

ИЗ  ВРОПЫ С ЛЮБОВЬЮ

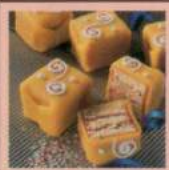
# ВЫПЕЧКА

ОТ

А

ДО

Я



Бертран ГмбХ, Берлин  
при участии ООО «Принтек», Москва

**Д-р Оеткер Ферлаг**



# из Европы с любовью ВЫПЕЧКА от А до Я

*Перевод с немецкого  
А. Сперанской и Л. Никулиной*



БЕРЛИН    МОСКВА  
«ПОРТА СПИРИТУС»  
2013

И-32

Dr. Oetker  
**BACKEN von A-Z**

**Из Европы с любовью. ВЫПЕЧКА от А до Я.**

Перевод с немецкого Анастасии Сперанской и Людмилы Никулиной

Редакция на русском языке  
ООО «Принтек»

И-32

Д-р Оеткер Ферлаг

Из Европы с любовью. ВЫПЕЧКА от А до Я / Пер. с нем. — Б.: Порта Спиритус, 2013 — 528 с.

ISBN 978-3-944271-02-6

Бэртран ГмбХ, Берлин (Bärtran GmbH, Berlin) - обладатель товарного знака «Порта Спиритус» (Porta Spiritus) при участии ООО Принтек, Москва

Переводное издание популярного сборника рецептов из Европы. Энциклопедия выпечки и кондитерских изделий для начинающих и опытных кулинаров. Классические и современные рецепты приготовления пирогов, тортов, пирожных, пряников, пончиков, вафель, печенья, конфет, кексов, рулетов, чизкейков, маффинов, пиццы, штруделей, хлебобулочных изделий.

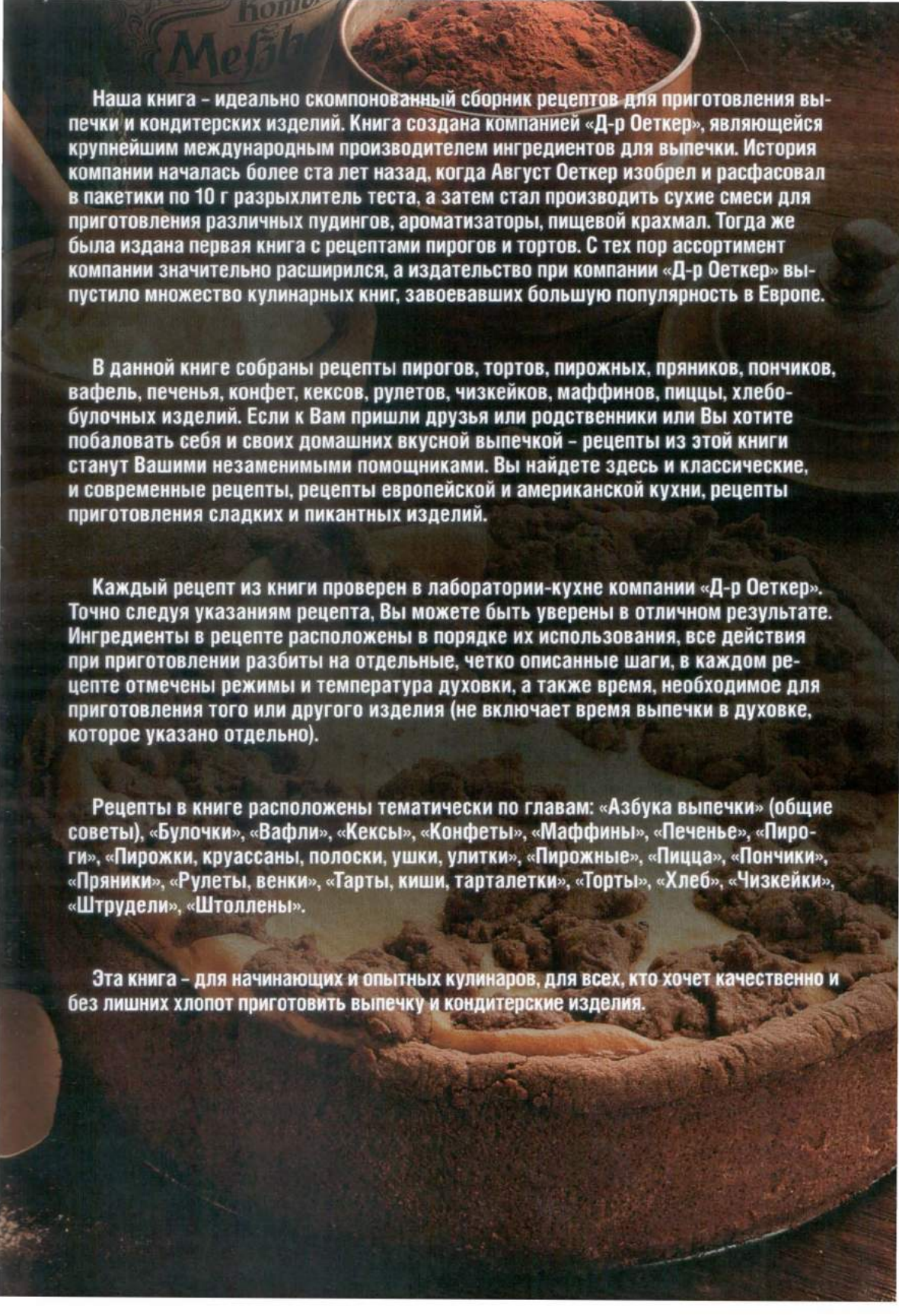
УДК 664.68 (083.12)

ББК 36.997

© by Dr. Oetker Verlag KG, Bielefeld,  
Germany, 2005

© Bärtran GmbH, Berlin, Germany,  
издание на русском языке, 2013

ISBN 978-3-944271-02-6



Наша книга – идеально скомпонованный сборник рецептов для приготовления выпечки и кондитерских изделий. Книга создана компанией «Д-р Оеткер», являющейся крупнейшим международным производителем ингредиентов для выпечки. История компании началась более ста лет назад, когда Август Оеткер изобрел и расфасовал в пакетики по 10 г разрыхлитель теста, а затем стал производить сухие смеси для приготовления различных пудингов, ароматизаторы, пищевой крахмал. Тогда же была издана первая книга с рецептами пирогов и тортов. С тех пор ассортимент компании значительно расширился, а издательство при компании «Д-р Оеткер» выпустило множество кулинарных книг, завоевавших большую популярность в Европе.

В данной книге собраны рецепты пирогов, тортов, пирожных, пряников, пончиков, вафель, печенья, конфет, кексов, рулетов, чизкейков, маффинов, пиццы, хлебо-булочных изделий. Если к Вам пришли друзья или родственники или Вы хотите побаловать себя и своих домашних вкусной выпечкой – рецепты из этой книги станут Вашими незаменимыми помощниками. Вы найдете здесь и классические, и современные рецепты, рецепты европейской и американской кухни, рецепты приготовления сладких и пикантных изделий.

Каждый рецепт из книги проверен в лаборатории-кухне компании «Д-р Оеткер». Точно следуя указаниям рецепта, Вы можете быть уверены в отличном результате. Ингредиенты в рецепте расположены в порядке их использования, все действия при приготовлении разбиты на отдельные, четко описанные шаги, в каждом рецепте отмечены режимы и температура духовки, а также время, необходимое для приготовления того или другого изделия (не включает время выпечки в духовке, которое указано отдельно).

Рецепты в книге расположены тематически по главам: «Азбука выпечки» (общие советы), «Булочки», «Вафли», «Кексы», «Конфеты», «Маффины», «Печенье», «Пирог», «Пирожки, круассаны, полоски, ушки, улитки», «Пирожные», «Пицца», «Пончики», «Пряники», «Рулеты, венки», «Тарты, киши, тарталетки», «Торты», «Хлеб», «Чизкейки», «Штрудели», «Штоллены».

Эта книга – для начинающих и опытных кулинаров, для всех, кто хочет качественно и без лишних хлопот приготовить выпечку и кондитерские изделия.

## Бисквитное тесто

### Просто

3 яйца

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

80 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

25 г пищевого крахмала

1 ст. л. какао-порошка

(при приготовлении темного теста)

**Время приготовления:** 20 мин.

**Всего:** Б: 29 г, Ж: 22 г, У: 187 г,  
кДж: 4470, ккал: 1067

**1.** Указанные выше ингредиенты могут быть использованы для приготовления коржа в разъемной форме для выпечки диаметром 26 см. Противень или форму для выпечки следует выстлать бумагой для выпечки. При приготовлении в разъемной форме: форму перевернуть вверх дном, положить на нее сверху кусок бумаги для выпечки, ручкой ножа прижать бумагу, перегибая ее за край дна, вырезать из бумаги круг размером с дно формы или поставить форму на кусок бумаги для выпечки, обвести контур формы, вырезать круг из бумаги.

**2.** Дно формы смазать кулинарной кисточкой припл. в 4 местах мягким слив. маслом или маргарином. Бортик формы не смазывать. Подготовленный кусок бумаги для выпечки положить на дно формы, прижать и разгладить руками.

При приготовлении на противне: противень смазать в нескольких местах мягким сливочным маслом или маргарином, выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой бумагу загнуть складкой, чтобы получилась загородка, которая не даст «убежать» тесту.

**3.** Каждое яйцо по отдельности, разбив, вылить в чашку и проверить, свежее ли оно. Все проверенные яйца поместить в одну миску для взбивания.

**4.** Перемешать муку, разрыхлитель теста, крахмал и, если нужно приготовить темное тесто, какао-порошок.

**5.** Яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

**6.** Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин. Затем взбивать еще припл. 2 мин. Важно точно выдержать указанное время перемешивания, т.к. если взбить быстрее или медленнее, масса не приобретет нужного объема и тесто не поднимется или опадет при выпечке.

**7.** Половину мучной смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Важно быстро подмешать в тесто муку, а при необходимости и другие «тяжелые» ингредиенты (напр., орехи),

чтобы яично-сахарная масса не утратила своего объема.

**8.** Тесто сразу выложить в подготовленную форму (или на противень), равномерно разровнять и сразу начать выпечку, иначе из теста выйдет воздух и бисквит может опасть. *Верхний и нижний жар. припл. 180 °C (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: припл. 160 °C (духовку предв. нагреть) Газ: припл. 3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: припл. 25 мин.*

Корж из бисквитного теста лучше выпекать при программе «Верхний и нижний жар», т.к. при программе «Горячий воздух» бисквитный корж может стать слишком сухим. Готовность бисквита можно проверить, слегка прижав к нему ладонь. Выпеченное тесто должно напоминать по консистенции вату, быть мягким, как хлебный мякиш, и сухим на ощупь, при легком сдавливании поверхность должна легко подниматься обратно вверх. Передержанный в духовке бисквит становится сухим и плотным.

**9.** Корж вынуть из духовки, сразу отделить ножом от бортика формы. Удалить бортик. Дно формы перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, удалить дно формы. Корж остудить, не снимая с него бумагу, на которой он выпекался. При приготовлении на противне: противень перевер-

нуть вверх дном и выложить корж на посыпанную сахаром бумагу для выпечки, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался, корж остудить. Если бисквит не используется в этот же день, не снимать с него бумагу, на которой он выпекался, до момента его использования.

## Выпечка во фритюре

### Классика

**1.** Во фритюре выпекают изделия из дрожжевого, заварного, песочного и творожного теста. Можно использовать фритюрницу или большую кастрюлю.

**2.** Для выпечки во фритюре рекомендуется использовать очищенное растительное масло без запаха, например, подсолнечное масло (жидкое масло) или кокосовое масло (твердое масло). В зависимости от величины кастрюли или фритюрницы при выпечке используется 750 г — 1 кг твердого масла или 750 мл — 1 л жидкого масла. Кастрюля или фритюрница должна быть наполнена маслом на 2/3.

**3.** Кастрюлю наполнить маслом настолько, чтобы выпекаемые изделия могли свободно в нем плавать. Теперь нужно нагреть масло до 175 °С: вокруг опущенной в такое масло деревянной ложки собираются пузырьки. Если масло перегреть, выпекаемые изделия могут чересчур

быстро подрумяниться, оставаясь непропеченными внутри и не поднимаясь. Если масло слишком холодное, изделия впитают в себя слишком много жира из масла. Кроме того, после помещения изделий в такое масло оно может начать слишком пениться, а изделия могут разорваться. В этом случае следует сильнее нагреть масло.

**4.** Чтобы не уменьшить температуру масла, выпекаемые изделия следует помещать в масло в небольших количествах, периодически проверяя температуру масла, опустив в него деревянную ложку. Выпеченные до золотистого цвета изделия вынуть из масла и обсушить на бумажном

полотенце, чтобы изделия не впитали в себя лишний жир. Выпечку остудить на кухонной решетке.

**5.** При выпечке несколькими партиями нужно периодически очищать масло для фритюра. Для этого следует процедить масло через сито, покрытое бумажным полотенцем. Одно и то же масло может использоваться для выпечки не более 7-8 партий изделий.

**6.** Изделия, выпеченные во фритюре, вкуснее всего сразу после выпечки. Их рекомендуется употребить в течение 1 дня. Остывшую выпечку следует быстро разогреть при 150 °С (программа «Верхний и нижний жар»).



## Дрожжевое тесто

### Классика

500 г пшеничной муки  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 (масса нетто: 7 г) или 42 г  
 свежих дрожжей  
 75 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 250 мл (1/4 л) слегка теплого  
 молока  
 75-100 г растопленного слив.  
 масла или маргарина

**Время приготовления:** 35 мин.,  
 без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 66 г, Ж: 96 г, У: 464 г,  
 кДж: 13014, ккал: 3109

### При приготовлении теста с сухими дрожжами:

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и очень тщательно перемешать вилкой с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко, слив. масло или маргарин. Все жидкие ингредиенты должны быть прибл. 37 °С.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**3.** Тесто, прикрыв полотенцем, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме (прибл. на 20-30 мин.). Выдержанное тесто слегка присыпать мукой,

вынуть из миски и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**4.** Тесто, в соответствии с указаниями в рецепте, выложить в форму или на противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Тесто выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

### При приготовлении теста со свежими дрожжами:

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление свежие дрожжи, добавить 1 ч. л. сахара и немного молока. Ингредиенты из углубления очень осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин. при комнатной температуре, пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре оставшийся сахар, ванильный сахар, соль, оставшееся молоко, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Соль и ингредиенты, содержащие жир, замедляют действие дрожжей, поэтому их лучше помещать ближе к краю миски и подмешивать в тесто после перемешивания муки и опары. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто вынуть из миски и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто, в соответствии с указаниями в рецепте, выложить в форму или на противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Тесто выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

## Желатин

### Классика

**1.** Красный и белый желатин могут быть в форме крупинок или листочков. 9 г крупинок желатина соответствуют 6 листочкам и рассчитаны на загущение 500 мл (1/2 л) жидкости.

**2.** Желатин в листочках замочить на 5 мин. в холодной воде, слегка отжать, поместить в кастрюлю и, слегка помешивая, растворить на слабом огне (не кипятить). Молотый желатин (9 г) поместить в кастрюльку, перемешать с 6 ст. л. воды и оставить на 5 мин. для набухания. Набухший желатин, помешивая, растворить на слабом огне (не кипятить). Размоченный или набухший желатин можно, в соответствии с указаниями в рецепте, растворить в горячей (не кипящей) жидкости.

**3.** Загущение сливок для взбивания: сливки взбить до полугустой консистенции, быстро подмешать сахар. За один раз влить, помешивая, слегка теплый растворенный желатин и взбить сливки до густой консистенции. Загущение крема или начинки: прибл. 4 ст. л.

крема или начинки перемешать с растворенным желатином (чтобы выровнять температуру и избежать образования комочков), а затем подмешать полученную смесь к оставшемуся крему или начинке.

**4.** Свежие ананасы, киви, папайя и инжир (фиги) значительно снижают желирующее действие желатина. Поэтому указанные фрукты перед перемешиванием с желатином следует бланшировать в кипящей воде (или использовать консервированные фрукты).

**5.** Чтобы смеси с желатином лучше застывали, рекомендуется помещать их в холодильник.

## Заварное тесто

### Недорого

*125 мл (1/8 л) воды*  
*25 г слив. масла или маргарина*  
*75 г пшеничной муки*  
*15 г пищевого крахмала*  
*2-3 яйца*  
*1 щепотка на кончике ножа*  
*разрыхлителя теста*

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 24 г, Ж: 35 г, У: 69 г,  
 кДж: 3017, ккал: 721

**1.** Противень смазать маслом, одну половину противня слегка присыпать мукой. Противень слегка наклонить не присыпанной мукой стороной к столу и ударить бортиком по столу: мука должна равномерно распределиться по всему противню.

**2.** Воду и слив. масло вскипятить (желательно в ковше).

**3.** Просеянную смесь из муки и крахмала за один раз (чтобы избежать образования комочков) всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не образуется клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне приibl. 1 мин. Тесто при этом должно приобрести более плотную консистенцию, а на дне ковша должна образоваться тонкая белая корочка.

**4.** Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску: он быстрее остынет и тесто, из которого он состоит, будет легче перемешать.

**5.** Миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов по одному подмешать в горячее тесто яйца (следующее яйцо подмешивать, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предв. перемешав вилкой белок и желток. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.

**6.** Наполнить тестом кондитерский мешочек. Тесто из мешочка выдавить горочками или комочками на подготовленный противень и выпечь в соответствии с указаниями в рецепте.

Комочки или горочки на противне не должны находиться слишком близко друг к другу, т.к. при выпечке их размеры увеличатся в два раза.

**Советы.** Духовку прогреть до температуры, необходимой для выпечки, и только после этого поместить в духовку противень с тестом. Дверцу духовки открыть лишь непосредственно перед тем, как вынуть готовую выпечку: иначе она опадет.

Если жарить тесто во фритюре, его следует выдавить из мешочка желаемыми фигурами на смазанные маслом листы бумаги для выпечки, листы по очереди осторожно опускать в кипящее масло, затем удалять листы и выпекать фигуры из теста (при этом они должны плавать в масле) или двумя чайными ложками отделять комочки теста и опускать их в кипящее масло. Чтобы выпечка не впитала слишком много жира, масло должно быть разогрето до температуры приibl. 180 °С: на опущенной в такое масло деревянной ложке образуются маленькие пузырьки.

Готовая выпечка должна быть воздушной и рыхлой. Внутренняя часть не должна быть слишком сухой. Выпечку следует разрезать, пока она горячая: она рвется не так легко, как холодная.

Дать выпечке остыть и перед подачей на стол заполнить ее начинкой.

Изделия из этого теста лучше выпекать при программе «Горячий воздух»: они получаются более воздушными и хрустящими.



## Крокант

### Быстро

*2 кусочка на кончике ножа слив. масла*

*100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков*

*100 г порубленных ядер лесных орехов (фундука)*

*125 г сахара*

**Время приготовления:** 20 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 34 г, Ж: 119 г, У: 140 г, кДж: 7749, ккал: 1850

**1.** Слив. масло, порубленные миндальные и лесные орехи и сахар, помешивая, нагревать до приобретения массой коричневого цвета. Крокант выложить на бумагу для выпечки и остудить.

**Вариант:** горячий крокант перемешать с 100 г растопленного шоколада, двумя чайными ложками выложить в форме горочек на бумагу для выпечки, дать застыть.

## Марципановая масса

### Требует времени

*200 г сахарной пудры*

*300 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов*

*1-2 ст. л. концентрированного молока*

*1 свежее яйцо (не старше 5 дней)*

*1 ч. л. ликера амаретто или коньяка, или коричневого рома, или сиропа, или сока*

**1.** Сахарную пудру просеять, тщательно перемешать руками с молотыми миндальными орешками и разминать на рабочей поверхности стола до получения слегка склеивающейся массы. В середине массы выдать углубление. Добавить в углубление концентрированное молоко, яйцо, ликер или коньяк, или ром, или сироп, или сок. Все ингредиенты тщательно перемешать руками на рабочей поверхности стола. Готовую массу использовать по назначению.

## Песочное тесто

### Классика

*150-200 г пшеничной муки*

*1/2-1 ч. л. без горочки*

*разрыхлителя теста*

*25-75 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*1 яйцо*

*75-125 г слив. масла или*

*маргарина*

**Время приготовления:** 20 мин.

**Всего:** Б: 27 г, Ж: 90 г, У: 238 г, кДж: 8099, ккал: 1935

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго

на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

**3.** Скатать из теста валик: его будет легче раскатать. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить приibl. на 30 мин. в холодильник.

**4.** Тесто раскатать на очищенной от остатков теста и посыпанной очень тонким слоем муки рабочей поверхности стола. При раскатывании использовать как можно меньше муки, иначе тесто будет крошиться, а изделия из него будут слишком жесткими. Если тесто при раскатывании сильно прилипает к столу, его следует снова завернуть в пленку и поместить в холодильник, чтобы застыл находящийся в тесте жир. Раскатанное тесто лопаточкой или ножом осторожно отделить от поверхности стола, чтобы оно не приклеилось и не разорвалось. Тонкие большие пластины теста можно обернуть вокруг слегка присыпанной мукой скалки и развернуть на противне или разрезать пополам и переложить с рабочего стола на противень.

**5.** Тесто переработать и выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

**Дополнение:** сырое или выпеченное песочное тесто можно

заморозить и использовать позже.

## Сдобное тесто

### Классика

#### Намазать и посыпать форму:

*слив. масло или маргарин  
панировочные сухари  
кокосовая стружка  
молотые ядра лесных или  
миндальных орехов*

#### Для приготовления теста:

*250-300 г слив. масла или  
маргарина  
150-250 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
возможно, ароматизаторы, пряности  
1 щепотка соли  
4-6 яиц  
250-500 г пшеничной муки  
(1/3 муки в некоторых случаях  
заменяют пищевым крахмалом)  
1 ч. л. - 1 пакетик разрыхлителя  
теста (масса нетто пакетика: 10 г)  
до 125 мл (1/8 л) молока  
возможно, подготовленные  
фрукты, ядра орехов*

**Время приготовления:** 25 мин.,  
уменьшение или увеличение  
времени зависит от количества  
теста

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 267 г, У: 493 г,  
кДж: 20435, ккал: 4882

**1.** Подготовительные работы. Форму равномерно смазать слив. маслом или маргарином (не рекомендуется использовать растительное масло), посыпать, в соответствии с указаниями в рецепте, пани-

ровочными сухарями или кокосовой стружкой, или молотыми орехами.

**2.** Прямоугольную форму для выпечки выложить, если это указано в рецепте, бумагой для выпечки. Для этого форму поставить на бумагу для выпечки и очертить контуры дна формы. Форму положить на бок и очертить контуры лежащей на бумаге стороны. Так же очертить все остальные стороны формы. Вырезать треугольные выемки на углах контура и согнуть контур по линиям.

**3.** Рекомендуется использовать мелкий, а не крупный сахарный песок, так как он быстрее растворяется при перемешивании миксером. Слив. масло (или маргарин) должно быть мягким, но не текучим, т.к. слишком мягкое слив. масло (маргарин) нельзя перемешать до кремовой консистенции. Муку, крахмал и разрыхлитель теста перемешать и просеять: мука после просеивания приобретает более рыхлую структуру. Цельнозерновую муку и шрот не просеивать.

**4.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, пряности, ароматизаторы, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**5.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку (и, если указано в рецепте, крахмал) перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями и, если указано в рецепте, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**6.** Следует добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно «сползает» с ложки или венчика. Количество добавляемого молока зависит от величины яиц и впитывающих свойств используемой муки. И, наконец, если это указано в рецепте, быстро подмешать в тесто миксером или лопаточкой подготовленные фрукты.

**7.** Тесто лопаточкой для теста выложить в форму для выпечки, разровнять и выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

**Советы.** Желательно, чтобы все ингредиенты для этого теста были комнатной температуры: в этом случае они лучше перемешиваются в однородную массу. Добавление слишком большого количества молока (слишком жидкое тесто) может привести к образованию на выпечке полосок воды.

## Слоеное тесто

### Классика — требует времени

225 г пшеничной муки  
25 г слив. масла  
1/4 ч. л. соли  
1/2 ст. л. уксуса из белого вина  
125 мл (1/8 л) слегка теплой воды  
225 г холодного слив. масла  
25 г пшеничной муки

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 28 г, Ж: 207 г, У: 184 г,  
кДж: 11805, ккал: 2821

**1.** Муку просеять в миску для взбивания. Добавить слив. масло, соль, уксус, воду.

**2.** Ингредиенты в миске перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, а затем на самой большой скорости оборотов до образования однородного эластичного теста. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Холодное сливочное масло положить в миску для взбивания. Добавить муку. Перемешать ручным миксером с насадками-крюками на самой большой скорости оборотов до образования однородной массы. Масляную массу раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в квадратный пласт 12 x 12 см.

**4.** Тесто раскатать в прямоугольный пласт 25 x 12 см. На одну половину прямоугольника из теста положить пласт из слив. масла и муки и прикрыть его второй стороной прямоугольника из теста. Сомкнувшиеся края скрепить руками.

**5.** Начиненный слив. маслом прямоугольник из теста раскатать в прямоугольный пласт толщиной прибл. 1 см. Левую длинную сторону прямоугольника перегнуть к правой длинной стороне и сложить, закрыв две трети прямоугольника. Прикрыть сверху правой длинной стороной прямоугольника, чтобы получилось 3 лежащих друг на друге слоя теста.

**6.** Полученный прямоугольник раскатать, начиная с открытой (слоистой) стороны, в прямоугольный пласт толщиной прибл. 1 см. Прямоугольник сложить, начиная с одной из длинных сторон так, чтобы получилось 4 лежащих друг на друге слоя из теста и, прикрыв, поместить на 30 мин. в холодильник.

**7.** Повторить действия, описанные в пункте 5. Тесто поместить на 30 минут в холодильник. Повторить действия, описанные в пункте 6. Тесто обработать и выпечь в соответствии с указаниями в рецепте.

**Вариант:** вместо пшеничной муки экстра (тип 405) можно использовать пшеничную муку второго сорта (тип 1050).

## Творожное тесто

### Быстро

300-400 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150-200 г нежирного мягкого творога  
6 ст. л. молока  
6-8 ст. л. растительного масла  
возможно, 1 яйцо  
75-100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
возможно, пряности, напр.:  
1 бутылочка ароматизатора  
с ароматом ванили и слив.  
масла (для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости) или молотая корица

**Время приготовления:** 15 мин.

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 85 г, У: 361 г,  
кДж: 10905, ккал: 2605

**1.** Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, яйцо (если указано в рецепте), сахар, ванильный сахар, соль, пряности. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Слишком влажный творог сделает тесто слишком мягким, поэтому перед приготовлением влажный творог следует обсушить в сите или отжать в марле, чтобы он стал как можно суше.

**2.** Скатать из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола валик.

**3.** Валик раскатать, обработать и выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

**Советы.** Творожное тесто (как и дрожжевое) должно быть мягким и эластичным. Если тесто прилипает к рукам, в него можно осторожно подмешать немного муки. При раскатывании в тесто не должно попасть слишком много муки с рабочей поверхности стола, иначе выпечка будет слишком сухой. Выпечка из этого теста вкуснее, если она свежая. Творожное тесто можно заморозить и использовать позже.

## Бейглы

### Любимое

**Для приготовления дрожжевого теста:**

450 г пшеничной муки экстра (тип 405)

50 г пищевого крахмала

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

1 ч. л. без горочки соли

3 ч. л. без горочки коричневого сахара

275 мл теплой воды

1 яичный белок

**Кроме того:**

2-3 л воды

**Намазать и посыпать бейглы:**

1 яичный желток

1 ст. л. молока

*соляные комочки для посыпки  
семена кунжута  
семена мака*

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 72 г, Ж: 48 г, У: 384 г,  
кДж: 9552, ккал: 2280

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с крахмалом, насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить остальные ингредиенты для приготовления теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Валик разделить на 12 кусков. Из каждого куска скатать шарик. Шарики прикрыть влажным полотенцем.

**3.** В большой, широкой кастрюле вскипятить воду. Каждый шарик проткнуть слегка присыпанным мукой указательным пальцем посередине, насквозь, до рабочей поверхности стола, и вертеть шарик на пальце, пока дырка посередине не будет составлять 1/3 от общего диаметра бейгла.

**4.** Бейглы порциями опускать в слабо кипящую воду и оставлять в воде, без крышки прибл. на 1 мин., пока они не начнут увеличиваться в объеме. Бейглы вынуть шумовкой, стряхнуть с них капли воды и выложить их на смазанный маслом противень.

**5.** Желток взбить с молоком. Колечки из теста смазать желтково-молочной смесью, по желанию посыпать комочками соли, семенами кунжута или мака. Противень с колечками поместить на среднюю полку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

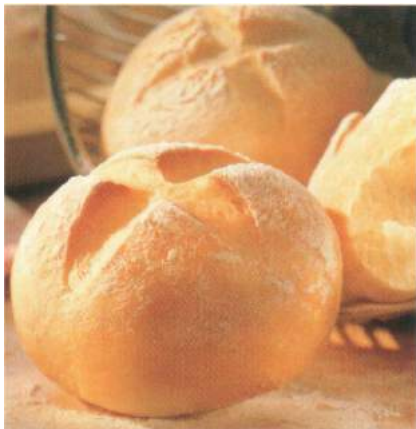
*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**6.** Выпеченные до золотистого цвета бейглы остудить на кухонной решетке.

**Дополнение.** По желанию каждый бейгл разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости пополам и заполнить кусочками ветчины или сыра, или овощей.





## Булочки

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
1 ч. л. без горочки соли  
1 ч. л. без горочки сахара  
200 мл слегка теплой воды  
1 ст. л. растительного масла

#### Намазать булочки:

1 яйцо  
1 щепотка соли

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 43 г, Ж: 22 г, У: 267 г,  
кДж: 5655, ккал: 1351

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, сахар, воду, растительное масло. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости

оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Скатать из теста валик. Валик разрезать на 12 одинаковых кусков. Из каждого куска слепить булочку. Булочки выложить на смазанный маслом противень. На каждой булочке, не прижимая ее вниз, сверху, посередине острым ножом сделать крест-накрест надрез глубиной прибл. 1 см. Булочки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Яйцо взбить с солью. Булочки намазать взбитым яйцом. Противень с булочками поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**5.** Во время выпекания булочки при необходимости еще раз смазать взбитым яйцом.

**6.** Булочки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**Указание:** чтобы поверхность булочек не потемнела, неза-

долго до окончания времени выпекания прикрывать их бумагой для выпечки.

## Булочки с изюмом

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

250 г пшеничной муки  
1/2 пакетика сухих дрожжей  
(масса нетто целого пакетика: 7 г)  
25 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
75 мл слегка теплого молока  
50 г растопленного, слегка теплого слив. масла или маргарина  
75 г темного мелкого изюма  
(др. название: коринка)

#### Намазать булочки:

концентрированное молоко

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 39 г, Ж: 51 г, У: 269 г,  
кДж: 7438, ккал: 1778

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко, слив. масло или маргарин.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на

максимальной скорости. Подмешать в тесто изюм. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, вынуть из миски, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик длиной прибл. 30 см. Валик нарезать кружочками толщиной прибл. 2 см каждый. Из кружочков слепить булочки. Булочки разложить на выстланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Булочки намазать молоком. Противень с булочками поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**5.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Булочки из заварного теста

### Быстро

**Для приготовления заварного теста:**

*250 мл (1/4 л) воды*  
*50 г слив. масла*  
*1/2 ч. л. соли*  
*молотый черный перец*



*молотый мускатный орех*  
*125 г цельнозерновой пшеничной муки*  
*3 яйца*  
*1/2 ч. л. разрыхлителя теста*

**Время приготовления: 30 мин.**

**Всего: Б: 37 г, Ж: 63 г, У: 94 г, кДж: 4812, ккал: 1150**

**1.** Для приготовления теста воду со слив. маслом, солью, перцем и мускатом довести до кипения в ковше.

**2.** Муку за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не образуется клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания.

**3.** Миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов по одному

подмешать в горячее тесто яйца (следующее яйцо подмешивать, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предв. перемешав вилкой белок и желток.

**4.** В остывшее тесто подмешать разрыхлитель. На выстланной бумагой для выпечки противень двумя чайными ложками выложить 20 горошек из теста размером с грецкий орех каждая. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 4-5 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-25 мин.*

**Вариант:** для приготовления сырных булочек подмешать в тесто перед выкладкой на противень 100 г нарезанного маленькими кубиками сыра эмменталь.



## Булочки из смеси ржаной и пшеничной муки

**Полноценно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

250 г цельнозерновой ржаной муки

250 г цельнозерновой пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

2 ч. л. соли

1 ст. л. растительного масла

375 мл (3/8 л) слегка теплой воды

**Намазать и посыпать булочки:**

1 яичный желток

1 ст. л. воды

семена мака, тмина и кунжута

**Время приготовления:** 30 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 32 г, У: 304 г, кДж: 7794, ккал: 1860

**1.** Для приготовления теста оба вида муки насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, растительное масло, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста слепить 12 круглых булочек. Булочки выложить на смазанный слив. маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** На каждой булочке, стараясь не прижимать ее вниз, сверху, посередине острым ножом сделать крест-накрест надрез глубиной прибл. 1 см. Желток взбить с водой. Булочки намазать смесью из желтка и воды, посыпать семенами мака, тмина, кунжута. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*  
Время выпечки: 20-30 мин.

**5.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Дополнение.** Булочки можно заморозить. Перед употребле-

нием булочки разморозить и разогреть в духовке при температуре 200 °С (программа «Верхний и нижний жар») прибл. 5 мин.

## Булочки с маслинами

**Рекомендуем**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

1 ч. л. сахара

1 ч. л. без горочки соли

375 мл (3/8 л) слегка теплой воды

100 г законсервированных в банке сушеных черных маслин вода

100 г ядер грецких орехов



**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 72 г, Ж: 81 г, У: 388 г,  
кДж: 11372, ккал: 2717

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Из маслин удалить косточки. Маслины разрезать на четвертинки. Крупно порубить ядра грецких орехов. Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, при этом подмешать в тесто маслины и орешки.

**3.** Скатать из теста валик. Валик разрезать на 10 одинаковых кусочков. Из каждого кусочка слепить овальную булочку. Булочки разложить на высланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Булочки смазать водой. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Булочки снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## **Булочки с творожным сыром к вечеринке**

### **Рекомендуем**

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
500 г пшеничной муки  
42 г свежих дрожжей  
1/2 ч. л. без горочки сахара  
125 мл (1/8 л) слегка теплой воды  
1 ч. л. без горочки соли  
125 мл (1/8 л) слегка теплого молока  
150 г творожного сыра с травами (желательно с травами Прованса)  
молоко — намазать булочки

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 78 г, Ж: 26 г, У: 381 г,  
кДж: 9119, ккал: 2178

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления очень осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 минут, пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, молоко, творожный сыр, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Валик разделить на 10 одинаковых частей. Из каждой части слепить овальную булочку. Булочки выложить в форме венка на смазанный маслом, высланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Булочки смазать молоком. Противень с булочками поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагрывать)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагрывать)*  
*Время выпечки: 30-35 мин.*

**5.** Булочки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**Совет:** эти булочки можно подать с супом на вечеринке или к бранчу.





*(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**5.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Бриоши

### Классика

### Булочки с семенами подсолнечника

**Для гостей**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

300 г пшеничной муки тонкого помола  
250 г ржаной муки тонкого помола  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
1 ч. л. сахара  
1 ч. л. с горочкой соли  
375 мл (3/8 л) слегка теплой воды  
125 г закваски (купить)  
100 г очищенных, обжаренных на сковороде без жира семян подсолнечника

**Посыпать булочки:**

1 ст. л. очищенных семян подсолнечника

**Время приготовления: 45 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 90 г, Ж: 67 г, У: 347 г, кДж: 10390, ккал: 2484**

**1.** Для приготовления теста оба вида муки насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, воду, закваску.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками семена подсолнечника. Скатать из теста валик. Валик разрезать на 12-14 кусков. Из каждого куска слепить булочку. Булочки выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень, смазать водой, посыпать семенами подсолнечника, слегка прижать ладонью вниз.

**4.** Булочки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень с булочками поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень*

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
500 г пшеничной муки  
42 г свежих дрожжей  
1 ч. л. сахара  
125 мл (1/8 л) молока  
50 г сахара  
1/2 ч. л. соли  
2 яйца  
2 яичных желтка  
250 г мягкого слив. масла или маргарина

**Намазать бриоши:**

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

**Время приготовления: 30 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 88 г, Ж: 245 г, У: 428 г, кДж: 18622, ккал: 4449**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить 1 ч. л. сахара и немного молока. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре оставшееся молоко, сахар, соль, яйца, желтки, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и разложить (немного теста отложить) в смазанные маслом формочки для выпечки бриошей. Из отложенного теста скатать маленькие шарики и разложить в каждую формочку на тесто по одному шарiku.

**4.** Желток взбить с молоком. Бриоши намазать желтково-молочной смесью и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Формочки с тестом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*



**5.** Бриоши сразу после выпечки вынуть из формочек и теплыми подать к столу.

**Дополнение.** Бриоши можно заморозить. Перед употреблением бриоши немного разморозить при комнатной температуре и разогреть в духовке прибл. 10 мин.

## Булочки с травами

**Рекомендуем — пикантно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

*250 г пшеничной муки*

*высшего сорта (тип 550)*

*250 г пшеничной муки*

*второго сорта (тип 1050)*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*1 ч. л. сахара*

*2 ч. л. соли*

*молотый черный перец*

*3 ст. л. растительного масла*

*250 мл (1/4 л) слегка теплой воды*

*2 ст. л. порубленных листиков*

*свежей петрушки*

*2 ст. л. нарезанного мелкими*

*кусочками лука-резанца*

*1 ст. л. порубленных листиков*

*свежего укропа*

**Намазать булочки:**

*1 яичный желток*

*1 ст. л. воды*

**Время приготовления: 35 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 63 г, Ж: 43 г, У: 355 г, кДж: 9096, ккал: 2173**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и очень тщательно перемешать

с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, черный перец, растительное масло и воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**4.** Тесто разделить на 12 одинаковых частей. Из каждой части слепить булочку. Булочки разложить на выстланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**5.** На каждой булочке, не прижимая ее вниз, сверху, посередине острым ножом сделать крест-накрест надрез глубиной прибл. 1 см.

**6.** Желток взбить с водой. Булочки намазать смесью из желтка и воды. Противень с булочками поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**7.** Булочки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.



## **Веночки к Пасхе**

### **К Пасхе**

#### **Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)

50 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 бутылочка ароматизатора  
с ароматом слив. масла и ванили  
(для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

1 щепотка соли

2 яйца

50 г растопленного и  
остуженного слив. масла  
или маргарина

100 мл слегка теплого молока

125 мл (1/8 л) слегка теплых  
сливок для взбивания

#### **Намазать веночки:**

1 яичный желток

1 ст. л. молока

**Для украшения (по желанию):**  
крашеные к Пасхе яйца

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 108 г, У: 437 г,  
кДж: 13351, ккал: 3191

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйца, слив. масло или маргарин, молоко, сливки.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать 16 жгутов длиной 20 см каждый. Каждые 2 жгута сплести косичкой и выложить в форме веночка на выстланные бумагой для выпечки противни. Веночки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Желток взбить с молоком. Веночки из теста намазать желтково-молочной смесью. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)* *Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)* *Время выпечки: 30-40 мин. каждый противень*

**5.** Веночки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**6.** По желанию, для украшения в середину каждого веночка положить пасхальное яйцо.

**Вариант:** вместо нескольких маленьких веночков приготовить один большой.

## Картофельные булочки с изюмом

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

150 г картофеля  
500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1/2 ч. л. без горочки соли  
125 г слив. масла или маргарина  
200 мл слегка теплого молока  
100 г изюма

#### Намазать булочки:

концентрированное молоко

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 115 г, У: 516 г,  
кДж: 14780, ккал: 3531

**1.** Для приготовления теста картофель помыть, залить водой, довести до кипения и варить под крышкой до готовности 20-25 мин. Слить воду. Картофель поставить на 2 мин. без крышки на слабый огонь. Горячий картофель очистить и пропустить

через пресс для картофеля или растолочь.

**2.** Муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить картофель, сахар, соль, слив. масло или маргарин, молоко.

**3.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками изюм. Скатать из теста валик. Валик разрезать на 14 кусочков.

**5.** Из каждого кусочка слепить булочку. Булочки

разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**6.** Булочки намазать концентрированным молоком. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

*каждый противень*

**7.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Совет:** во время выпечки поставить на дно духовки жароустойчивую миску с горячей водой.





## Крендели

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

375 г пшеничной муки

42 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

250 мл (1/4 л) слегка теплой воды

1 ч. л. соли

#### Для приготовления раствора:

1 л воды

30 г пищевой соды

#### Посыпать булочки:

соль крупного помола, тмин, тертый сыр гауда

**Время приготовления:** 30 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 50 г, Ж: 11 г, У: 276 г, кДж: 6204, ккал: 1483

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для

взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре оставшуюся воду и соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и разделить на 10 частей.

**4.** Из каждой части скатать жгут длиной 40 см. Каждый жгут свернуть кренделем.

**5.** Для приготовления раствора воду вскипятить в глубокой кастрюле и снять с огня. В воду постепенно подмешать соду (иначе вода может сильно забурлить).

**6.** Крендели с помощью кондитерского скребка класть на шумовку и на 10 секунд опускать в раствор (шумовку при этом осторожно полоскать в растворе, чтобы крендели плавали в нем), затем вынимать из раствора шумовкой и несколько секунд держать шумовку в воздухе, давая стечь воде.

**7.** Крендели выложить на выстланный бумагой для выпечки противень, по желанию посыпать солью, семенами тмина или тертым сыром. Противень с кренделями поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200°C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180°C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин.*

**8.** Крендели на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить. Крендели подать к столу теплыми или холодными.

**Варианты.** По указанному рецепту можно приготовить палочки (куски теста в этом случае раскатать в жгуты длиной 12-15 см каждый), кольца (концы каждого жгута скрепить друг с другом) или булочки (из кусочков теста скатать шарики). На каждой булочке перед выпечкой острым ножом сверху сделать надрез глубиной прибл. 1 см.

## Рогалики с маком

### Рекомендуем

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
500 г картофеля  
125 г топленого слив. масла  
500 г пшеничной муки  
2 пакетика сухих дрожжей (масса нетто каждого: 7 г)  
50 г молотых семян мака  
2 ч. л. без горочки соли  
1 щепотка на кончике ножа молотого мускатного ореха  
1 ч. л. без горочки молотого сладкого красного перца

**Намазать и посыпать рогалики:**  
1 яичный желток

1 ст. л. молока  
1-2 ст. л. семян мака

**Время приготовления: 45 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 87 г, Ж: 166 г, У: 460 г, кДж: 16087, ккал: 3842**

**1.** Для приготовления теста картофель помыть, залить водой и варить под крышкой 25 мин. Слить воду. Картофель почистить и еще горячим пропустить через пресс для картофеля или растолочь. Картофель остудить. Топленое слив. масло растопить и остудить.

**2.** Муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить слегка теплый картофель, слегка тепкое слив. масло, семена мака, соль, пряности.

**3.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

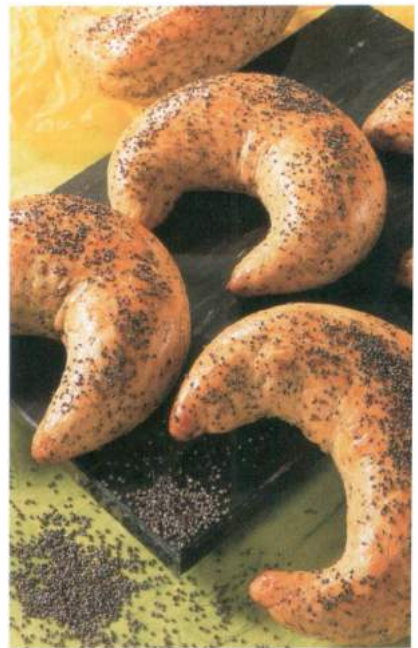
**4.** Выдержанное тесто присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, разделить на две части. Из каждой части скатать жгут.

**5.** Каждый жгут разрезать поперек на 8 частей. Каждую часть скатать в жгут длиной прибл. 15 см, концы жгута скатать тоньше, чем середину.

Концы жгута загнуть внутрь, к середине, придавая ему форму рогалика. Рогалики разложить на выстланных бумагой для выпечки противнях и, прикрыв, оставить в теплом месте прибл. на 20 мин.

**6.** Желток взбить с молоком. Рогалики намазать желтково-молочной смесью, посыпать маком. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200°C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180°C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 20-25 мин. каждый противень*

**7.** Рогалики на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.





## Слоеные булочки

### Необычно

#### Для приготовления дрожжевого теста:

370 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

21 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

200 мл слегка теплой воды

1 ч. л. без горочки соли

50 г мягкого слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

200 г слив. масла

50 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

4 ч. л. семян черного тмина (др. названия: калинджи, чернушка, нигелла, римский кориандр)

2 ч. л. молотого красного сладкого перца

1/2 ч. л. розовой (венгерской) паприки (приправа)

**Время приготовления:** 60 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 52 г, Ж: 213 г, У: 313 г, кДж: 14710, ккал: 3516

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, слив. масло или маргарин, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления начинки перемешать руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола слив. масло, муку, тмин, сладкий перец и паприку. Начинку раскатать в прямоугольный пласт 18 x 15 см и поместить в холодильник.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в прямоугольный пласт 38 x 16 см. На одну половину прямоугольника из теста выложить раскатанную в пласт начинку, прикрыть ее второй половиной прямоугольника из теста, скрепить руками сомкнувшиеся края. Начиненный прямоугольник из теста раскатать в прямоугольный пласт 38 x 16 см. Левую короткую сторону прямоугольника перегнуть к правой короткой стороне и сложить, закрыв две трети прямоугольника, прикрыть сверху правой короткой стороной прямоугольника, чтобы получилось 3 лежащих друг на друге слоя теста. Сложенное тесто поместить на 15 мин. в холодильник. Тесто вновь раскатать, начиная с одной из открытых (слоистых) сторон, в прямоугольный пласт 38 x 16 см. Прямоугольник вновь сложить так, чтобы получилось три лежащих друг на друге слоя, и поместить на 15 мин. в холодильник.

**5.** Тесто раскатать в прямоугольный пласт 40 x 20 см. Прямоугольник свернуть, начиная с одной из длинных сторон, трубочкой. Свернутое тесто разрезать поперек на 8 кусков.

На каждом куске посередине черенком большой деревянной ложки выдавить неглубокую продольную вмятину. Булочки выложить на смазанный слив. маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень с булочками прикрыть вторым противнем и оставить булочки в теплом месте припл. на 20 мин., пока они заметно не увеличатся в объеме. Снять верхний противень. Противень с булочками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**6.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Дополнение.** Розовая (венгерская) паприка изготавливается из стручков слабожгучего перца и может быть заменена смесью из молотого перца чили и молотого красного сладкого перца.

## Творожные булочки

**Классика — для детей**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки

2 пакетика сухих дрожжей

(масса нетто 1 пакетика: 7 г)

2 ч. л. сахара

1 ч. л. без горочки соли

400 г нежирного мягкого творога

150 мл слегка теплой воды

**Намазать булочки:**

2 яичных желтка

2 ст. л. молока

**Для украшения (по желанию):**

семена кунжута, мака или тмина

**Время приготовления:** 30 мин.,

без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 118 г, Ж: 18 г, У: 396 г,

кДж: 9882, ккал: 2361

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, творог, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой

рабочей поверхности стола.

От теста двумя столовыми ложками отделять комочки и лепить из них маленькие булочки. Булочки выкладывать на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Булочки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Желток взбить с молоком.

Булочки намазать желтково-молочной смесью, по желанию посыпать семенами кунжута, мака или тмина. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 240 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 15 мин.*

*каждый противень*

**5.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.







## Творожные булочки с изюмом

**Недорого — полноценно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г цельнозерновой пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

250 г нежирного мягкого творога

150 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

2 яйца

2-3 ст. л. жидкого меда

тертая кожура ½-1 лимона

1 щепотка на кончике ножа

молотой корицы

1 щепотка соли

4-5 ст. л. слегка теплой воды

100 г изюма

**Намазать булочки:**

1 яичный желток

1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 40 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 118 г, Ж: 155 г, У: 438 г, кДж: 15915, ккал: 3800

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить творог, слив. масло или маргарин, яйца, мед, тертую кожуру лимона, корицу, соль, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, вынуть из миски, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Валик разрезать на 20 кусков.

**4.** Из каждого кусочка слепить круглую булочку и слегка при-

жать ее ладонью вниз. На каждой булочке сверху, посередине острым ножом сделать крест-накрест надрез глубиной прибл. 1 см. Булочки разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**5.** Желток взбить с молоком. Булочки намазать желтково-молочной смесью. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

*каждый противень*

**6.** Булочки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

## Темные булочки с полбой

Полноценно

**Подготовительные работы:**

150 г полбы

400 мл воды

1 ч. л. без горочки соли

**Для приготовления дрожжевого теста:**

250 г пшеничной муки из цельных зерен (или муки грубого помола, или хлебной неперсеянной муки)

42 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

225 мл слегка теплой воды

200 г обдирной ржаной муки (тип 1150)

1 ч. л. без горочки соли

1 ч. л. молотого кориандра

1 ст. л. тростниковой мелассы (сахарной патоки)

немного ржаной муки —  
посыпать булочки

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени выдержки теста  
и времени охлаждения

**Всего:** Б: 67 г, Ж: 10 г, У: 462 г,  
кДж: 9735, ккал: 2326

**1.** Подготовительные работы. Полбу залить 400 мл подсоленной холодной воды, довести до кипения и варить в кастрюле под крышкой на слабом огне прибл. 30 мин. Снять крышку и выпарить жидкость. Немного остудить.

**2.** Для приготовления теста перемешать 1 ст. л. пшеничной муки из цельных зерен, дрож-

жи, сахар и немного воды. Опару, прикрыв, оставить прибл. на 15 мин.

**3.** Перемешать оставшуюся пшеничную муку, ржаную муку, полбу, соль, кориандр. Добавить опару, мелассу, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать прибл. 5 мин. ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов. Тесто посыпать мукой и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Затем скатать из теста валик. Валик разрезать на 16 кусков. Из каждого куска слепить

овальную булочку. Булочки выложить на выставленный бумагой для выпечки противень.

**5.** Булочки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. На каждой булочке сверху сделать два поперечных надреза ножом. Булочки намазать водой, посыпать мукой. Противень с булочками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**6.** Булочки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.





## Хлебные палочки с мюсли

**Полноценно — для детей**

**Подготовительные работы:**

*150 г фруктовых мюсли*

*(без сахара)*

*300 мл кипящего молока*

**Для приготовления дрожжевого теста:**

*400 г зерен пшеницы*

*1 ч. л. семян кориандра*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*1 ч. л. без горочки морской соли*

*2 ч. л. жидкого меда*

*200 г нежирного мягкого творога*

*40 г мягкого слив. масла*

**Намазать и посыпать палочки:**

*2-3 ст. л. молока*

*30 г настроганных пластинками*

*ядер лесных орехов (фундука)*

**Время приготовления:** *75 мин.,*

*без времени размачивания*

*мюсли и выдержки теста*

**Всего:** *Б: 112 г, Ж: 90 г, У: 369 г,*

*кДж: 12069, ккал: 2883*

**1.** Подготовительные работы.

Мюсли насыпать в миску, залить кипящим молоком и оставить приibl. на 30 мин.

**2.** Для приготовления теста семена пшеницы и кориандра мелко помолоть, насыпать в миску для взбивания, затем тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, мед, творог, слив. масло, мюсли с молоком.

**3.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем приблизит. 5 мин. на максимальной скорости, при необходимости добавить немного молока.

**4.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в

объеме. Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Валик разрезать на 15 одинаковых кусочков.

**5.** Кусочки скатать в жгуты длиной приibl. 15 см каждый. Жгуты намазать молоком, посыпать орешками, разложить на смазанном маслом, высланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень со жгутами поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: приibl. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**6.** Палочки снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## Хлебные палочки с овсяными хлопьями

Рекомендуем

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

450 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

42 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

200 мл слегка теплой воды

2 ч. л. соли

150 г йогурта из цельного молока

150 г плотных овсяных хлопьев

**Посыпать тесто:**

2 ст. л. плотных овсяных хлопьев

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 23 г, У: 437 г,  
кДж: 10127, ккал: 2422

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для

взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, йогурт, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. В конце процесса перемешивания добавить в тесто хлопья. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать три жгута длиной припл. 35 см каждый. Жгуты разложить на выстланном бумагой для выпечки противне, сделать на них глубокие поперечные царапины ножом, намазать водой, посыпать хлопьями и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 30 мин.*

**Варианты:** вместо овсяных хлопьев жгуты можно посыпать семенами льна, очищенными семенами подсолнечника или тыквы.





## Бергшские вафли

**Быстро**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

4 яйца

500 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя теста  
прибл. 375 мл (3/8 л) пахты

2-3 ст. л. жидкого меда

**Для смазывания вафельницы:**  
свиная шкурка с остатками сала  
или растительное масло

**Посыпать вафли:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 15 мин.

**Всего:** Б: 101 г, Ж: 279 г, У: 600 г,  
кДж: 23050, ккал: 5507

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с пахтой подмешать к масляно-

яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто мед.

**3.** Вафельницу нагреть, натереть шкуркой или смазать маслом. Тесто небольшими порциями помещать в вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Вафли выложить в ряд на кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Совет:** вафли подать с органическим сиропом из сахарной свеклы или компотом.

## Вафельные рожки и трубочки

**Рекомендуем**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

125 г слив. масла

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли



2 яйца  
250 г пшеничной муки  
500 мл (1/2 л) молока

**Для смазывания вафельницы:**  
свиная шкурка с остатками сала  
или немного маргарина

**Время приготовления:** 2 часа,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 59 г, Ж: 156 г, У: 465 г,  
кДж: 15065, ккал: 3597

**1.** Для приготовления теста слив. масло растопить, налить в миску для взбивания, поместить в холодильник.

**2.** К начавшему застывать слив. маслу добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до образования белой кремовой массы.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Тесто небольшими порциями выкладывать в пред. нагретую и натертую шкуркой или смазанную маргарином вафельницу для приготовления круглых вафель и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета.

**5.** Готовые вафли быстро вынуть из вафельницы и еще горячими осторожно свернуть трубочками или рожками.

**Советы.** Трубочки или рожки хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой, перед подачей на стол по желанию наполнить взбитыми сливками.

## Вафли из дрожжевого теста

**Для детей**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

200 г цельнозерновой пшеничной муки

1 ч. л. без горочки сухих дрожжей

2 ст. л. жидкого меда

сок и тертая кожура 1 лимона

2 яичных желтка

150 мл слегка теплой воды

75-100 г растопленного слив.

масла или маргарина

2 яичных белка

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 36 г, Ж: 83 г, У: 177 г,  
кДж: 6982, ккал: 1669

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить мед, кожуру и сок лимона, желтки, воду, слив. масло или маргарин.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Белки взбить до очень густой консистенции и миксером на минимальной скорости оборотов подмешать в тесто. Тесто небольшими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Вафли выложить в ряд на кухонную решетку и охладить.





## Вафли с изюмом

### Полноценно

#### Для приготовления теста:

120 г слив. масла или маргарина  
 4 ст. л. жидкого меда  
 сок и тертая кожура 1/2 лимона  
 1 ч. л. молотой корицы  
 3 яичных желтка  
 300 г цельнозерновой пшеничной муки  
 1 ч. л. разрыхлителя теста  
 100 г изюма  
 375 мл (3/8 л) молока  
 3 яичных белка

Время приготовления: 50 мин.

Всего: Б: 71 г, Ж: 135 г, У: 338 г,  
 кДж: 12443, ккал: 2970

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин и мед взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Подмешать сок и кожуру лимона и корицу.

2. По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто изюм.

3. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто. Тесто небольшими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Готовые вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

## Вафли с корицей

### Для гостей

#### Для приготовления теста:

125 г пшеничной муки  
 60 г мягкого слив. масла  
 60 г сахара  
 1 яйцо  
 1 ч. л. без горочки молотой корицы

#### Посыпать вафли:

сахарная пудра  
 молотая корица

Для смазывания вафельницы:  
 немного маргарина

Время приготовления: 45 мин.

Всего: Б: 22 г, Ж: 57 г, У: 163 г,  
 кДж: 5421, ккал: 1295

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить слив. масло, сахар, яйцо, корицу. Ингредиенты перемешивать припл. 4 мин. ручным миксером с насадками-венчиками.

2. Вафельницу для приготовления круглых вафель нагреть, смазать маргарином. Тесто порциями, припл. по 1 ч. л., выкладывать в вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета.

3. Готовые вафли быстро вынуть из вафельницы и еще горячими осторожно свернуть рожками или оставить круглой формы.

4. Сахарную пудру перемешать с корицей. Вафли сразу после



выпечки посыпать смесью из пудры и корицы.

**Советы.** Вафли хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой, подавать с мороженым или к десерту.

## Вафли с пряничным вкусом

**Быстро — утонченно**

**Для приготовления сдобного теста:**

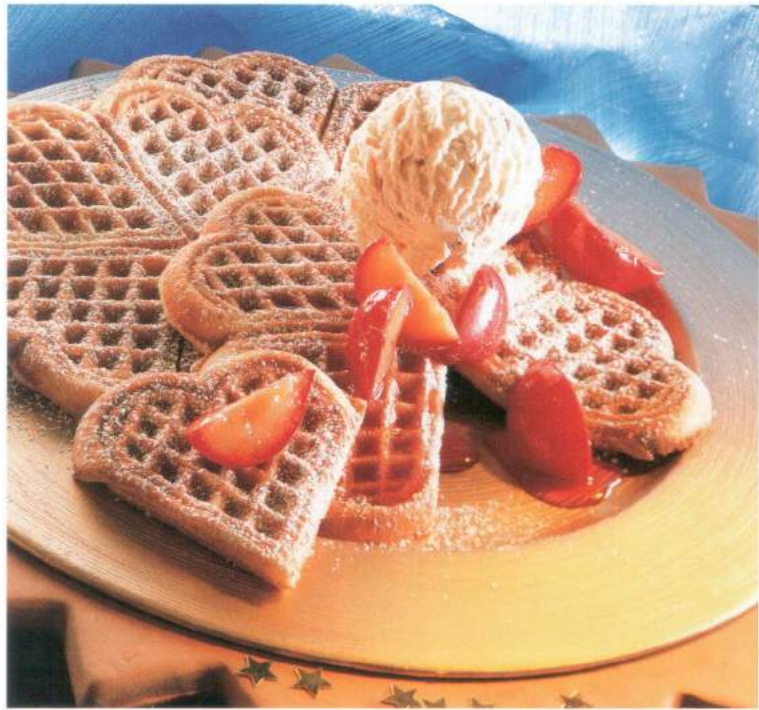
- 150 г слив. масла или маргарина
- 50 г жидкого меда
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 3 ч. л. без горочки смеси пряностей для пряников: купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту
- 1 щепотка соли
- 4 яйца
- 350 г пшеничной муки
- 4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста
- 250 мл (1/4 л) молока

**Посыпать вафли:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 15 мин.

**Всего:** Б: 78 г, Ж: 162 г, У: 492 г, кДж: 16173, ккал: 3863

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать мик-



сером мед, сахар, ванильный сахар, смесь пряностей. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать приibl. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто небольшими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета (должно получиться 12 вафель). Готовые вафли выложить в ряд на кухонную решетку, посыпать сахарной пудрой, подать к столу.

**Совет.** Слегка теплые вафли подать с мороженым со вкусом грецкого ореха и сливовым компотом из банки (при этом

компот нагреть (не кипятить), приправить по вкусу корицей и сахаром, загустить 1-2 ст. л. пищевого крахмала, остудить).

**Вариант.** Дополнительно подмешать в тесто 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натертую на терке кожуру 1/2-1 апельсина и 25 г просеянного какао-порошка. В этом случае вафли подать с очищенными от кожицы дольками апельсина и взбитыми сливками.

**Дополнение.** Для самостоятельного приготовления смеси пряностей для пряников перемешать молотые: 35 г корицы, 9 г гвоздики (пряность), 2 г душистого (ямайского) перца, 1 г муската, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 1 г мациса (мускатного цвета), 2 г порошка из имбиря.





## Вафли с розмарином

**Для гостей — пикантно**

**Для приготовления теста**

**«Все вместе»:**

*2 ч. л. сушеного розмарина*

*200 г цельнозерновой пшеничной муки*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*1 ч. л. без горочки соли молотый мускатный орех*

*250 мл пива*

*4 яйца*

*4 ст. л. оливкового масла*

*5 ст. л. растительного масла, напр., рапсового*

**Для смазывания вафельницы:**  
*растительное масло*

**Для сервировки:**

*200 г айоли: купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту*

*200 г нарезки из ростбифа*

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 253 г, У: 156 г,  
кДж: 14795, ккал: 3534

**1.** Для приготовления теста розмарин очень мелко перемолоть в блендере. Перемешать в миске розмарин, муку, разрыхлитель теста, соль и мускат. Добавить пиво, яйца, оливковое масло, растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками на средней скорости оборотов, пока не образуется однородная масса.

**2.** Тесто маленькими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную растительным маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Готовые вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

**3.** Вафли подать с айоли и нарезкой из ростбифа.

**Совет:** чтобы остывшие вафли стали более хрустящими, их можно недолго погреть в тостере.

**Дополнение.** Для приготовления айоли перемешать 2 очищенных, нарезанных мелкими кубиками зубчика чеснока и 200 г майонеза.

## Вафли с сушеными помидорами

**Просто**

**Для приготовления теста:**  
*100 г законсервированных*

*в оливковом масле сушеных помидоров*

*300 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*1 ч. л. без горочки соли*

*1 зубчик чеснока*

*250 мл (1/4 л) молока*

*4 яйца*

*8 ст. л. масла из банки*

*с сушеными помидорами*

**Кроме того:**

*растительное масло —*

*для смазывания вафельницы*

*250 г овечьего сыра*

*1 маленький длинноплодный огурец*

**Время приготовления:** 60 мин.

**Всего:** Б: 125 г, Ж: 183 г, У: 269 г,  
кДж: 14009, ккал: 3349

**1.** Для приготовления теста помидоры обсушить, нарезать кубиками. Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить соль.

**2.** Чеснок очистить, пропустить через пресс для чеснока и добавить к мучной смеси. Постепенно подмешать к мучной смеси ручным миксером с насадками-венчиками на средней скорости оборотов молоко, яйца, масло из банки с помидорами, кубики помидоров.

**3.** Тесто небольшими порциями помещать в предв. сильно нагретую и смазанную растительным маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Готовые

вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

**4.** Овечий сыр нарезать кубиками. Огурец очистить, помыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать кружочками. Вафли подать с кубиками сыра и кусочками огурца.

## Картофельные вафли

**Просто — сытно**

**Для приготовления теста:**

*170 г слив. масла или маргарина  
100 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 ч. л. без горочки соли  
400 мл молока  
4 яйца  
1 уп. порошка для приготовления картофельного пюре (для 500 мл воды)  
молотый черный перец  
молотый мускатный орех*

*растительное масло — смазать вафельницу*

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 117 г, Ж: 235 г, У: 260 г, кДж: 15778, ккал: 3759

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин растопить в маленькой сковородке. Муку перемешать с разрыхлителем теста и солью, просеять в миску для взбивания. Друг за другом подмешать к мучной смеси ручным миксером с насадками-венчиками молоко, яйца, растопленное слив. масло или маргарин. Подмешать порошок

для приготовления картофельного пюре. Приправить черным перцем и мускатом.

**2.** Вафельницу нагреть и смазать растительным маслом. Тесто порциями помещать в вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета (должно получиться 8-10 вафель).

**3.** Готовые вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

**Совет:** вафли подать с мясным салатом. Для приготовления мясного салата перемешать 150 г нарезанной тонкими полосками вареной колбасы, 150 г нарезанных маленькими кубками маринованных огурцов, 150 г майонеза. Приправить солью, черным молотым перцем, огуречным рассолом.

## Луковые вафли

**Для гостей**

**Для приготовления теста:**

*100 г пшеничной муки  
100 г цельнозерновой пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 ч. л. без горочки соли  
250 мл (1/4 л) слегка теплого молока  
4 яйца  
8 ст. л. растительного масла  
50 г посыпанных мукой и обжаренных в кипящем масле колечек репчатого лука*

**Смазать и посыпать вафельницу:**  
*растительное масло  
50 г посыпанных мукой и*

*обжаренных в кипящем масле колечек репчатого лука*

**Для сервировки:**

*250 г майонеза  
180 г маринованных огурцов  
маленькие сосиски*

**Время приготовления:** 60 мин.

**Всего:** Б: 120 г, Ж: 326 г, У: 233 г, кДж: 18949, ккал: 4524

**1.** Для приготовления теста перемешать оба сорта муки, разрыхлитель теста, соль. Добавить молоко, яйца, растительное масло, обжаренные кусочки лука. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов, пока не образуется эластичное тесто.

**2.** Тесто маленькими порциями помещать в предв. нагретую, смазанную растительным маслом и посыпанную 1 ст. л. обжаренных кусочков лука вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Готовые вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

**3.** Вафли подать с майонезом, маринованными огурцами, сосисками, оставшимися кусочками лука.



## Песочные вафли

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

175 г кокосового масла

175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (1 бутылочка  
предназначена для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)

1 щепотка соли

4 яйца

225 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Кроме того:

растительное масло

#### Посыпать вафли:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 207 г, У: 381 г,  
кДж: 15651, ккал: 3738

**1.** Для приготовления теста кокосовое масло растопить, налить в миску для взбивания, поместить в холодильник.

**2.** Начавшее застывать масло перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Тесто маленькими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную растительным маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Вафли выложить в ряд на кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Подавать с:** вишневым киселем или вишнями с соком из банки (при этом сок из банки нагреть (не кипятить), загустить 1-2 ст. л. пищевого крахмала или порошка для приготовления ванильного пудинга, вылить на вишни из этой же банки).

## Творожные вафли с изюмом

### Просто

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла или маргарина

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 яйца

1 пакетик тертой кожуры лимона  
(для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру 1/2-1 лимона

125 г нежирного мягкого творога  
200 г пшеничной муки



1/2 ч. л. без горочки  
разрыхлителя теста

6 ст. л. молока

50-75 г изюма

сахарная пудра — посыпать  
вафли

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 66 г, Ж: 128 г, У: 320 г,  
кДж: 11714, ккал: 2798

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Подмешать тертую кожуру лимона и творог. Муку перемешать с разрыхлителем

теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто лопаточкой изюм.

**3.** Тесто небольшими порциями помещать в предв. нагретую и смазанную маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Вафли выложить в ряд на кухонную решетку, остудить

**4.** Вафли посыпать сахарной пудрой и сразу подать к столу.

## Тыквенные маффины и вафли

(6 маффинов и 6-8 вафель)

Утонченно

**Для приготовления теста:**

150 г кукурузной муки

150 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)

100 г коричневого сахара

150 г йогурта из цельного  
молока

2 ст. л. лимонного сока

3 яйца

100 мл масла из тыквенных  
семечек

1 щепотка соли

200 г натертой на терке мякоти  
свежей тыквы

**Для приготовления вафель:**

150 г пахты

**Для смазывания вафельницы:**  
*свиная шкурка с остатками сала  
или растительное масло*

**Время приготовления:** 30 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 66 г, Ж: 152 г, У: 338 г,  
*кДж: 13019, ккал: 3109*

**1.** Для приготовления теста перемешать кукурузную муку, пшеничную муку, разрыхлитель. Добавить коричневый сахар, йогурт, сок лимона. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто лопаточкой или венчиком отжатую мякоть тыквы.

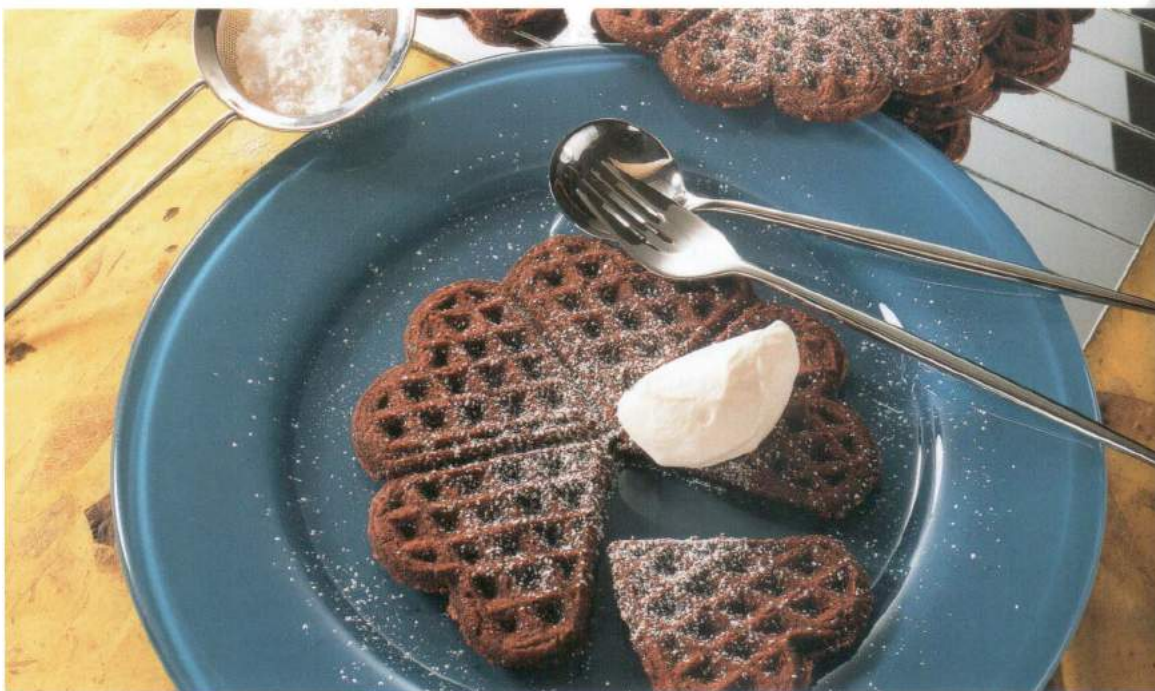
**2.** Половину теста выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для приготовления 6 маффинов. Форму поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**3.** Маффины вынуть из духовки, оставить на 10 мин. в форме, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**4.** Для приготовления вафель оставшееся тесто перемешать с пахтой. Тесто небольшими порциями выкладывать в предв. нагретую и натертую шкуркой или смазанную растительным маслом вафельницу и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета (должно получиться 6-8 вафель). Вафли выложить в ряд на кухонную решетку и остудить.

**Советы.** Вафли можно подать с чатни. Маффины можно украсить глазурью. Для приготовления глазури 100 г сахарной пудры просеять и перемешать с 1-2 ст. л. воды или лимонного сока до густотекучей консистенции. Маффины покрыть глазурью, посыпать 50 г натертой на терке мякоти тыквы или украсить тыквенными семечками. Маффины лучше подать к столу теплыми.





## Хрустящие вафли

**Просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или  
маргарина

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

4 яичных желтка

150 г пшеничной муки

25 г какао-порошка

1 уп. сухой смеси для  
приготовления шоколадного  
пудинга (для 500 мл жидкости)  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

200 мл сливок для взбивания

100 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орехов

4 яичных белка

*немного растительного масла  
или маргарина*

*сахарная пудра — посыпать  
вафли*

**Время приготовления:** 40 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 69 г, Ж: 295 г, У: 317 г,  
кДж: 18287, ккал: 4368

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с какао-порошком, сухой смесью для приготовления пудинга, разрыхлителем

теста, просеять и порциями, попеременно со сливками подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто.

**3.** Тесто небольшими порциями (прибл. по 2 ст. л.) помещать на середину предв. нагретой и смазанной растительным маслом или маргарином вафельницы и выпекать вафли до золотисто-коричневого цвета. Вафли выложить в ряд на кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Совет:** вафли подать с приправленными яичным ликером взбитыми сливками.

**Английский кекс****Классика — для гостей****Для приготовления  
сдобного теста:***100 г слив. масла или маргарина**150 г сахара**1 пакетик ванильного сахара**(масса нетто: 8 г)**1/2 бутылочки лимонного**ароматизатора (целая бутылочка**предназначена для 500 г муки**или 0,5 л жидкости)**1 щепотка соли**2 яйца**250 г пшеничной муки**2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста**125 мл (1/8 л) сливок для**взбивания**150 г изюма**150 г темного мелкого изюма**(др. название: коринка)**50 г нарезанных кубиками**цукатов (желательно из лимона)**50 г кондированных**(засахаренных, коктейльных)**вишен***Время приготовления: 30 мин.****Всего: Б: 52 г, Ж: 138 г, У: 578 г,  
кДж: 16317, ккал: 3899**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно со сливками подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой или венчиком подмешать в тесто изюм,

цукаты, нарезанные маленькими кусочками вишни.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и разровнять. Форму с тестом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °C**(духовку предв. нагреть)**Горячий воздух: 140-160 °C**(духовку предв. не нагревать)**Газ: прибл. 2 ступень**(духовку предв. не нагревать)**Время выпечки: прибл. 80 мин.*

**4.** Форму с кексом вынуть из духовки, перевернуть вверх дном и выложить кекс на кухонную решетку. Снять с кекса бумагу для выпечки и дать ему остыть.

**Совет:** кекс прибл. через 40 мин. после начала времени выпекания закрыть бумагой для выпечки, чтобы его верхняя сторона не стала слишком темной.





## Апельсиновый кекс с марсалай

**Просто — рекомендуем**

**Подготовительные работы:**  
1 апельсин

**Для приготовления сдобного теста:**  
250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
4 яйца  
200 г пшеничной муки  
100 г пищевого крахмала

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для пропитки:**  
4 ст. л. марсалай  
(итальянское десертное вино)

**Для приготовления глазури:**  
250 г просеянной сахарной пудры

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 56 г, Ж: 237 г, У: 751 г,  
кДж: 22909, ккал: 5472

**1.** Подготовительные работы. Апельсин тщательно помыть, обсушить бумажным полотенцем, скребком для цитрусовых снять очень тонкими полосками кожуру. Апельсин разрезать пополам, выжать сок. Апельсиновый сок и полоски кожуры отставить.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и разровнять. Форму с тестом поместить на решетку в духовку.  
Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 60 мин.

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить в форме прибл.

на 10 мин. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, перевернуть, немного остудить.

**6.** Верхнюю сторону кекса много раз проткнуть деревянной палочкой. Отмерить и отставить 4 ст. л. апельсинового сока. Оставшийся сок перемешать с марсалай. Полученной смесью обрызгать кекс. Дать кексу остыть.

**7.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с 4 ст. л. отставленного апельсинового сока. Кекс покрыть глазурью. Дать глазури застыть. Кекс украсить полосочками апельсиновой кожуры и подать к столу.

## Апельсиновый кекс с пропиткой

Рекомендуем — просто

**Для приготовления сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
тертая кожура 1 апельсина  
3 яйца  
150 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления пропитки:**  
125 мл (1/8 л) свежвыжатого апельсинового сока

*немного тертой кожуры апельсина и лимона  
75 г сахара  
немного сахарной пудры —  
посыпать кекс*

**Время приготовления:** 40 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 42 г, Ж: 145 г, У: 374 г,  
кДж: 12749, ккал: 3046

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль, тертую кожуру апельсина. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) с полукруглыми рифлеными стенками и дном. Форму с тестом поместить на решетку в духовке.

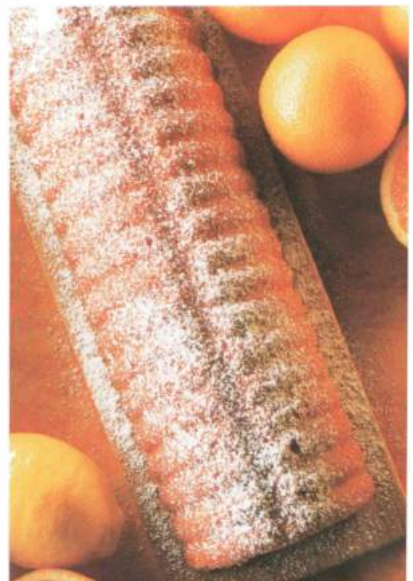
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки, отделить ножом от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку, затем снова поместить в форму и остудить.

**5.** Для приготовления пропитки перемешать апельсиновый сок, тертую кожуру лимона и апельсина, сахар. Плоскую сторону пирога, не вынимая его из формы, много раз проткнуть деревянной палочкой и намазать половиной подготовленной пропитки (можно использовать кулинарную кисточку). Кекс ненадолго отставить.

**6.** Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку. Рифленые стороны кекса много раз проткнуть деревянной палочкой и намазать оставшейся пропиткой. Кекс перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

**Вариант:** этот кекс можно приготовить в прямоугольной форме для выпечки (11 x 25 см).





## Гугельхупф

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 (масса нетто: 7 г)  
 125 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 6 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 1 щепотка соли  
 3 яйца  
 200 мл слегка теплых сливок для взбивания  
 200 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина  
 75 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков  
 150 г изюма  
 панировочные сухари

**Время приготовления:** 40 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 105 г, Ж: 292 г, У: 624 г, кДж: 24273, ккал: 5800

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйца, сливки, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто быстро перемешать миксером с насадками-крюками на мак-

симальной скорости оборотов. Быстро подмешать в тесто миксером миндаль и изюм.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную панировочными сухарями круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и гофрированными стенками и дном. Тесто в форме, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*  
 Время выпечки: прибл. 50 мин.

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин.





в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку и остудить.

## Жажущая Лиза

Просто

**Для приготовления  
сдобного теста:**

200 г слив. масла или маргарина

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

4 яйца

200 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

третья кожура 1 лимона

**Для приготовления  
пропитки:**

сок 1-2 апельсинов

сок 1 лимона

1-2 ст. л. сахара

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 196 г, У: 440 г,  
кДж: 16169, ккал: 3863

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто тертую кожуру лимона.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом разъемную форму для выпечки (диаметром

24 см) с отверстием посередине и рифленным дном. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**4.** Кекс вынуть из формы, положить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, много раз проткнуть деревянной палочкой и обрызгать апельсиновым и лимонным соками (в соки по желанию предв. подмешать сахар). Дать кексу остыть.

**Вариант приготовления:** тесто выложить на смазанный слив. маслом противень (30 x 40 см) и разровнять лопаткой. Пирог выпекать в указанном выше температурном режиме духовки прибл. 30 мин.



## Желто-белый кекс

### Утонченно

#### Для приготовления верхнего слоя:

50 г слив. масла  
3 ст. л. молока  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
75 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

#### Для приготовления первого теста:

75 г слив. масла  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яичных белка  
150 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
3-4 ст. л. молока  
100 г кокосовой стружки

#### Для приготовления второго теста:

25 г слив. масла  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яичных желтка  
100 г пшеничной муки  
1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл жидкости)  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 77 г, Ж: 252 г, У: 443 г,  
кДж: 18849, ккал: 4502

1. Для приготовления верхнего слоя слив. масло растопить в маленькой кастрюле. Постепенно добавить и, помешивая, нагреть молоко, сахар, ванильный сахар, миндаль. Дать миндальной массе остыть.
2. Для приготовления первого теста слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.
3. По одному добавлять белки (каждый белок взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-белковой

смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто кокосовую стружку.

4. Тесто выложить в смазанную маслом, выложенную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см).

5. Для приготовления второго теста слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

6. По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

7. Второе тесто выложить в форму на первое тесто, разровнять. На тесто выложить миндальную массу. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: 140-160 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 50-60 мин.*

8. Форму с кексом вынуть из духовки. Кекс ножом отделить

от стенок формы, выложить на кухонную решетку, остудить, удалить с кекса бумагу для выпечки.

## Кекс в шоколадной глазури

Для детей

### Для приготовления сдобного теста:

350 г слив. масла или маргарина  
300 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яйца  
350 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

### Для приготовления глазури:

100 г горького шоколада  
(мин. 50% какао)  
1 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 30 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 78 г, Ж: 362 г, У: 658 г,  
кДж: 26734, ккал: 6387

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до консистенции крема. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл.

1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

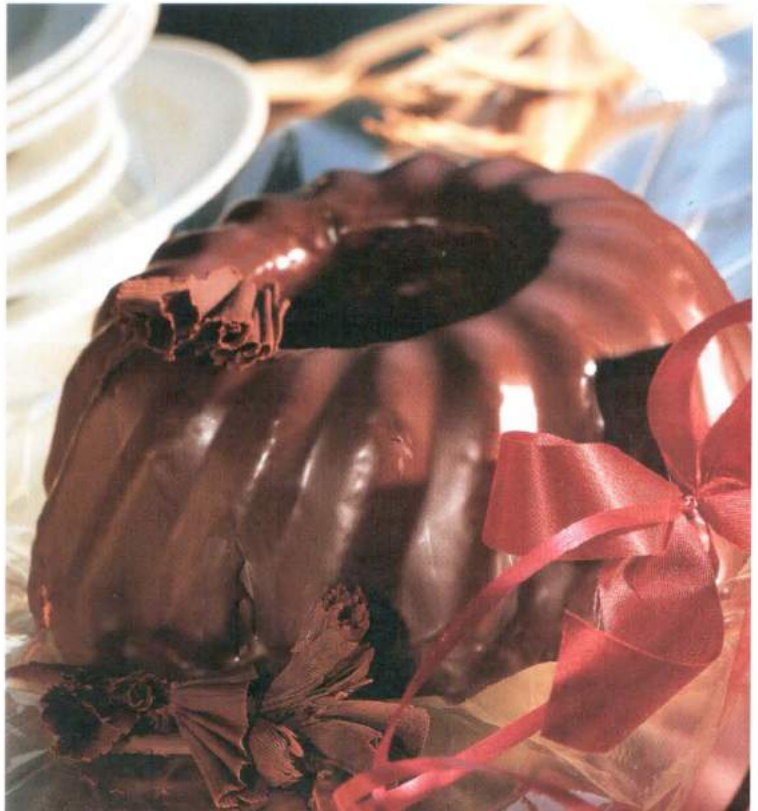
**3.** Тесто выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Тесто в форме разровнять.

**4.** Форму с кексом поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 60 мин.

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку и остудить.

**6.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Кекс покрыть глазурью. Дать застыть глазури.

**Совет:** кекс можно заморозить и использовать позднее. Этот кекс следует замораживать и размораживать в упаковке, иначе шоколад покроется белыми разводами.





**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 101 г, У: 272 г,  
кДж: 9616, ккал: 2296

**1.** Подготовительные работы. Ананасы обсушить в сите, при необходимости нарезать мельче. Крупно порубить орехи.

**2.** Для приготовления теста яйца и сок взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, постепенно всыпать сахар и взбивать яично-сахарную смесь еще 2 мин.

**3.** Перемешать муку, разрыхлитель теста, кокосовую стружку, кусочки ананасов, порубленные ядра орешков. Полученную массу порциями подмешать миксером в яично-сахарную смесь. Тесто выложить в смазанную маслом, выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (11 x 20 см). Форму с кексом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

## **Кекс с ананасом и орехами макадами**

**Просто — рекомендуем**

**Подготовительные работы:**  
1 банка нарезанных кусочками ананасов  
(масса основного продукта: 265 г)  
125 г обжаренных на сковороде

*без жира несоленых ядер орехов макадами*

**Для приготовления теста:**  
2 яйца  
3 ст. л. ананасового сока  
100 г сахара  
150 г пшеничной муки  
2 ч. л. разрыхлителя теста  
100 г кокосовой стружки

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку. Снять с кекса бумагу, в которой он выпекался. Дать кексу остыть.

## Кекс с арахисом

### Уточненно

#### Для приготовления теста:

300 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
250 г йогурта из цельного молока  
150 мл растительного масла  
4 яйца  
4 стебля весеннего лука  
200 г порубленных несоленых ядер арахисовых орехов  
200 г тертого сыра

Время приготовления: 35 мин.

Всего: Б: 182 г, Ж: 346 г, У: 312 г,  
кДж: 22376, ккал: 5347

1. Для приготовления теста муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста и насыпать в емкость (объемом 3 литра) с плотно закрывающейся крышкой. Добавить йогурт, растительное масло, яйца. Емкость закрыть крышкой и интенсивно встряхивать 15-30 секунд, перемешивая ингредиенты. Открыть емкость и венчиком или ложкой для перемешивания тщательно перемешать находящуюся в ней массу, собирая со стенок емкости остатки сухих ингредиентов и подмешивая их в тесто.

2. Весенний лук помыть, нарезать маленькими кусочками. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в

тесто лопаточкой кусочки весеннего лука, порубленные орехи и тертый сыр.

3. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму (диаметром 22 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 160 °С*  
(духовку предв. не нагрывать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагрывать)

Время выпечки: *прибл. 60 мин.*

4. Кекс вынуть из духовки и оставить *прибл. на 10 мин.* в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку, остудить.

**Дополнения.** Очень вкусен и слегка теплый кекс. Остывший кекс можно нарезать кусками и погреть в тостере или обжарить в растопленном слив. масле до золотистого цвета.





## **Кекс с виски и фруктами**

### **Рекомендуем**

#### **Подготовительные работы:**

500 г смеси из сушеных фруктов, напр., груши, инжир, изюм, финики, абрикосы  
250 г смеси из кондированных (засахаренных) фруктов, напр., вишни, апельсины, имбирь, ананас, кожура цитрусовых  
225 мл виски

#### **Для приготовления сдобного теста:**

225 г слив. масла или маргарина  
250 г коричневого сахара  
2 пакетика ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто каждого: 8 г)  
6 яиц  
350 г пшеничной муки

*3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*100 г нарубленных маленькими кусочками ядер орехов pekan  
100 г целых ядер орехов pekan  
100 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков*

#### **Для приготовления глазури (по желанию):**

*100 г просеянной сахарной пудры  
2-3 ст. л. виски*

#### **Для украшения:**

*кондированные (засахаренные) фрукты*

**Время приготовления: 60 мин., без времени пропитывания и охлаждения**

**Всего: Б: 128 г, Ж: 422 г, У: 947 г, кДж: 37949, ккал: 9052**

**1.** Подготовительные работы. Сухофрукты и кондированные фрукты нарезать маленькими кусочками, залить виски и оставить для пропитки на ночь.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать приibl. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать

к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто пропитанные виски фрукты, нарубленные и целые ядра орехов пекан, молотые ядра миндальных орешков.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму для выпечки (диаметром 22 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 140 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 1-2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 120 мин.*

**5.** После 60 минут выпекания кекс в форме закрыть бумагой для выпечки, чтобы его верхняя сторона не подгорела.

**6.** Кекс вынуть из духовки. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить.

**7.** Для приготовления глазури сахарную пудру и виски перемешать до густотекучей консистенции. Кекс покрыть глазурью, украсить кондированными фруктами. Дать застыть глазури.

**Дополнение:** этот кекс, завернув в пленку для сохранения свежести продуктов, можно хранить в холодильнике 1-2 недели.

## Кекс с вишнями и шоколадом

**Нетрудно**

**Для приготовления сдобного теста:**

*1 банка вишен*

*(масса основного продукта: 360 г)*

*225 г слив. масла или маргарина*

*225 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*1/2 бутылочки лимонного*

*ароматизатора (целая бутылочка*

*предназначена для 500 г муки*

*или 0,5 л жидкости)*

*5 яиц*

*375 г пшеничной муки*

*3 ч. л. без горочки разрыхлителя*

*теста*

*150 г шоколадной стружки*

**Посыпать кекс:**

*сахарная пудра*

**Время приготовления: 30 мин.**

**Всего: Б: 92 г, Ж: 265 г, У: 671 г, кДж: 22802, ккал: 5444**

**1.** Для приготовления теста вишни из банки обсушить в сите. Слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой большой скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавлять сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать

прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и двумя порциями быстро подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Одну треть теста выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Тесто в форме разровнять. Вишни обсушить бумажным полотенцем, посыпать небольшим количеством муки и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой в половину оставшегося теста. Полученную смесь выложить на тесто в форме и разровнять. В оставшееся тесто быстро подмешать миксером шоколадную стружку. Шоколадное тесто выложить на тесто с вишнями и разровнять. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.





## Кекс с изюмом

### Рекомендуем

#### Подготовительные работы:

250 г изюма

5 ст. л. рома

#### Для приготовления сдобного теста:

300 г слив. масла или маргарина

250 г жидкого меда

1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка морской соли

5 яиц

500 г цельнозерновой пшеничной  
муки

1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)

125 мл (1/8 л) молока

Посыпать кекс:  
сахарная пудра

Время приготовления: 30 мин.,  
без времени пропитывания

Всего: Б: 103 г, Ж: 290 г, У: 750 г,  
кДж: 26668, ккал: 6373

1. Подготовительные работы.  
Изюм залить ромом и оставить  
для пропитки прибл. на 60 мин.

2. Для приготовления теста  
сливочное масло или маргарин  
взбить ручным миксером с  
насадками-венчиками на макси-  
мальной скорости оборотов до  
кремовой консистенции. Посте-  
пенно добавить мед, ванильный  
сахар и соль. Ингредиенты  
продолжать перемешивать  
миксером, пока не образуется  
однородная масса.

3. По одному добавлять яйца  
(каждое яйцо взбивать прибл.  
1/2 мин.). Муку перемешать

с разрыхлителем теста,  
просеять и порциями, попере-  
менно с молоком подмешать  
к масляно-яичной смеси  
миксером на средней скорости  
оборотов. Быстро подмешать в  
тесто миксером размоченный  
в роме изюм.

4. Тесто выложить в смазанную  
маслом круглую форму (диа-  
метром 24 см) с отверстием посе-  
редине и рифлеными стенками и  
дном. Форму с кексом поместить  
на решетку в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: прибл. 60 мин.

5. Кекс вынуть из духовки и  
оставить прибл. на 10 мин. в  
форме. Кекс ножом отделить от  
стенок формы. Форму перевер-  
нуть вверх дном, кекс выложить  
на кухонную решетку, посыпать  
сахарной пудрой.

## Кекс с имбирем и абрикосами

### Утонченно — рекомендуем

#### Подготовительные работы:

200 г сушеных абрикосов

100 г кондированного

(засахаренного) имбиря

100 г кондированных

(засахаренных) ананасов

#### Для приготовления сдобного теста:

175 г слив. масла или маргарина

125 г сахара

2 пакетика ванильного ароматизатора с натуральной ванилью (1 пакетик предназначен для 250 г муки или 500 мл жидкости)

1 щепотка соли

3 яйца

250 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 апельсина

1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 лимона

сахарная пудра — посыпать кекс

**Время приготовления:** 30 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 169 г, У: 513 г, кДж: 18199, ккал: 4348

**1.** Подготовительные работы. Абрикосы, имбирь и ананасы нарезать маленькими кубиками.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и

порциями подмешать к масляно-яичной массе миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Быстро подмешать в тесто апельсиновый ароматизатор, тертую кожуру лимона, кубики абрикосов, имбиря и ананасов.

Тесто выложить в смазанную маслом, выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30x 11 см) и разровнять. Форму с кексом поместить на решетку в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

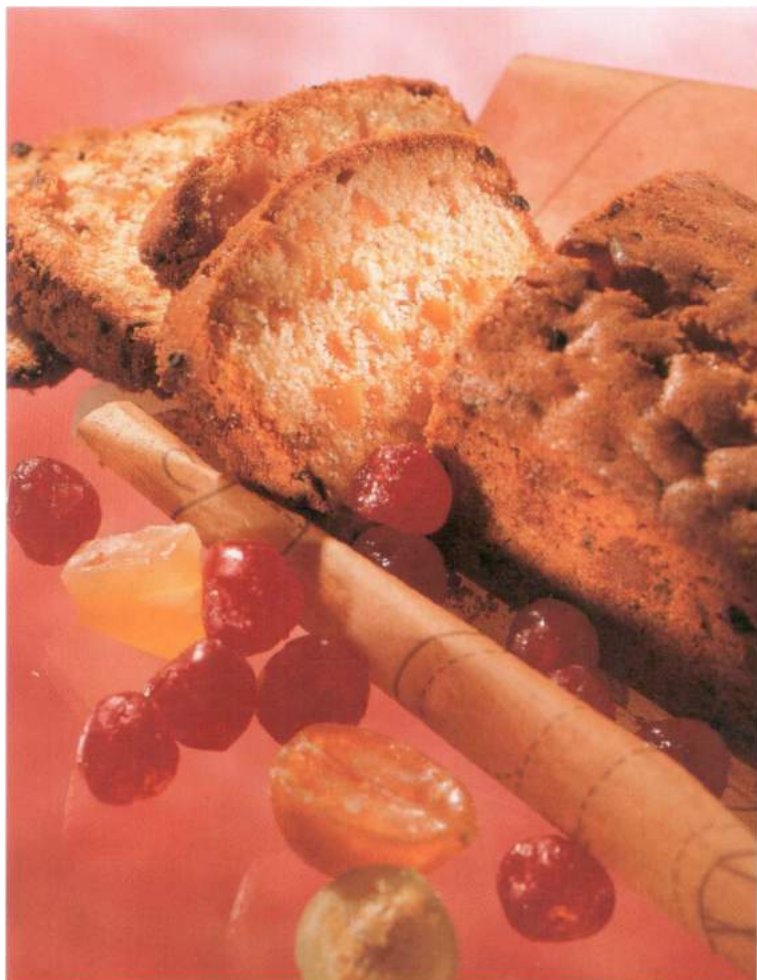
*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 65 мин.*

*(при необходимости по истечении половины времени выпекания кекс в форме закрыть бумагой для выпечки, чтобы его верхняя сторона не подгорела)*

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Кекс вынуть из формы. Удалить с кекса бумагу, в которой он выпекался. Кекс остудить, по желанию посыпать сахарной пудрой.

**Дополнение:** кекс вкуснее через 1-2 дня после приготовления.





## Кекс с красным вином

Просто

Для приготовления  
сдобного теста:

200 г слив. масла или маргарина  
200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

3 яйца

250 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

2 ч. л. какао-порошка

125 мл (1/8 л) красного вина

100 г стружки из горького  
шоколада (мин. 70 % какао)

125 г целых ядер грецких орехов

Время приготовления: 25 мин.

Всего: Б: 80 г, Ж: 296 г, У: 619 г,  
кДж: 23819, ккал: 5691

1. Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать припл. 1/2 мин.). Муку перемешать

с разрыхлителем теста и какао-порошком, просеять и порциями, попеременно с вином подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

3. Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и разровнять. Форму с тестом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 60 мин.*

4. После 20 минут выпекания верхнюю сторону кекса надрезать посередине по всей длине на глубину 1 см.

5. Кекс вынуть из духовки и оставить припл. на 10 мин. в форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку, перевернуть, остудить.

## Кекс с ореховой начинкой

В подарок

Для приготовления  
сдобного теста:

300 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

5 яиц

250 г пшеничной муки

125 г пищевого крахмала

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления начинки:**

250 г молотых, слегка обжаренных на сковороде без жира ядер лесных орехов  
75 г сахара  
1 яйцо  
3 ст. л. рома  
4 ст. л. воды

**Для приготовления шоколадной глазури:**

100 г горького шоколада (мин. 50 % какао)  
немного кокосового масла

**Для украшения кекса:**

30 г просеянной сахарной пудры  
немного воды  
кондитерская посыпка

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 118 г, Ж: 486 г, У: 709 г, кДж: 33559, ккал: 8016

**1.** Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней

скорости оборотов. Тесто выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 22 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном.

**3.** Для приготовления начинки перемешать орехи, сахар, яйцо, ром и воду. Начинку выложить на тесто в форме и вилкой опускать ее в слои теста, одновременно скручивая начинку и тесто спиралью, чтобы получились «мраморные» разводы.

**4.** Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 70-80 мин.*

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в

форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку и остудить.

**6.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Кекс покрыть глазурью. Дать глазури застыть.

**7.** Для украшения пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Кекс покрыть белой глазурью, украсить посыпкой. Дать белой глазури застыть.

**Совет:** при приготовлении кекса для детей вместо рома использовать 3 ст. л. воды или 3 ст. л. яблочного сока.





## **Кекс с персиками и миндалем**

**Просто**

### **Подготовительные работы:**

100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков  
1 банка разрезанных пополам персиков  
(масса основного продукта: 250 г)

### **Для приготовления теста:**

200 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
150 г сахара  
3 яйца  
200 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

2 ст. л. коньяка  
несколько капель миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
сахарная пудра — посыпать кекс

**Время приготовления:** 35 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 67 г, Ж: 240 г, У: 362 г, кДж: 17126, ккал: 4092

**1.** Подготовительные работы. Миндальные орешки обжарить на сковороде без жира, вынуть и оставить охлаждаться на тарелке. Половинки персиков обсушить в сите, нарезать маленькими кубиками.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять в закрывающуюся крышкой трехлитровую емкость. Добавить сахар. Перемешать. Добавить яйца, слив. масло или маргарин, коньяк, ароматизатор. Емкость закрыть крышкой и интенсивно встряхивать 15-30 секунд, перемешивая ингредиенты. Добавить миндаль и кубики персиков. Тщательно перемешать венчиком или ложечкой для перемешивания, собирая со стенок емкости остатки сухих ингредиентов и подмешивая их в тесто.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (25 x 11 см) и

разровнять. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 150 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 5 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, перевернуть, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Варианты.** Этот кекс можно приготовить в разъемной форме для выпечки диаметром 24 см. Кекс можно покрыть шоколадной глазурью, что позволит дольше сохранить его свежесть

## Кекс с яичным ликером

Просто

**Для приготовления бисквитного теста:**

5 яиц

250 г просеянной сахарной

пудры

2 пакетика ванильного сахара

(масса нетто каждого: 8 г)

250 мл (1/4 л) растительного

масла

250 мл (1/4 л) яичного ликера

125 г пшеничной муки

125 г пищевого крахмала

4 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

40 г сахарной пудры

**Время приготовления:** 20 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 296 г, У: 582 г, кДж: 24141, ккал: 5764

**1.** Для приготовления теста яйца, сахарную пудру и ванильный сахар взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Подмешать миксером растительное масло и ликер.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину мучной смеси просеять к яично-сахарной смеси и быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную пшеничной мукой круглую форму (диаметром 22 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.





## Куличи

### В подарок

#### Для приготовления дрожжевого теста:

150 г цукатов (желательно 50 г из померанца, 100 г из цитрона)  
100 г изюма

3 ст. л. коньяка

400 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

100 г сахара

100 мл слегка теплых сливок

для взбивания

100 г мягкого слив. масла

1 яйцо

1 яичный желток

2 капли ароматизатора с

ароматом слив. масла и ванили

(из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

2 капли ароматизатора

с ароматом лимона

(из бутылочки для 500 г муки

или 0,5 л жидкости)

2 ч. л. без горочки молотого аниса

#### Намазать куличи:

1 ст. л. сливок для взбивания

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 80 г, Ж: 163 г, У: 704 г,  
кДж: 21653, ккал: 5208

**1.** Цукаты и изюм перемешать с коньяком и оставить на некоторое время для пропитки.

**2.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Насыпать в углубление дрожжи, добавить 1 ч. л. сахара и теплые сливки для взбивания. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить при ком-

натной температуре прибл. на 15 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**3.** Добавить в миску к муке и опаре слив. масло, яйцо, желток, ароматизаторы, анис, оставшийся сахар и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Противень покрыть тройным слоем бумаги для выпечки. На противень выставить тщательно смазанные маслом кольца для выпечки (диаметром прибл. 7,5 см каждое). В выдержанное тесто подмешать миксером с насадками-крюками размоченные в коньяке цукаты и изюм. Тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Валик разделить на шесть одинаковых частей. Каждую часть скатать в шар и выложить в кольцо для выпечки. Тесто в кольцах смазать сливками и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Противень с кольцами поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**5.** Куличи на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, остудить, снять кольца.

**Совет.** Кольца для выпечки можно сделать из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги.

## Кекс из дрожжевого теста

**Классика – рекомендуем**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

3 яйца

немного тертой кожуры лимона

6 капель миндального

ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

молотый мацис (мускатный цвет)

200 мл слегка теплых сливок

для взбивания или молока

75 г очищенных, молотых ядер

миндальных орешков

200 г растопленного и

остуженного слив. масла или маргарина

125 г изюма

50 г цукатов (желательно из цитрона)

30 г очищенных, молотых

ядер миндальных орешков –

посыпать форму

сахарная пудра – посыпать кекс

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 116 г, Ж: 294 г, У: 627 г,  
кДж: 25187, ккал: 6019

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйца, тертую кожуру лимона, ароматизатор, мацис, сливки или молоко, миндаль, слив. масло или маргарин.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто посыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей

поверхности стола, быстро подмешать в тесто руками изюм и цукаты.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную молотым миндалем круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Тесто в форме, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку и остудить. Кекс перед сервировкой посыпать сахарной пудрой.





## Мраморный кекс

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

300 г слив. масла или маргарина  
275 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 бутылочки ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка соли  
5 яиц  
375 г пшеничной муки  
4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
3 ст. л. молока  
20 г какао-порошка  
20 г сахара  
2-3 ст. л. молока

сахарная пудра — посыпать кекс

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 287 г, У: 612 г, кДж: 23309, ккал: 5568

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов (нужно добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно сползает с ложки). Две трети теста выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифленным дном.

**3.** Какао-порошок просеять и вместе с сахаром и молоком подмешать в оставшееся тесто (нужно снова добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно сползает с ложки).

**4.** Темное тесто выложить на светлое и вилкой опускать его в слои светлого теста, одновременно скручивая оба слоя спиралью, чтобы получились «мраморные» разводы. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 50-65 мин.*

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.

## Необычный ореховый кекс

### Требует времени — интересно

#### Подготовительные работы:

100 г ядер орехов пекан  
150 г молотых ядер лесных орехов

#### Для приготовления бисквитного теста:

4 яичных белка  
175 г сахара  
4 яичных желтка  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
250 мл (1/4 л) орехового масла  
200 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)  
1 ст. л. какао-порошка

#### Намазать пирог:

200 г вишневого или абрикосового конфитюра (густого варенья)  
1 ст. л. воды

#### Для приготовления глазури:

200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
1 ст. л. растительного масла

#### Для украшения:

50 г ядер орехов пекан

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 111 г, Ж: 483 г, У: 645 г, кДж: 31947, ккал: 7630

**1.** Подготовительные работы. Мелко нарубить орехи пекан. Слегка обжарить на сковороде без жира лесные орехи.

**2.** Для приготовления теста белки взбить с половиной сахара до густой консистенции. Желтки с оставшимся сахаром и ванильным сахаром взбить в пену за 5 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к крему из желтков взбитые белки и подготовленные орехи. Подмешать к яично-ореховой смеси ореховое масло.

**3.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять на яично-ореховую массу и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой или венчиком к яично-ореховой массе. К половине теста подмешать какао.

**4.** Два вида теста поочередно брать столовой ложкой и выкладывать шлепками в смазанную маслом, посыпанную мукой прямоугольную форму для выпечки (25 x 11 см). Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 60-70 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку.

**5.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, вскипятить с водой. Горячий пирог намазать горячим конфитюром. Дать кексу остыть.

**6.** Для приготовления глазури кувертю или шоколад раз-

ломать на маленькие кусочки и вместе с ореховым маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Кекс покрыть глазурью, посыпать орешками пекан.





## Ореховый кекс

**Классика — просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 капля миндального

ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

2 яйца

125 г пшеничной муки

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

2 ст. л. рома

50 г молотых ядер лесных  
орехов

**Посыпать кекс:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 20 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 50 г, Ж: 230 г, У: 327 г,  
кДж: 15610, ккал: 3730

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прил. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с ромом подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой или венчиком подмешать в тесто молотые орехи.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 16 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Тесто в форме разровнять. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прил. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прил. 140 °С  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 1-2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прил. 60 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и оставить прил. на 10 мин. в форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить, посыпать сахарной пудрой.

**Варианты.** Ореховый кекс, удвоив количество ингредиентов, можно приготовить в рифленой круглой форме (диаметром 24 см) с отверстием посередине. Кекс можно глазировать. Для этого 150 г молочного кувертюра или молочного шоколада нарезать маленькими кусочками и вместе с 1 ч. л.

растительного масла растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Кекс покрыть глазурью. Кекс можно дополнительно обрызгать 50 г растопленного темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао). Дать застыть глазури

## Панеттоне

### В подарок

#### Для приготовления дрожжевого теста:

100 г нарезанных маленькими кусочками цукатов  
100 г изюма  
3 ст. л. рома  
450 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
200 мл слегка теплого молока  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
тертая кожура ½-1 лимона  
½ бутылочки ромового ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
120 г мягкого слив. масла  
100 г сахарной пудры  
6 яичных желтков

**Посыпать панеттоне:**  
немного сахарной пудры

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 174 г, У: 765 г,  
кДж: 22030, ккал: 5401

**1.** Цукаты и изюм перемешать с ромом и оставить на не-

которое время (желательно на ночь) для пропитки.

**2.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить молоко, ванильный сахар, тертую кожуру лимона, ароматизатор, слив. масло, сахарную пудру, желтки.

**3.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно в два раза не увеличится в объеме. Тесто тщательно вымесить и, прикрыв, оставить еще на 25 мин.

**4.** В выдержанное тесто подмешать руками размоченные в

роме цукаты и изюм. Скатать из теста шар. Шар выложить на выстланный бумагой для выпечки противень. Вокруг шара выставить посыпанный мукой бортик от формы для выпечки (высотой 10 см, диаметром 17 см) или положить тесто в такую же по размеру, смазанную маслом, посыпанную мукой жароустойчивую кастрюлю. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока его высота не увеличится в два раза. Противень с тестом поместить в нижнюю половину духовки.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**5.** Еще теплый панеттоне посыпать сахарной пудрой.



## Песочный кекс

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2-3 капли лимонного

ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

4 яйца

125 г пшеничной муки

125 г пищевого крахмала

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 47 г, Ж: 233 г, У: 409 г, кДж: 16916, ккал: 4041

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин растопить в маленькой кастрюле, вылить в миску для взбивания и оставить припл. на 1 час в холодильнике, пока слив. масло или маргарин не начнет снова густеть.

**2.** Слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать ароматизатор. По одному добавлять яйца

(каждое яйцо взбивать припл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, выложенную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и разровнять. Форму с кексом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагрывать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагрывать)*

*Время выпечки: припл. 60 мин.*

**4.** После 20 минут выпекания верхнюю сторону кекса надрезать посередине по всей длине на глубину 1 см.

**5.** Кекс вынуть из духовки и оставить припл. на 10 мин. в форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с кекса бумагу, в которой он выпекался. Кекс остудить и посыпать сахарной пудрой.

## Ромовая баба

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

20 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

80 мл слегка теплого молока

4 яйца

4 яичных желтка

65 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

с натуральной ванилью

(масса нетто: 8 г)

250 г пшеничной муки

1 щепотка соли

1 щепотка молотого мускатного ореха

1 щепотка молотой корицы

#### Для приготовления сиропа:

250 мл (1/4 л) воды

100 г тростникового сахара

50 мл рома

#### Намазать пирог:

120 г абрикосового конфитюра (густого варенья)

4 ст. л. апельсинового ликера

**Время приготовления:** 40 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 75 г, Ж: 54 г, У: 449 г, кДж: 12194, ккал: 2912

**1.** Для приготовления теста дрожжи раскрошить, вместе с сахаром растворить в теплом молоке и, прикрыв, оставить для брожения припл. на 10 мин.

**2.** Яйца, яичные желтки, сахар, ванильный сахар перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

**3.** Муку просеять и вместе с солью и пряностями порциями подмешать к яично-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов. Затем подмешать забродившую на



дрожжах смесь — опару. Тесто перемешивать миксером до появления на нем пузырей.

**4.** Тесто выложить в тщательно смазанную маслом форму для приготовления ромовой бабы или круглую разъемную форму (диаметром 26 см) с отверстием посередине и рифленным дном и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**5.** Корж ненадолго оставить в форме. Форму перевернуть вверх дном и выложить выпечку на кухонную решетку.

**6.** Для приготовления сиропа воду и сахар довести до кипения в кастрюле и кипятить до тех пор, пока не образуется сироп. Подмешать ром. Корж пропитать сиропом.

**7.** Конфитюр перемешать с ликером, протереть через сито. Ромовую бабу намазать конфитюром и поместить в холодильник.

**Подавать со:** взбитыми сливками.



## Русский пасхальный кулич

### В подарок

#### Для приготовления дрожжевого теста:

125 мл (1/8 л) молока  
 150 г слив. масла или маргарина  
 500 г пшеничной муки  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 (масса нетто: 7 г)  
 1 щепотка соли  
 100 г сахара  
 1/2 ч. л. без горочки молотого кардамона  
 1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2-1 лимона  
 3 яичных желтка  
 75 г изюма  
 25 г темного мелкого изюма

(др. название: коринка)  
 25 г нарезанных кубиками цукатов (желательно из цитрона)  
 60 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

#### Для приготовления глазури и украшения:

200 г сахарной пудры  
 2-3 ст. л. лимонного сока  
 цукаты или цветы из марципана

**Время приготовления:** 45 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 86 г, Ж: 185 г, У: 777 г, кДж: 22232, ккал: 5311

**1.** Для приготовления теста нагреть в кастрюле молоко. Растопить в молоке слив. масло. Муку просеять в миску для взбивания и тщательно пере-

мешать с сухими дрожжами. Добавить соль, сахар, кардамон, тертую кожуру лимона, желтки, теплую смесь из слив. масла и молока.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто присыпать мукой и тщательно вымесить на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Быстро подмешать в тесто руками оба вида изюма, цукаты, миндаль.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Тесто в форме, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Кулич вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Кулич ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кулич выложить на кухонную решетку и остудить.

**6.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с лимонным соком до густотекучей консистенции. Кулич украсить глазурью, цукатами или цветами из марципана.

## Саварен по-бургундски

**Классика — для гостей**

**Для приготовления сдобного теста:**

*250 г слив. масла или маргарина*  
*250 г сахара*

*5 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)*

*1 щепотка на кончике ножа молотой корицы*

*1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*4 яйца*

*250 г пшеничной муки*

*3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*20 г какао-порошка*

*125 мл (1/8 л) красного вина*

*50 г растопленного темного кувертюра или горького шоколада (мин. 50 % какао)*

**Намазать пирог:**

*30 г сахара*

*25 мл (2 ст. л.) воды*

*50 г абрикосового конфитюра (густого варенья)*

**Для приготовления глазури:**

*65 г просеянной сахарной пудры*

*1 ст. л. красного вина*

*коктейльные (кондированные) вишни (по желанию)*

**Время приготовления: 30 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 68 г, Ж: 254 г, У: 606 г, кДж: 21704, ккал: 5185**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ароматизатор, корицу, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать

с разрыхлителем теста и какао-порошком, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать вино и растопленный кувертюр или шоколад.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 22 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 50-60 мин.*

**4.** Саварен вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на кухонную решетку, остудить.

**5.** Сахар и воду нагревать, помешивая, пока не растворится сахар. Конфитюр протереть через сито, добавить к растворенному в воде сахару. Ингредиенты кипятить до тех пор, пока масса не начнет густеть. Полученной смесью намазать пирог.

**6.** Для приготовления глазури пудру и вино перемешивать до получения густотекучей смеси. Саварен обрызгать глазурью, по желанию украсить коктейльными вишнями.



## Саварен с ягодами

**Классика — фруктовый вкус**

**Для приготовления бисквитного теста:**

2 яйца

2 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

125 г пшеничной муки

30 г пищевого крахмала

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления пропитки:**

125 мл (1/8 л) воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

375 мл (3/8 л) белого вина

**Для приготовления начинки:**

150 г малины

150 г ежевики

**Посыпать пирог:**

сахарная пудра

**Время приготовления:** 40 мин., без времени пропитывания и охлаждения

**Всего:** Б: 33 г, Ж: 17 г, У: 381 г, кДж: 8787, ккал: 2098

1. Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

3. Тесто выложить в смазанную маслом круглую неразъемную форму для выпечки (диаметром 24 см) с отверстием или небольшим возвышением посередине. Тесто в форме разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

4. Саварен вынуть из духовки и оставить прибл. на 5 мин. в форме. Кекс ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, кекс выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить.

5. Для приготовления пропитки прибл. за 3 часа до подачи пирога к столу воду, сахар и ванильный сахар довести до кипения в кастрюле. Кастрюлю снять с огня. Подмешать вино.

6. Форму, в которой готовился кекс, помыть и обсушить. Налить в нее одну треть жидкости для пропитывания. Положить в форму кекс. Кекс осторожно залить оставшейся жидкостью для пропитывания и поместить для пропитки в холодильник. Форму перевернуть вверх дном и выложить готовый саварен на блюдо.

7. Для приготовления начинки перебрать малину и ежевику. Ягоды ежевики осторожно помыть и обсушить бумажным полотенцем. Ягоды выложить на середину кекса, в отверстие, посыпать сахарной пудрой.

**Подавать со:** взбитыми сливками.



## Шоколадно-апельсиновый кекс

**Нетрудно**

**Для приготовления сдобного теста:**

350 г слив. масла или маргарина

275 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
5 капель лимонного  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)  
тертая кожура 2 апельсинов  
6 яиц  
350 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
75 г очищенных, молотых, слегка  
обжаренных на сковороде без  
жира ядер миндальных орешков  
2 ст. л. апельсинового ликера



**Посыпать форму для выпечки:**  
50 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

**Для приготовления  
апельсиновой прослойки:**  
3 апельсина  
50 г нарезанного маленькими  
кусочками горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

**Для приготовления пропитки:**  
200 мл свежесжатого  
апельсинового сока  
2 ст. л. апельсинового ликера  
40 г просеянной сахарной пудры

сахарная пудра — посыпать кекс

**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 120 г, Ж: 415 г, У: 721 г,  
кДж: 31440, ккал: 7512

**1.** Для приготовления теста слив.  
масло или маргарин взбить  
ручным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов до кремовой  
консистенции. Постепенно

добавить сахар, ванильный  
сахар. Ингредиенты продолжать  
перемешивать миксером, пока  
не образуется однородная масса.  
Подмешать ароматизатор и  
тертую кожуру апельсина.

**2.** По одному добавлять яйца  
(каждое яйцо взбивать прибл.  
1/2 мин.). Муку перемешать с  
крахмалом и разрыхлителем  
теста, просеять и порциями,  
попеременно с 50 г молотого  
миндаля подмешать к масляно-  
яичной смеси миксером на  
средней скорости оборотов.  
Осторожно, избегая сильных  
вращательных движений,  
движениями вверх-вниз под-  
мешать в тесто лопаточкой  
апельсиновый ликер. Смазан-  
ную маслом разъемную форму  
для выпечки (диаметром 26 см)  
с рифленным дном сначала  
посыпать нарубленными мин-  
дальными орешками, а затем  
оставшимися молотыми мин-  
дальными орешками.

**3.** Для приготовления апельси-  
новой прослойки снять кожуру с  
апельсинов. С долек апельсинов  
снять кожицу. Форму для вы-

печки выложить нарезанными  
маленькими кусочками дольками  
одного апельсина. На дольки  
выложить половину теста. На  
тесто выложить дольки второго  
апельсина и кусочки шоколада.  
На них — оставшееся тесто.  
Сверху разложить дольки тре-  
тьего апельсина. Форму с кексом  
поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180°C*  
*(духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160°C*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 70 мин.*

**4.** Кекс вынуть из духовки и  
оставить прибл. на 10 мин. в  
форме. Форму перевернуть вверх  
дном, кекс выложить на кухонную  
решетку и перевернуть.

**5.** Для приготовления пропитки  
тщательно перемешать апель-  
синовый сок, ликер и сахарную  
пудру. Горячий кекс проткнуть  
много раз деревянной палочкой  
и кулинарной кисточкой на-  
мазать пропиткой. Дать кексу  
остыть. Кекс по желанию  
посыпать сахарной пудрой.

## Шоколадно-миндальный кекс

**Классика — рекомендуем**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

*250 г слив. масла или маргарина*

*200 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*5 яиц*

*3 капли миндального*

*ароматизатора (из бутылочки*

*для 500 г муки или 0,5 л*

*жидкости)*

*200 г пшеничной муки*

*50 г пищевого крахмала*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя*  
*теста*

*150 г горького шоколада*

*(не менее 50 % какао)*

*150 г очищенных, молотых ядер*  
*миндальных орехов*

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего: Б: 104 г, Ж: 365 г, У: 492 г,  
кДж: 24774, ккал: 5919**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями

подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с миндалем осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой в тесто. Тесто выложить в смазанную маслом, выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см). Форму с кексом поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 150-160 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 65-75 мин.*

**4.** Кекс в бумаге для выпечки вынуть из формы и остудить на кухонной решетке. Снять с кекса бумагу, в которой он выпекался.

## Апельсиновые трюфели

**В подарок**

**Для приготовления трюфелей:**

*200 г горького шоколада*

*(не менее 50 % какао)*

*125 г мягкого слив. масла*

*125 г просеянной сахарной*

*пудры*

*2-3 ст. л. апельсинового*

*мармелада*

*½-1 пакетик ароматизатора*

*из тертой кожуры апельсина*

*(пакетик предназначен для 250 г*  
*муки или 500 мл жидкости)*

*или натереть на терке кожуру*  
*½-1 апельсина*

**Обвалить конфеты:**

*75 г порубленных ядер*

*миндальных орешков*

*100 г шоколадной посыпки*

**Время приготовления: 45 мин.,  
без времени охлаждения**

**Всего: Б: 35 г, Ж: 223 г, У: 334 г,  
кДж: 15116, ккал: 3610**

**1.** Для приготовления трюфелей шоколад разломать на очень маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема.

**2.** Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать сахарную пудру. Добавить расплавленный шоколад, мармелад, ароматизатор и перемешивать миксером до образования однородной массы. Массу прибл. на 1 час поместить в холодильник.

**3.** 1/4 часть массы вынуть из холодильника, отделять от нее чайной ложкой комочки и лепить из них шарики. Так же обработать оставшиеся три части.

**4.** Половину шариков обвалить в кусочках миндаля, половину — в шоколадной посыпке.

**5.** Конфеты хранить в прохладном месте в емкости с плотно закрывающейся крышкой.



## Вишни в роме

В подарок

### Для приготовления шоколадной массы:

75 мл сливок для взбивания  
25 г порубленного маленькими кусочками темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
2 ст. л. рома  
2 ст. л. просеянной сахарной пудры

### Кроме того:

8 бумажных формочек для конфет

Для приготовления начинки:  
8 законсервированных в роме вишен

Время приготовления: 30 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 5 г, Ж: 30 г, У: 96 г,  
кДж: 3227, ккал: 771

**1.** Для приготовления шоколадной массы сливки вскипятить в маленькой кастрюле. Кастрюлю снять с огня. Помешивая, растопить в сливках кувертюр или шоколад. Подмешать ром и сахарную пудру. Смесь поместить прибл. на 10 мин. в холодильник (масса должна

сохранить консистенцию густого крема).

**2.** Наполнить массой кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Массу из мешочка выдавить в формочки так, чтобы ею было закрыто дно формочек. На покрытое массой дно выдавить вдоль внутренней стенки каждой формочки колечко из этой же массы. В каждое колечко положить по вишне. Конфеты поместить в холодильник.

**Дополнение:** эти конфеты можно хранить в прохладном месте прибл. 10 дней.



## ДОМИНО

### Рекомендуем

#### Для приготовления теста:

200 г жидкого меда  
50 г мелкого коричневого  
кандис-сахара (или мелкого  
коричневого сахара)  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

2 ч. л. без горочки смеси  
пряностей для приготовления  
пряников: купить или  
приготовить — см.

#### Дополнение к рецепту

100 г очищенных, молотых  
ядер миндальных орехов  
250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления начинки:

200 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)  
200 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
100 г просеянной сахарной  
пудры

#### Для приготовления глазури:

200 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
75 г кокосового масла

**Время приготовления:** 90 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 47 г, Ж: 56 г, У: 396 г,  
кДж: 9900, ккал: 2367

**1.** Для приготовления теста  
мед, кандис-сахар и ванильный  
сахар растопить на слабом огне  
и остудить в миске.

**2.** В почти остывшую массу  
постепенно подмешать руч-  
ным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов яйцо, пря-  
ности, миндаль.

**3.** Муку перемешать с разрых-  
лителем теста, просеять. Две  
трети мучной смеси подмешать  
к медово-миндальной массе  
миксером на средней скорости  
оборотов. Оставшуюся мучную  
смесь подмешать в тесто  
руками на посыпанной мукой  
рабочей поверхности стола.

Тесто раскатать на  $\frac{3}{4}$  противня  
(30 x 40 см). Вокруг теста  
выставить рамку для выпечки  
или сделать рамку из полосок  
сложенной в несколько раз  
алюминиевой фольги. Про-  
тивень с тестом поместить в  
духовку.

*Верхний и нижний жар:* 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух:* 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)

*Газ:* *прибл. 3 ступень*

(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки:* *прибл. 20 мин.*

**4.** Корж остудить, разрезать  
пополам, снять с противня. Каж-  
дую половину коржа разрезать  
один раз по всей горизонтальной  
плоскости на две равные части.

**5.** Для приготовления начинки  
конфитюр протереть через  
сито. Нижние пластины из  
выпеченного теста намазать  
половиной конфитюра.

**6.** Марципановую массу пере-  
мешать руками с сахарной  
пудрой и раскатать на рабочей  
поверхности стола между двумя

кусками прозрачной пищевой пленки в два пласта размером с намазанные конфитюром пластины. Удалить пленку. Марципановые пластины выложить на намазанные конфитюром пластины, намазать оставшимся конфитюром, прикрыть верхними пластинами, поместить в холодильник.

**7.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Помещенную в холодильник заготовку нарезать кубиками 2 x 2 см. Кубики покрыть глазурью или с помощью двух вилок опустить в глазурь. Дать застыть глазури. Конфеты по желанию посыпать сахарной пудрой.

**Дополнение.** Для приготовления смеси пряностей для пряников перемешать молотые: 35 г корицы, 9 г гвоздики (пряность), 2 г душистого (ямайского) перца, 1 г муската, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 1 г мациса, 2 г порошка из корня имбиря.

## Козинаки

**Рекомендуем — просто**

**Для приготовления кроканта (засахаренных орехов):**

20 г слив. масла

60 г сахара

125 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

100 г горького шоколада (не менее 50 % какао)

5 ст. л. сливок для взбивания

**Время приготовления:** 20 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 34 г, Ж: 139 г, У: 117 г, кДж: 8197, ккал: 1958

**1.** Для приготовления кроканта слив. масло и сахар нагревать на сковороде до тех пор, пока смесь не начнет коричневеть и пока не растворится сахар. Добавить миндаль и, помешивая, разогреть до приобретения всей массой коричневого цвета. Массу выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (размером 30 x 40 см) и поместить в холодильник.

**2.** Крокант разломать на маленькие кусочки. Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе со сливками перемешивать на водяной

бане на слабом огне до образования однородной смеси. Дать смеси немного остыть и подмешать в нее крокант.

**3.** От полученной массы столовой ложкой отделить комочки, разложить их на алюминиевой фольге и поместить в холодильник. Дать конфетам застыть. Козинаки разложить в полиэтиленовые пакетики для упаковки конфет или положить в стеклянную или фарфоровую емкость, закрыть крышкой и хранить в прохладном месте.

**Советы.** В сливки перед перемешиванием их с кусочками шоколада можно подмешать 2 ст. л. «Абрикот бренди» (абрикосового ликера). Перед употреблением конфеты рекомендуется охладить в холодильнике.





**Всего:** Б: 34 г, Ж: 100 г, У: 168 г,  
кДж: 7406, ккал: 1770

**1.** Для приготовления конфет тщательно перемешать ручным миксером с насадками-крюками или руками марципановую массу, сахарную пудру, ликер, молотый фундук. Полученную массу раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см и нарезать маленькими ромбиками.

**2.** Для приготовления глазури оба вида кувертюра или шоколада разломать на маленькие кусочки и, помешивая, по отдельности растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Половину конфет покрыть молочным, половину — горьким кувертюром или шоколадом.

**3.** Для украшения половину орехов опустить в темную, а вторую половину в светлую глазурь. Каждый покрытый темной глазурью орешек выложить на середину светлого ромбика. Покрытые светлой глазурью орешки выложить на темные ромбики.

**Указание.** При приготовлении конфет для детей не использовать ореховый ликер.

## Конфеты из нуги

**В подарок — для гостей**

**Для приготовления конфет:**  
125 мл (1/8 л) сливок для взбивания

## Конфеты из клубники

**В подарок**

500 г клубники с плодоножками  
100 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
немного кокосового масла

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 11 г, Ж: 44 г, У: 73 г,  
кДж: 3240, ккал: 776

**1.** Клубнику, не удаляя плодоножки, осторожно помыть и обсушить бумажным полотенцем.

**2.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема.

**3.** Ягоды клубники до половины обмакнуть в растопленный шоколад. Стряхнуть лишние капли шоколада. Ягоды выложить на бумагу для выпечки.

**Советы.** Эти конфеты можно хранить в сухом, прохладном

месте 1-2 дня. Перед употреблением рекомендуется охладить в холодильнике.

## Конфеты из марципана и орехов

**Просто**

**Для приготовления конфет:**

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
1 ст. л. с горочкой просеянной сахарной пудры  
1 ч. л. орехового ликера  
40 г молотых, обжаренных на сковороде без жира ядер лесных орехов (фундука)

**Для приготовления глазури:**

75 г молочного кувертюра или молочного шоколада  
75 г темного кувертюра или горького шоколада  
(не менее 50 % какао)

**Для украшения:**

ядра лесных орехов (фундука)

**Время приготовления:** 35 мин.

250 г темного кувертюра  
или горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
150 г ореховой нуги  
30 г слив. масла  
2 ст. л. арахисового масла

**Кроме того:**  
бумажные формочки для конфет

**Посыпать конфеты:**  
2 ст. л. порубленных ядер  
фисташковых орехов

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 50 г, Ж: 151 г, У: 283 г,  
кДж: 11631, ккал: 2781

**1.** Для приготовления конфет сливки вскипятить в маленькой кастрюле. Кувертюр или шоколад порубить на маленькие кусочки и, помешивая, растопить в сливках. Кастрюлю снять с огня. Массу из кастрюли поместить в миску для взбивания. Подмешать нугу, слив. масло и арахисовое масло.

**2.** Миску со смесью поставить в емкость большего размера с ледяной водой и взбивать смесь миксером с насадками-венчиками до тех пор, пока она не приобретет кремовую консистенцию и не остынет.

**3.** Полученной массой наполнить кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Смесью из мешочка выдавить порциями в бумажные формочки. Конфеты посыпать фисташковыми орешками. Дать конфетам застыть.

Перед употреблением поместить на некоторое время в холодильник.

**Советы.** По желанию можно дополнительно подмешать в массу для приготовления конфет 1-2 ст. л. коньяка или хереса.

## Конфеты из фиников

### В подарок

250 г фиников с косточками  
100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
30-40 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
немного кокосового масла

**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 17 г, Ж: 59 г, У: 87 г,  
кДж: 4843, ккал: 1157

**1.** Из фиников удалить косточки. Марципан разрезать на столько же кусочков, сколько имеется фиников. Кусочки марципана скатать жгутиками. Жгутики вложить и вдавить в финики вместо косточек.

**2.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне. Концы конфет обмакнуть в растопленный шоколад. Конфеты выложить на бумагу для выпечки, поместить в холодильник и

оставить там до тех пор, пока не застынет шоколад.

## Конфеты из чернослива

### Классика — рекомендуем

**Для приготовления конфет:**  
250 г сушеных слив (чернослива) без косточек  
3 ст. л. сливовой водки  
1-2 ст. л. сливового мусса  
100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков  
1 ч. л. молотой корицы

**Обвалить конфеты:**  
50 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 65 мин.,  
без времени сушки

**Всего:** Б: 38 г, Ж: 82 г, У: 179 г,  
кДж: 7946, ккал: 1898

**1.** Для приготовления конфет сливы нарезать маленькими кусочками и положить в глубокую миску для взбивания. Добавить водку. Пюрировать ручным блендером. Добавить оставшиеся ингредиенты. Тщательно перемешать ручным миксером с насадками-крюками. Из сливово-ореховой массы слепить маленькие шарики.

**2.** Шарики обвалить в кусочках миндальных орешков, положить на бумагу для выпечки, обсушить. Конфеты хранить в прохладном месте.



## Конфеты «Картошка»

**К Рождеству — для гостей**

**Для приготовления конфет:**

100 г сырой марципановой

массы: купить или

приготовить — см. рецепт

«Марципановая масса»

50 г сахарной пудры

40 г нарезанных маленькими

кусочками цукатов (желательно из померанца)

**Кроме того:**

сахарная пудра

какао-порошок

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 21 г, Ж: 54 г, У: 113 г,

кДж: 4394, ккал: 1049

**1.** Для приготовления конфет перемешать руками марципановую массу и сахарную пудру. На посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола перемешать полученную массу и кусочки цукатов. Из марципаново-цукатной массы скатать жгут. Жгут разрезать на 20 кусочков. Из каждого кусочка скатать шарик.

**2.** Шарик обвалить в сахарной пудре или какао-порошке и выложить в формочки для конфет.

**Варианты.** Вместо 100 г сырой марципановой массы и 50 г сахарной пудры можно использовать 150 г сырой марципановой массы, приправленной медом. В массу для приготовления конфет можно подмешать 3 ст. л. апельсинового ликера.

Конфеты можно обмакнуть в растопленный темный кувертюр или горький шоколад (не менее 50 % какао).

## Конфеты «Моцарт»

**В подарок — для гостей**

**Для приготовления конфет:**

200 г ореховой нуги

200 г сырой марципановой

массы: купить или

приготовить — см. рецепт

«Марципановая масса»

2 ст. л. киршвассер

(вишневой водки)

10 г порубленных мелкими

кусочками ядер фисташковых орехов

125 г просеянной сахарной

пудры

**Для приготовления глазури:**

150 г темного кувертюра

или горького шоколада

(не менее 50 % какао)

2 ч. л. растительного масла

**Время приготовления:** 40 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 55 г, Ж: 149 г, У: 432 г,

кДж: 14339, ккал: 3427

**1.** Для приготовления конфет нугу нарезать маленькими кубиками (1 1/2 x 1 1/2 см). Из кубиков скатать шарики. Шарик поместить в холодильник.

**2.** Марципановую массу перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками до образования кремовой массы. Добавить киршвассер и фисташковые орешки. Перемешать миксером.

**3.** Марципаново-фисташковую смесь перемешать руками с сахарной пудрой на рабочей поверхности стола. Из полученной массы скатать жгут толщиной прибл. 2 см. Жгут разрезать на столько частей, сколько имеется шариков из нуги.

**4.** Каждый кусочек марципаново-фисташковой массы по отдельности придавить вниз и расплющить на рабочей поверхности стола. На каждый расплющенный кусочек массы положить 1 шарик из нуги, края кусочка поднять вверх и соединить над шариком так, чтобы полностью закрыть шарик. Соединившиеся края тщательно скрепить руками. Конфеты скатать в шарики.



**5.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с растительным маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Конфеты с помощью двух вилок опустить в растопленный кувертюр или шоколад и выложить для сушки на кухонную решетку или на бумагу для выпечки (при просушивании на бумаге для выпечки конфеты следует один раз перевернуть и поменять местами, чтобы у их оснований не образовались подтеки из глазури).

**6.** Шарики разложить в полиэтиленовые пакетики для упаковки конфет или положить в стеклянную или фарфоровую емкость, закрыть крышкой и хранить в прохладном месте.

## Конфеты «Роки роуд»

Для детей — рекомендуем

Для приготовления  
нижнего слоя:

150 г слив. масла  
250 г шоколадного печенья

Для приготовления  
верхнего слоя:

400 г молочного кувертюра или  
молочного шоколада  
30 г кокосовой стружки  
50 г обжаренных на сковороде  
без жира несоленых ядер  
арахисовых орехов  
280 г пастилок маршмеллоу  
200 г белого кувертюра или  
белого шоколада



**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 88 г, Ж: 424 г, У: 710 г,  
кДж: 30088, ккал: 7189

**1.** Для приготовления нижнего слоя слив. масло растопить и остудить. Печенье положить в целлофановый мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье мелко раскрошить скалкой.

**2.** Выставить на поднос рамку для выпечки (25 x 25 см). Пространство внутри рамки выложить бумагой для выпечки так, чтобы по краю рамки образовался бортик из бумаги вышиной приibl. 3 см. Сливочное масло и крошки печенья перемешать в миске. Полученную смесь выложить на бумагу в рамке, разровнять. Дать массе застыть.

**3.** Для приготовления верхнего слоя молочный кувертюр

или шоколад разломать на маленькие кусочки, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема, немного остудить. Кокосовую стружку, арахисовые орешки и маршмеллоу перемешать с еще жидким кувертюром или шоколадом. Смесь выложить на нижний слой и дать ей застыть.

**4.** Белый кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции крема, немного остудить. Жидкий кувертюр или жидкий шоколад вылить на слой из маршмеллоу. Дать застыть белой глазури.

**5.** Пластиину из маршмеллоу и шоколада ножом отделить от рамки и нарезать маленькими прямоугольными кусочками.



## Конфеты с ликером

### В подарок

50 г молочного кувертюра или молочного шоколада  
 50 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
 1-2 ст. л. ликера «Кассис» (ликер из черной смородины) или вишневого ликера  
 50 г ореховой нуги  
 просеянная сахарная пудра

кондированные цветы фиалки — для украшения

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 13 г, Ж: 49 г, У: 80 г, кДж: 3693, ккал: 883

1. Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции очень густого крема. Заполнить растопленным кувертюром или шоколадом бумажные формочки для конфет.

2. Марципан перемешать с ликером до кремовой консистенции и выложить в формочки на кувертюр или шоколад.

3. Нугу раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины 2,5 мм. Из раскатанной массы выдавить формочкой «крышечки» для конфет. Конфеты закрыть «крышечками».

4. Кондированные цветы фиалки нарезать маленькими кусочками и украсить ими конфеты.

**Дополнение:** эти конфеты можно хранить в холодильнике 4-5 дней.

## Кофейные трюфели

### В подарок — рекомендуем

**Подготовительные работы:**  
 125 г молочного кувертюра или молочного шоколада  
 150 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
 75 г ореховой нуги

**Для приготовления трюфелей:**  
 125 мл (1/8 л) сливок для взбивания  
 4 ст. л. растворимого порошка для приготовления кофе  
 50 г слив. масла

**Кроме того:**  
 55 бумажных формочек для конфет  
 55 шоколадных кофейных зерен

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 28 г, Ж: 196 г, У: 197 г, кДж: 11447, ккал: 2736

1. Подготовительные работы. Кувертюр или шоколад и нугу нарезать маленькими кусочкам.

2. Для приготовления трюфель сливки довести до кипения в кастрюле. Сливки снять с огня и растворить в них порошок для приготовления кофе. Добавить кусочки кувертюра или шоколада, кусочки нуги, слив. масло.

3. Ингредиенты перемешивать венчиком, пока не образуется однородная поблескивающая масса. Дать массе немного остыть.

4. Когда масса начнет густеть, взбить ее миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции и сразу выложить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой или с насадкой с круглым отверстием. Массу из мешочка выдавить в виде горошек с острыми вершинами в бумажные формочки. Если масса слишком загустеет, ее следует растопить, помешивая, на водяной бане до консистенции густого крема.



**5.** Каждую конфету украсить шоколадным зерном. Конфеты поместить в холодильник. Трюфели хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой в прохладном месте.

## Марципаново-абрикосовые конфеты

Для гостей — просто

Для приготовления марципаново-абрикосовых палочек:

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
100 г нарезанных кубиками сушеных абрикосов (не обработанных серой, без консервантов)  
100 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
20 г кокосового масла

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 37 г, Ж: 123 г, У: 182 г, кДж: 8660, ккал: 2069

**1.** Для приготовления палочек марципановую массу перемешать руками с кусочками абрикосов на рабочей поверхности стола. Из марципаново-абрикосовой массы скатать тонкий жгут и разрезать его на 16 кусков. Из каждого куса скатать палочку.

**2.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на водяной бане на

слабом огне. Палочки покрыть растопленным шоколадом.

**3.** Когда шоколад начнет твердеть, выдавить на нем вилкой узоры. Конфеты поместить в холодильник.

## Марципановые сердечки

В подарок

Для приготовления конфет:

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
100 г просеянной сахарной пудры  
50 г молотых ядер фисташковых орехов  
1 ст. л. вишневого или абрикосового ликера

Для приготовления глазури:

150-200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
2 ч. л. растительного масла

Для украшения:

ядра фисташковых орешков

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 53 г, Ж: 128 г, У: 321 г, кДж: 11562, ккал: 2762

**1.** Для приготовления конфет марципановую массу, сахарную пудру, фисташковые орехи, ликер перемешать ручным миксером с насадками-крюками. Полученную массу раскатать на посыпанной сахарной пудрой



рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см. Из раскатанной массы выдавить формочкой сердечки (формочку всякий раз перед использованием опускать в просеянную сахарную пудру).

**2.** Сердечки из марципана закрыть алюминиевой фольгой и поместить на 1-2 часа в холодильник.

**3.** Для приготовления глазури кувертюра или шоколад разломать на маленькие кусочки и, слегка помешивая, растопить с растительным маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Конфеты по отдельности, используя две вилки, обмакнуть в растопленный кувертюра или шоколад. Лишнюю шоколадную массу оттереть о край кастрюли. Конфеты выложить на бумагу для выпечки, украсить фисташковыми орехами. Дать глазури застыть, при этом менять сердечки местами, чтобы у их оснований не образовывались подтеки из шоколада.

## Миндальные конфеты

### Полноценно

#### Для приготовления конфет:

20 г слив. масла

50 г семян кунжута

100 г очищенных, настроганных соломкой ядер миндальных орешков

75 г жидкого меда

1/2 бутылочки ароматизатора

с ароматом слив. масла и

ванили (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 30 г, Ж: 95 г, У: 71 г,  
кДж: 5563, ккал: 1329

1. Слив. масло растопить в сковородке. Обжарить на нем, помешивая, до светло-коричневого цвета семена кунжута и кусочки миндаля. Добавить мед и ароматизатор. Немного пожарить.

2. От полученной массы двумя чайными ложками отделять комочки величиной с грецкий орех и выкладывать их на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Два края каждого комочка слегка сжать двумя пальцами, чтобы придать комочку вытянутую форму. Конфеты поместить в холодильник.

## Мятные конфеты

### Для гостей

#### Для приготовления конфет:

500 г просеянной сахарной пудры

1 свежий (не старше 5 дней)

яичный белок

3 ч. л. лимонного сока

1/2 ч. л. мятного ликера

#### Для приготовления глазури:

200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени сушки

**Всего:** Б: 11 г, Ж: 70 г, У: 600 г,  
кДж: 12952, ккал: 3092

1. Для приготовления конфет сахарную пудру насыпать в миску для взбивания (при этом немного пудры отложить). Добавить белок, лимонный сок, ликер. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до образования очень густой кремовой массы.

2. Массу раскатать на посыпанной отложенной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины приблиз. 1/2 см. Из раскатанной массы выдавить круглой формочкой (диаметром 3 см) круги.

3. Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Конфеты с помощью вилки обмакнуть в растопленный кувертюр или шоколад. Лишнюю шоколадную массу стряхнуть и обтереть о край миски. Конфеты выложить на бумагу для выпечки.

4. Для нанесения узора на начавшую застывать поверхность конфеты (после погружения в глазурь еще 4 или 5 конфет) положить плашмя зубцы вилки, вдавить зубцы в глазурь и поднять вилку вверх. Конфеты поместить в холодильник и дать им застыть.



## Ромбики из нуги

**Просто — быстро**

**Для приготовления конфет:**

200 г ореховой нуги  
3 ст. л. коньяка  
100 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
100 г натертого на терке темного  
кувертюра или горького  
шоколада (не менее 50 % какао)

60 г сахарной пудры —  
посыпать конфеты

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 37 г, Ж: 96 г, У: 288 г,  
кДж: 9591, ккал: 2293



## Ромовые шарики

**В подарок**

**Для приготовления шариков:**

500 г крошки из бисквитного  
печенья или выпеченного  
бисквита  
4 ст. л. рома  
250 мл (1/4 л) воды  
125 г кокосового масла  
65 г просеянной сахарной пудры  
20 г какао-порошка  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 бутылочка ромового  
ароматизатора (для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)  
1 яйцо

**Обвалить шарики:**  
75 г шоколадной посыпки

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 52 г, Ж: 165 г, У: 458 г,  
кДж: 15449, ккал: 3689

**1.** Для приготовления конфет нугу, коньяк, марципановую массу и кувертюра или шоколад перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной, а затем основательно на максимальной скорости оборотов.

**2.** Из орехово-марципановой массы вымесить на рабочей поверхности стола однородную массу. Массу раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины 1 см и ножом разрезать на маленькие ромбики.

**3.** Ромбики поместить застывать на 12-24 часа в холодильник. Половину каждого ромбика посыпать сахарной пудрой.

**1.** Для приготовления шариков бисквитную крошку насыпать в миску для взбивания. Перемешать ром и воду. Обрызгать крошку ромовой смесью.

**2.** В маленькой кастрюльке растопить и остудить кокосовое масло. Сахарную пудру и какао-порошок просеять в отдельную миску для взбивания. Добавить ванильный сахар и ароматизатор. Постепенно подмешать яйцо и кокосовое масло.

**3.** Масляно-яичную смесь перемешать с бисквитной крошкой. Из полученной массы скатать 15 шариков и обвалить их в шоколадной посыпке. Конфеты поместить в холодильник и дать им застыть.



## Ромовые шарики с изюмом

Для гостей — в подарок

Для приготовления конфет:

100 г мягкого слив. масла

100 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

300 г шоколадной стружки из горького шоколада (не менее 70 % какао)

3 ст. л. рома

125 г пропитанного ромом изюма

Обвалить конфеты:

100-150 г шоколадной посыпки

Время приготовления: 40 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 32 г, Ж: 193 г, У: 425 г, кДж: 15731, ккал: 3758

1. Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Все ингредиенты продолжать перемешивать миксером до образования однородной массы.

2. Подмешать порциями, попеременно друг с другом шоколадную стружку и ром. Подмешать изюм.

3. Шоколадную массу на некоторое время поместить под крышкой в холодильник. Из массы слепить шарики и обвалить их в шоколадной посыпке.

4. Конфеты разложить в полиэтиленовые пакетики для упаковывания конфет или положить в стеклянную или фарфоровую емкость, закрыть крышкой и хранить в прохладном месте.

**Варианты:** вместо шоколадной посыпки конфеты можно обвалить в какао-порошке, кокосовой стружке или маленьких кусочках шоколада.

## Сливочные конфеты

Быстро — просто

50 г слив. масла

150 г шоколадной стружки

1 уп. сухой смеси для приготовления шоколадного пудинга (для 500 мл молока)

6 капель ромового ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

20 г нарезанного маленькими кусочками шоколада

40 г шоколадной посыпки

Время приготовления: 30 мин.

Всего: Б: 11 г, Ж: 77 г, У: 190 г, кДж: 6474, ккал: 1546



1. Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером шоколадную стружку, сухую смесь для приготовления пудинга, ароматизатор и кусочки шоколада. Шоколадную массу поместить в холодильник.

2. Из массы слепить шарики величиной с грецкий орех (при необходимости массу еще раз поместить в холодильник) и обвалить их в шоколадной посыпке. Конфеты поместить в холодильник. Конфеты можно разложить в бумажные формочки.

## Трюфели с миндалем

Рекомендуем

Для приготовления трюфелей:

125 г слив. масла

2 ст. л. с горочкой просеянной



*сахарной пудры  
250 г темного кувертюра или  
горького шоколада (не менее  
50 % какао)*

*5 ст. л. миндального ликера  
75 г очищенных, нарезанных  
соломкой, обжаренных на  
сковороде без жира ядер  
миндальных орешков*

**Для приготовления глазури:**

*150 г молочного кувертюра  
или молочного шоколада*

*30 г шоколадной стружки  
из белого шоколада*

**Время приготовления:** 60 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 26 г, Ж: 260 г, У: 276 г,  
*кДж: 15668, ккал: 3744*

**1.** Слив. масло и сахарную пудру взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

**2.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки, растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции крема, немного остудить (шоколадная масса должна быть текучей, но не слишком горячей).

**3.** Подмешать к взбитому маслу миндальный ликер и растопленный кувертюр или шоколад. Наполнить шоколадной смесью кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Смесью из мешочка небольшими горочками выдавить на пергаментную бумагу или в маленькие бумажные формочки для конфет.

**4.** В каждую горочку вдавить немного соломки из миндальных орехов. Трюфели поместить в холодильник.

**5.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Трюфели полить растопленным кувертюром или шоколадом, посыпать шоколадной стружкой.

## Шоколадные бобы

### В подарок

**Для приготовления конфет:**

*250 г темного кувертюра или  
горького шоколада (не менее  
50 % какао)*

*50 г мягкого слив. масла*

*50 г ореховой нуги*

*80 г просеянной сахарной пудры*

*10 г растворимого порошка для  
приготовления кофе*

*50 мл коньяка*

**Для приготовления глазури:**

*100 г молочного кувертюра или  
молочного шоколада*

**Для украшения:**

*100 г шоколадных кофейных  
зерен*

**Время приготовления:** 45 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 119 г, У: 351 г,  
*кДж: 11929, ккал: 2851*

**1.** Для приготовления конфет кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки

и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема.

**2.** Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Добавить нугу и сахарную пудру. Тщательно перемешать миксером.

**3.** Порошок для приготовления кофе перемешать с коньяком и вместе с растопленным кувертюром или шоколадом подмешать к смеси из слив. масла и нуги.

**4.** Наполнить шоколадно-ореховой массой кондитерский мешочек с насадкой с большим круглым отверстием. Противень выстлать бумагой для выпечки. Массу из мешочка выдавить в форме бобов на противень. Противень с конфетами поместить в холодильник.

**5.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Конфеты покрыть шоколадной глазурью, украсить шоколадными кофейными зернами.







## Апельсиновые маффины

**Для гостей — рекомендуем**

**Для приготовления бисквитного теста:**

2 яйца

3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

50 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

**Для приготовления пропитки:**

2 ст. л. воды

40 г сахара

1 пакетик ароматизатора  
из тертой кожуры апельсина  
(для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру ½-1 апельсина

100 мл апельсинового сока

2-3 ст. л. апельсинового ликера

(по желанию)

**Для украшения:**

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания

20 г просеянной сахарной  
пудры

1/2 пакетика загустителя для  
сливок (1 пакетик предназначен  
для 250 мл сливок)

30 г посыпки в виде сахарных  
комочков (изготавливаются  
под давлением из рафинада)

**Для сервировки:**

6 тонких кружочков апельсина

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 43 г, Ж: 120 г, У: 343 г,  
кДж: 11715, ккал: 2800

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар припл. 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто миндаль.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом форму для приготовления 12 маффинов.

Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Газ: припл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: припл. 25 мин.

**4.** Маффины вынуть из духовки, ненадолго оставить в форме, вынуть из формы и, выложив в ряд, остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления пропитки воду вскипятить с сахаром и ароматизатором. Добавить апельсиновый сок и ликер. Маффины пропитать полученной смесью (маффины перед пропиткой можно много раз проткнуть деревянной палочкой) и оставить на некоторое время.

**6.** Для украшения сливки с сахарной пудрой и загустителем взбить миксером до густой консистенции. Маффины украсить взбитыми сливками, посыпать посыпкой. Кружочки апельсина разрезать на четвертинки и воткнуть в горочки взбитых сливок.

## Кокосово-банановые маффины

### Для детей

#### Подготовительные работы:

100 г кокосовой стружки  
1 банан (прибл. 75 г)  
1 ст. л. лимонного сока

#### Для приготовления теста:

250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 щепотка на кончике ножа пищевой соды  
100 г кокосового сиропа  
2 яйца  
75 мл растительного масла  
150 г сметаны

#### Для приготовления глазури:

125 г просеянной сахарной пудры  
1 ст. л. лимонного сока  
немного воды

**Время приготовления:** 25 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 55 г, Ж: 200 г, У: 421 г,  
кДж: 15930, ккал: 3806

**1.** Подготовительные работы. Кокосовую стружку обжарить на сковороде без жира и немного остудить. Бананы очистить, нарезать маленькими кусочками, сбрызнуть лимонным соком.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и содой и просеять в миску для взбивания. Добавить кокосовый сироп, яйца, растительное масло и сметану. Добавить кокосовую стружку (1 ст. л. отложить для украшения) и кусочки бананов. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, а затем на самой большой скорости оборотов до образования однородного и эластичного теста.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом форму для выпечки 12 маффинов. Форму поместить на решетку в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Маффины вынуть из духовки, прибл. на 10 мин. оставить в форме, вынуть

из формы и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с лимонным соком и водой до густотекучей консистенции. Маффины покрыть глазурью, посыпать отставленной кокосовой стружкой.

**Варианты.** Для выпечки этих маффинов можно использовать тройные бумажные формочки для выпечки: для этого каждые три формочки вложить одна в другую. Вместо кокосового сиропа можно использовать кокосовый крем. Вместо банана можно использовать 75 г изюма. Изюм следует осторожно подмешать лопаточкой в уже перемешанное миксером однородное тесто.





## Кофейные маффины

**Просто — к пикнику**

**Подготовительные работы:**

125 мл (1/8 л) горячей воды  
2 ч. л. с горочкой растворимого кофе (порошок)

**Для приготовления сдобного теста:**

125 г слив. масла или маргарина  
175 г сахара  
1 уп. ванильного ароматизатора с натуральной ванилью (для 250 г муки или 500 мл жидкости)  
2 яйца  
175 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
20 г какао-порошка  
1 ст. л. рома

**Для приготовления глазури:**

100 г просеянной сахарной пудры

1/2 ч. л. растворимого кофе (порошок)

1-2 ст. л. горячей воды

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 41 г, Ж: 120 г, У: 361 г, кДж: 11652, ккал: 2784

**1.** Подготовительные работы. Воду перемешать с порошком для приготовления кофе и охладить.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста и какао-порошком, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто ром и растворенный в воде порошок для приготовления кофе.

**4.** Каждые две бумажные формочки вложить одна в другую. Тесто выложить в двойные бумажные формочки или в смазанную маслом форму для приготовления 12 маффинов. Формочки с тестом на противне, форму для 12 маффинов на решетке поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 25 мин.

**5.** Форму с маффинами поставить на кухонную решетку. Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с порошком для приготовления кофе. Подмешать воду. Маффины сразу после выпечки покрыть глазурью. Дать маффинам остыть.

## Красные маффины

**Пикантно — для гостей**

**Подготовительные работы:**

2 стебля весеннего лука (прибл. 100 г)

**Для приготовления творожного теста:**

150 г айвара: купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту  
100 г нежирного мягкого творога  
4 ст. л. растительного масла  
4 ст. л. оливкового масла  
3 яйца  
300 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 ч. л. соли

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 71 г, Ж: 123 г, У: 243 г, кДж: 10440, ккал: 2494

**1.** Подготовительные работы. Весенний лук помыть, обсушить. Один стебель нарезать тонкими колечками, второй — кусочками длиной пригл. 4 см, которые затем разрезать вдоль пополам.

**2.** Для приготовления теста перемешать айвар, творог, растительное масло, оливковое масло, яйца. Муку перемешать с разрыхлителем теста и солью и за 1 мин. подмешать в творожную массу миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто лопаточкой колечки весеннего лука.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки 12 маффинов. На маффинах разложить полоски весеннего лука. Форму поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: пригл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: пригл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: пригл. 40 мин.*

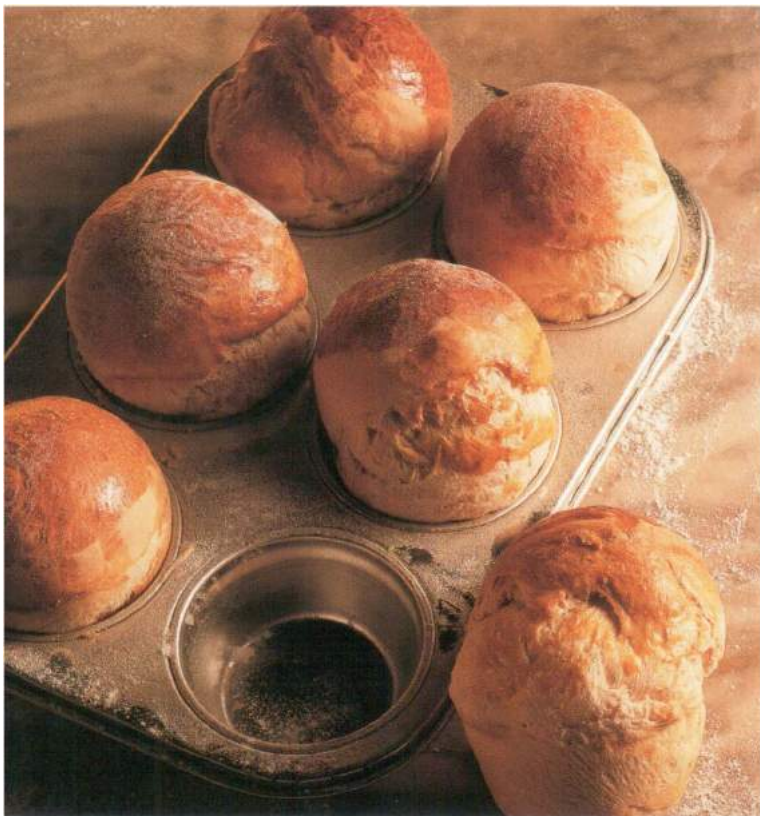
**4.** Маффины вынуть из духовки, оставить пригл. на 5 мин. в форме, вынуть из формы, остудить на кухонной решетке.

**Дополнение.** Для приготовления 6 порций айвара нагреть духовку. Три красных сладких перца разрезать пополам, удалить плодоножки, косточки и белые

перегородки. Половинки стручков помыть, обсушить и кожей вверх положить на смазанный маслом противень. Противень поместить в предв. нагретую духовку. Верхний и нижний жар: пригл. 220 °С, Горячий воздух: пригл. 200 °С, Время запекания: пригл. 15 мин. (кожа перцев должна пойти пузырями и медленно почернеть). Противень вынуть из духовки. На перцы сразу положить влажное кухонное полотенце. С перцев снять кожицу и нарезать их полосками. 1 баклажан (пригл. 300 г) помыть, обсушить, обрезать плодоножку, тонким слоем снять кожуру. Баклажан нарезать кубиками, потушить. 1 стручок перца чили (или пеперони) помыть, обсушить, удалить плодоножку, семена,

разрезать пополам. 1 головку репчатого лука и 2 зубчика чеснока почистить и нарезать кубиками. 1 помидор (пригл. 250 г) помыть, надрезать около плодоножки крест-накрест и на несколько секунд опустить в кипяток. Помидор опустить на короткое время в холодную воду, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и плодоножку. Половинки помидора нарезать мелкими кубиками. Все подготовленные ингредиенты, а также 8 ст. л. оливкового масла и 2 ст. л. лимонного сока поместить в миску для взбивания и перемешать ручным блендером до однородной массы, но не до консистенции мусса. Приправить солью, черным молотым перцем, красным сладким молотым перцем.





## Маффины

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1/2 ч. л. соли  
250 мл (1/4 л) слегка теплого  
молока или сливок для  
взбивания  
50 г растопленного слив. масла

#### Намазать маффины:

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

Время приготовления: 45 мин.,  
без времени выдержки теста

Всего: Б: 68 г, Ж: 61 г, У: 422 г,  
кДж: 11030, ккал: 2636

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, молоко или сливки, сливочное масло. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Из теста скатать присыпанными мукой руками 12 шариков диаметром прибл. 4 см каждый.

Шарики выложить в тщательно смазанную маслом форму для выпечки 12 маффинов.

**3.** Желток взбить с молоком. Маффины намазать желтково-молочной смесью и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть, выпекать на нижней полке)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть, выпекать на нижней полке)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**4.** Маффины вынуть из формы и еще теплыми подать к столу.

**Советы.** Вместо формочек для маффинов можно использовать формочки для выпечки запеканки (диаметром 7,5 см) или вложить друг в друга 2-3 бумажные формочки для выпечки. Выпеченные маффины можно заморозить и использовать позже. Замороженные маффины перед употреблением разморозить и выпекать в предв. нагретой духовке при температуре прибл. 180 °С прибл. 5 мин.

## Маффины с арахисом

**Пикантно — для гостей**

**Подготовительные работы:**  
200 г соленых ядер арахисовых орехов

**Для приготовления  
сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина  
1 ч. л. сахара  
4 яйца  
200 г пшеничной муки высшего  
сорта (тип 550)  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
1 щепотка на кончике ножа соли  
6 ст. л. воды  
1-2 ст. л. соевого соуса

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 110 г, Ж: 225 г, У: 174 г,  
кДж: 13873, ккал: 3316

**1.** Подготовительные работы.  
Мелко порубить 150 г арахисовых орешков.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Подмешать сахар.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, порубленными орешками, солью и порциями, попеременно с водой и соевым соусом подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом форму для выпечки 12 маффинов. Маффины посыпать оставшимися целыми ядрами орешков. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**5.** Маффины вынуть из духовки, оставить прибл. на 10 мин. в форме, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**Подавать с:** овощным салатом.





## **Маффины с бананами и изюмом**

**Для детей — полезно**

**Для приготовления банановой массы:**

*3 спелых банана  
150 г йогурта из цельного молока  
тертая кожура 1 лимона*

**Для приготовления сдобного теста:**

*120 г слив. масла  
120 г тростникового сахара  
3 яйца  
150 г цельнозерновой пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г раздавленных кукурузных хлопьев  
100 г изюма*

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 130 г, У: 424 г,  
кДж: 13560, ккал: 3241

**1.** Для приготовления банановой массы бананы почистить и нарезать кусочками. Добавить йогурт и тертую кожуру лимона. Кусочки бананов раздавить вилкой и перемешать с йогуртом и кожурой лимона.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавлять сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Подмешать массу из бананов.

**3.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, кукурузными хлопьями, изюмом и быстро подмешать к бананово-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить в смазанную маслом форму для

выпечки 12 маффинов. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Маффины вынуть из духовки, оставить прибл. на 10 мин. в форме, вынуть из формы, остудить.

## **Маффины с виноградом**

**Для детей — быстро**

**Для приготовления сдобного теста:**

*125 г слив. масла или маргарина  
50 г коричневого сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
2 яйца*

175 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

75 г синего винограда без косточек

75 г белого винограда без косточек

100 г изюма (желательно калифорнийского)

**Кроме того:**

20 бумажных формочек для выпечки

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 38 г, Ж: 119 г, У: 274 г, кДж: 10098, ккал: 2413

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой конси-

стенции. Постепенно добавить коричневый и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Виноград помыть, обсушить, разрезать на четвертинки и вместе с изюмом осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто.

**4.** Каждые две бумажные формочки вложить одна в другую. Тесто двумя чайными ложками выложить в 10 двойных бумаж-

ных формочек. Формочки с тестом поставить на противень. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 20 мин.

**5.** Маффины в формочках снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**Вариант.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки 12 маффинов. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать маффины до готовности. Маффины вынуть из духовки, оставить на 10 мин. в форме, вынуть из формы, остудить на кухонной решетке.





## Маффины с кока-колой

### Просто

#### Для приготовления теста:

225 г пшеничной муки  
 1 1/2 ч. л. без горочки  
 разрыхлителя теста  
 1/2 ч. л. без горочки пищевой соды  
 300 г сахара  
 150 г слив. масла или маргарина  
 3 ст. л. какао-порошка  
 125 мл (1/8 л) кока-колы  
 100 мл пахты  
 3 яйца  
 1/2 бутылочки ароматизатора с ароматом ванили и слив. масла (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

#### Для приготовления глазури:

25 г слив. масла  
 1 1/2 ст. л. какао-порошка  
 50 мл кока-колы  
 200 г просеянной сахарной пудры

#### Посыпать маффины:

100 г порубленных ядер орехов pekan

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 241 г, У: 715 г, кДж: 22703, ккал: 5421

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и содой и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, слив. масло или маргарин, какао-порошок, кока-колу, пахту, яйца и ароматизатор. Все ингредиенты перемешивать приibl. 2 мин. ручным миксером с насадками-венчиками.

**2.** Тесто выложить в 18 смазанных маслом формочек для выпечки маффинов. Формочки поместить на решетку в духовку. *Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: приibl. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
 Газ: 2-3 ступень  
*(духовку предв. нагреть)*  
 Время выпечки: приibl. 25 мин.

**3.** Маффины вынуть из духовки, оставить приibl. на 10 мин. в формочках, вынуть из формочек и остудить на кухонной решетке.

**4.** Для приготовления глазури слив. масло, какао-порошок и кока-колу довести до кипения и недолго покипятить в ковше. Ковш снять с огня. Подмешать сахарную пудру. Теплую глазурь вылить на теплые маффины. Маффины посыпать орешками и остудить.

**Дополнения.** Каждую формочку заполнить тестом только на две трети. Эти маффины можно приготовить в двойных бумажных формочках для выпечки (для этого в каждую формочку вложить еще одну).

## Маффины «Страчателла»

### Для детей — просто

#### Для приготовления сдобного теста:

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»

125 г слив. масла или маргарина  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 2 яйца  
 200 г пшеничной муки  
 50 г пищевого крахмала  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 50 г горького шоколада (не менее 50 % какао)

24 бумажные формочки для выпечки

#### Намазать маффины:

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)  
 1 ст. л. абрикосового ликера «Абрикот бренди»

#### Для приготовления глазури:

200 г молочного кувертюра или молочного шоколада  
 10 г кокосового масла

шоколадная стружка

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 66 г, Ж: 249 г, У: 505 г, кДж: 19632, ккал: 4691

**1.** Для приготовления теста марципановую массу нарезать очень маленькими кубиками



и взбить со слив. маслом или маргарином ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к марципаново-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Шоколад нарезать маленькими кусочками и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто.

**3.** Каждые две бумажные формочки вложить одна в другую. Тесто разложить в 12 двойных формочек. Формочки с тестом выставить на противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Маффины снять с противня и в формочках поставить на кухонную решетку. Конфитюр протереть через сито, вместе с ликером, помешивая, довести до кипения в кастрюле. Маффины намазать кипящим конфитюром и остудить.

**5.** Для приготовления глазури кувертюру или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Маффины покрыть глазурью. Дать застыть глазури. Маффины по желанию посыпать шоколадной стружкой.

## Маффины с черникой

**Для детей — быстро**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

*125 г слив. масла или маргарина*

*125 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*тертая кожура 1 лимона*

*1 щепотка соли*

*2 яйца*

*200 г пшеничной муки*

*1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя*

*теста*

*100 мл молока*

**Для приготовления начинки:**

*1 банка черники (масса*

*основного продукта: 140 г)*

*или замороженная черника*

*сахарная пудра*

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего: Б: 41 г, Ж: 100 г, У: 333 г,**

**кДж: 10381, ккал: 2480**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости

оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, тертую кожуру лимона, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов (нужно добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно сползает с ложки).

**3.** Для приготовления начинки чернику из банки обсушить в сите.

**4.** Тесто выложить в 12 смазанных маслом формочек для выпечки маффинов. На тесто выложить ягоды черники (замороженные ягоды предв. не размораживать). Формочки поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**5.** Маффины вынуть из духовки, оставить прибл. на 10 мин. в формочках, вынуть из формочек, остудить, по желанию посыпать сахарной пудрой.



## Маффины с яблоками, сливами, мандаринами

### Для детей

#### Для приготовления теста:

4 яйца  
 1 ст. л. горячей воды  
 250 г мелкого сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 с натуральной ванилью  
 (масса нетто: 8 г)  
 125 г пшеничной муки  
 125 г пищевого крахмала  
 1 1/2 ч. л. разрыхлителя теста  
 250 г растопленного слив. масла

#### Для приготовления

#### 8 маффинов с яблоком:

1 яблоко (100 г)  
 1 ст. л. изюма  
 1 ст. л. очищенных, нарезанных  
 соломкой ядер миндальных  
 орешков  
 1 щепотка на кончике ножа  
 молотой корицы

#### Для приготовления

#### 8 маффинов со сливами:

8 слив

#### Для приготовления 8 шоколадно-мандариновых маффинов:

2 ст. л. шоколадной стружки  
 12 очищенных от кожицы долек  
 мандаринов

сахарная пудра — посыпать  
 маффины

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 52 г, Ж: 243 г, У: 557 г,  
 кДж: 19984, ккал: 4774

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар припл. 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости обо-

ротов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Лопаточкой или венчиком осторожно подмешать слегка теплое растопленное слив. масло.

**3.** Тесто выложить в 2 смазанные маслом, посыпанные мукой формы для выпечки маффинов (каждая форма для выпечки 12 маффинов), при этом выемки в формах заполнить тестом наполовину.

**4.** Для приготовления яблочных маффинов яблоко помыть, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать кусочками. Кусочки яблок перемешать с изюмом и миндалем, выложить на тесто в 8 выемках, посыпать корицей.

**5.** Для приготовления сливовых маффинов сливы помыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать пополам, удалить косточки и выложить на тесто в 8 выемках.

**6.** Для приготовления шоколадно-мандариновых маффинов тестов в 8 оставшихся выемках посыпать шоколадной стружкой. На стружке разложить дольки мандаринов. Формы на решетках по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
 (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С  
 (духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 3 ступень  
 (духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 25 мин.  
 каждая форма*

**7.** Маффины вынуть из духовки, оставить приibl. на 10 мин. в формах, вынуть из форм, остудить на кухонной решетке, перед сервировкой посыпать сахарной пудрой.

## **Орехово-марципановые маффины**

### **Для гостей**

#### **Для приготовления сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина  
100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)  
1/2 бутылочки ромового ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
4 яйца  
100 г пшеничной муки  
1 ч. л. разрыхлителя теста  
50 г порубленных ядер лесных орехов (фундука)  
100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

#### **Кроме того:**

приibl. 40 бумажных формочек для выпечки

#### **Для украшения:**

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
150 г просеянной сахарной пудры

*красная, желтая и зеленая пищевые краски*  
1/2 ч. л. молотой корицы  
1 ч. л. воды

**Время приготовления:** 35 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 88 г, Ж: 273 г, У: 406 г, кДж: 19132, ккал: 4569

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин и марципановую массу взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать ромовый ароматизатор.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать приibl. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с порубленными и молотыми лесными орехами подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Каждые три формочки для выпечки вложить одна в другую. Тесто разложить в тройные формочки. Формочки с тестом выставить на противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: приibl. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: приibl. 25 мин.*

**3.** Маффины снять с противня и в формочках остудить на кухонной решетке.

**4.** Для украшения марципановую массу перемешать руками с 50 г сахарной пудры. Массу разделить на три части, каждую часть покрасить краской одного цвета. Части массы, не смешивая, раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины приibl. 3 мм. Раскатанную массу разрезать на полоски (рекомендуется использовать нож для резки теста).

**5.** Оставшуюся сахарную пудру, корицу и воду перемешать до густотекучей консистенции. Маффины покрыть глазурью, украсить марципановыми полосками. Дать застыть глазури.



## **Австрийское печенье (рецепт из города Бад-Ишль)**

**Классика — для гостей**

**Для приготовления  
песочного теста:**

250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

5 капель лимонного  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

125 г слив. масла или маргарина

красный конфитюр — намазать  
печенье  
сахарная пудра — посыпать  
печенье

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 112 г, У: 317 г,  
кДж: 10455, ккал: 2498

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста, затем просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор, яйцо, сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой

рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем. Из теста формочкой (диаметром прибл. 8 см) выдавить круги. В половине кругов выдавить специальной формочкой по 3 глазка в каждом. Круги из теста разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 8-10 мин.

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Нижние стороны печений без глазков намазать конфитюром. Печенья с глазками посыпать сверху сахарной пудрой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных конфитюром и не намазанных конфитюром печений.

## **Австрийское печенье «Наполеон»**

**Рекомендуем — для гостей**

**Для приготовления безе:**  
2 яичных белка

250 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

300 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

**Раскатать тесто:**

150 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

**Для приготовления начинки:**

100 г кокосового масла

50 г сахарной пудры

30 г какао-порошка

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

3 капли миндального  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

2-3 капли ромового

ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

1 очень свежее (не старше  
5 дней) яйцо

**Для приготовления глазури:**

100 г темной глазури (купить)

**Для украшения:**

50 г ядер лесных орехов  
(фундука)

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 95 г, Ж: 424 г, У: 430 г,  
кДж: 26859, ккал: 6405

**1.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Перемешать



сахарную пудру и ванильный сахар. Смесь пудры и сахара постепенно подмешать миксером к взбитым белкам. Подмешать половину молотого фундука. Оставшийся фундук подмешать в бэзе миксером с насадками-крючками.

**2.** Тесто раскатать на посыпанной толстым слоем молотых лесных орехов рабочей поверхности стола до толщины *прибл. 3 мм*. Из теста формочкой (диаметром *прибл. 4 см*) выдавить круги. Круги разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 120-140 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 100-120 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: *прибл. 1 ступень**

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: *прибл. 20 мин.**  
*каждый противень*

**3.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**4.** Для приготовления начинки растопить и слегка остудить кокосовое масло. Сахарную пудру перемешать с какао-порошком и просеять в миску для взбивания. Добавить ванильный сахар и ароматизаторы. Постепенно подмешать кокосовое масло и яйцо. Начинку поместить в холодильник.

**5.** Глазурь растопить в кастрюльке в соответствии с инструкцией на упаковке. Половину печений покрыть с верхней стороны растопленной глазурью, украсить лесными орешками. Когда начинка начнет густеть, намазать ею нижние стороны не украшенных ореш-

ками и глазурью печений. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных начинкой и не намазанных начинкой печений. Печенье хранить в прохладном месте в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

**Советы.** При приготовлении печенья для детей вместо ромового ароматизатора использовать ароматизатор с ароматом ванили и слив. масла. Печенье приобретет более интенсивный ореховый привкус, если обжарить лесные орешки на сковороде без жира или в духовке. При обжаривании в духовке орешки разложить на противне, поместить в предв. нагретую духовку и обжаривать, время от времени помешивая лопаточкой, при температуре *200 °С 6-8 мин*. Фундук не следует обжаривать до приобретения им слишком темного цвета, иначе орешки будут горчить.



## Амареттини

### Рекомендуем

#### Для приготовления теста:

1 яичный белок  
100 г мелкого сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 ст. л. ликера амаретто  
100 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

#### Посыпать печенье:

20 г сахарной пудры

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 71 г, Ж: 160 г, У: 417 г,  
кДж: 14955, ккал: 3570

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом.

**2.** Продолжая взбивать на максимальной скорости оборотов, постепенно, но быстро подмешать миксером в белки сахар, ванильный сахар, ликер. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать миндаль.

**3.** Заправить тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием диаметром 6 мм. Тесто из мешочка выдав-

ливать горочками диаметром припл. 1 см на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в нижнюю треть духовки.

*Верхний и нижний жар: 140-160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 120-140 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 1 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 30 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку. Еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, немного остудить, снять с бумаги для выпечки.

## Ананасовое печенье

### К Рождеству

4 яичных белка  
125 г мелкого сахара  
125 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков  
100 г натертых на терке,  
обсушенных в сите ананасов  
из банки  
55 кондитерских облачков  
(кружки из очень тонкого  
вафельного теста) (диам. 5 см)

**Время приготовления:** 20 мин.

**Всего:** Б: 40 г, Ж: 67 г, У: 145 г,  
кДж: 5995, ккал: 1431

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой кон-



систенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавив сахар. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к белкам миндаль и ананасы.

**2.** Ананасово-ореховую массу двумя чайными ложками выложить горочками на облатки. Облатки разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 140-160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 120-140 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 1 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

## Английское печенье к чаю

### Для гостей

**Для приготовления сдобного песочного теста:**  
*100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт*

*«Марципановая масса»*  
*250 г слив. масла*  
*100 г коричневого тростникового сахара*  
*250 г пшеничной муки*

*тростниковый сахар или сахар*

**Время приготовления: 40 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 41 г, Ж: 243 г, У: 342 г, кДж: 16026, ккал: 3829**

**1.** Для приготовления теста марципановую массу нарезать очень маленькими кусочками. Кусочки марципановой массы и слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой большой скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать тростниковый сахар и продолжать взбивать миксером до образования однородной массы.

**2.** Муку просеять и порциями подмешать к масляно-марципановой смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто скатать валиком и поместить прибл. на 2-3 часа в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см и разрезать на полоски размером прибл. 1 1/2 x 6 см. Полоски разложить на смазанном маслом противне. На каждой полоске вилкой выдавить узор. Печенье посыпать тростниковым или обычным сахаром. Противень с печеньем поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 140-160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 2 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 25-30 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить. Печенье хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.







## Апельсиновое печенье

### Просто

#### Для приготовления бисквитного теста:

2 яйца  
 третья кожура 1 апельсина  
 2 ст. л. апельсинового сока  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 100 г пшеничной муки  
 50 г пищевого крахмала  
 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного соуса (для варки) (для 500 мл молока)

#### Для приготовления глазури:

100 г просеянной сахарной пудры  
 1-2 ст. л. апельсинового сока

кондированные (засахаренные) кружочки апельсина

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 27 г, Ж: 15 г, У: 363 г, кДж: 7249, ккал: 1732

**1.** Для приготовления теста яйца с кожурой и соком апельсина взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и сухой смесью для приготовления ванильного соуса. Половину мучной смеси просеять к яично-

## Анисовое печенье

### К Рождеству

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
 200 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 125 г пшеничной муки  
 125 г пищевого крахмала  
 15 г молотых семян аниса

**Время приготовления:** 30 мин., без времени сушки

**Всего:** Б: 40 г, Ж: 24 г, У: 412 г, кДж: 8723, ккал: 2083

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать взбивать до образования кремовой массы. Муку перемешать с крахмалом, про-

сеять и порциями, попеременно с семенами аниса подмешать к яичному крему миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Тесто двумя чайными ложками выложить с интервалом, горочками на смазанные маслом, посыпанные мукой противни. Противни с печеньем выставить в ряд и оставить на ночь в теплом месте, чтобы подсохло тесто. На следующий день противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 140-160 °С (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 120-140 °С (духовку предв. не нагревать) Газ: припл. 1 ступень (духовку предв. не нагревать) Время выпечки: припл. 35 мин. каждый противень

**Указание.** Печенье не поднимется в духовке, если перед выпечкой не будет оставлено для просушивания на ночь.

апельсиновой смеси. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Тесто двумя чайными ложками выкладывать с интервалом, горочками на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с апельсиновым соком до густотекучей консистенции. Печенья сбрызнуть глазурью.

**6.** Печенье по желанию украсить разрезанными на четыре части kondированными кружочками апельсина.

**Варианты.** Вместо тертой кожуры 1 апельсина можно использовать 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости). Чтобы печенья стали золотистого цвета, крахмал заменить 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл молока).

## Ванильные рогаики

### Классика

**Для приготовления песочного теста:**

*250 г пшеничной муки*

*1 щепотка на кончике ножа*

*разрыхлителя теста*

*125 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*3 яичных желтка*

*200 г слив. масла или маргарина*

*125 г очищенных, молотых ядер*

*миндальных орешков*

**Обвалить печенье:**

*50 г просеянной сахарной пудры*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

**Время приготовления: 90 мин.**

**Всего: Б: 63 г, Ж: 252 г, У: 385 г, кДж: 17739, ккал: 4238**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, желтки, слив.

масло или маргарин, молотые орешки. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести

продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать жгуты толщиной с большой палец руки. Жгуты нарезать кусками длиной приблиз. 2 см. Каждый кусок скатать в жгут длиной прибл. 5 см. Концы каждого жгута скатать более тонко, чем середину. Жгуты слегка согнуть, придавая им форму рогаиков, и разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

*каждый противень*

**4.** Рогаики на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку.

**5.** Перемешать сахарную пудру и ванильный сахар. Горячие рогаики обвалить в сахарной смеси и остудить на кухонной решетке.

**Советы.** Печенье можно хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой прибл. 3 недели. При приготовлении этого печенья не рекомендуется использовать очищенный и помолотый в домашних условиях миндаль, т.к. содержание жира в нем выше, чем в покупном, и печенье может растечься во время выпечки.



## Венские калачи

### Рекомендуем

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

1 яичный желток

2 капли лимонного

ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

250 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Намазать калачи:

1 яичный белок

1 ч. л. сахара

#### Посыпать калачи:

50 г цукатов

(желательно из цитрона)

50 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

70 г темного мелкого изюма

(др. название: коринка)

**Время приготовления:** 70 мин.

**Всего:** Б: 55 г, Ж: 146 г, У: 383 г,

кДж: 13367, ккал: 3194

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар, ванильный сахар, яйцо, желток, ароматизатор. Муку перемешать с разрыхлителем теста, про-

сеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** От теста чайной ложкой отделять комочки величиной с грецкий орех и выкладывать их на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни.

**3.** Белок взбить с сахаром. Горочки теста на противнях смазать взбитым белком.

**4.** Цукаты нарезать маленькими кусочками, перемешать с миндалем и изюмом. Смесью из цукатов, миндаля и изюма посыпать комочки теста на противнях. Смесь слегка вдавить в тесто. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: approx. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: approx. 15 мин.*

*каждый противень*

**5.** Калачи на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Вариант.** По желанию цукаты из цитрона заменить на цукаты из померанца, а лимонный ароматизатор на ароматизатор из тертой кожуры апельсина (или натереть на терке кожуру апельсина). Печенье можно хранить в емкости с плотной закрывающейся крышкой 3-4 недели.

## Голландское печенье к кофе

### Для гостей

#### Для приготовления сдобного теста:

300 г слив. масла или маргарина  
100 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

тертая кожура 1 лимона

2 яйца

400 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

80 г абрикосового конфитюра (густого варенья)

#### Для приготовления глазури:

100 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

20 г кокосового масла

Время приготовления: 60 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 64 г, Ж: 315 г, У: 497 г,  
кДж: 22103, ккал: 5280

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

2. Постепенно добавить сахарную пудру, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать кожуру лимона.

3. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать припл.

1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

4. Наполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. На смазанный слив. маслом, выложенный бумагой для выпечки противень выдавить, не отрывая руки, впритык друг к другу две полоски теста, которые по форме напоминают сильно вытянутый треугольник. Отступить на некоторое расстояние и выдавить аналогичным образом еще две полоски. Повторять эти действия до тех пор, пока не закончится тесто. Противень с печеньем поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. нагреть)

Газ: припл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: припл. 15 мин.

5. Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

6. Половину печений намазать с нижней стороны конфитюром. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных конфитюром и не намазанных конфитюром печений.

7. Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Печенья обмакнуть широкой стороной в расплавленный кувертюр или шоколад и выложить на бумагу для выпечки. Дать застыть глазури.





## **Звезды с корицей**

### **Классика**

#### **Для приготовления безе:**

*3 яичных белка  
250 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 ч. л. без горочки молотой корицы  
275–325 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков*

#### **Кроме того:**

*просеянная сахарная пудра  
немного воды*

**Время приготовления:** 100 мин.

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 174 г, У: 291 г, кДж: 12523, ккал: 3229

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции:

чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахарную пудру. 2 ст. л. с горочкой взбитого с сахарной пудрой белка отставить в сторону.

**2.** К взбитым белками осторожно подмешать миксером на минимальной скорости оборотов ванильный сахар, ароматизатор, корицу, половину миндаля. Подмешать руками или миксером с насадками-крюками столько оставшегося миндаля, чтобы полученная масса лишь слегка приклеивалась к пальцам.

**3.** Миндально-белковую массу раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола до толщины приблизит. 1/2 см. Из раскатанной массы формочкой выдавить звезды. Звезды разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях и намазать отставленным взбитым белком (белок должен ложиться на звезды ровным слоем, в противном случае подмешать в белок несколько капель воды). Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 140–160 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 120–140 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 1 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 20–30 мин. каждый противень*

**4.** Противни вынуть из духовки, печенье переложить с противней на кухонную решетку и охладить

(при снятии с противней нижняя сторона печений еще должна оставаться мягкой).

## **Золотые монеты**

### **Полноценно — просто**

#### **Для приготовления сдобного теста:**

*100 г слив. масла или маргарина  
1 щепотка морской соли  
150 г жидкого меда  
тертая кожура 1 апельсина  
3 ст. л. апельсинового сока  
1 яйцо  
200 г цельнозерновой пшеничной муки  
70 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
1 ч. л. разрыхлителя теста*

#### **Посыпать печенье**

**(по желанию):**  
*ядра фисташковых орехов*

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 49 г, Ж: 136 г, У: 259 г, кДж: 10686, ккал: 2553

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить соль, мед, тертую кожуру апельсина. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать апельсиновый сок.

**2.** Добавить яйцо и взбивать прибл. 1/2 мин. Муку перемешать

с молотыми миндальными орехами и разрыхлителем теста и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто, прикрыв, оставить в холодильнике на ночь.

**4.** Из теста скатать жгуты диаметром прибл. 2 1/2 см. Жгуты нарезать кружочками толщиной прибл. 1/2 см. Кружочки выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни.

**5.** Печенья по желанию намазать водой и посыпать молотыми или порубленными ядрами фисташковых орехов. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин. каждый противень*

**6.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

## Казацкие монеты

**Утонченно — требует времени**

**Для приготовления песочного теста:**

*300 г пшеничной муки*  
*1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя*  
*теста*

*100 г сахара*  
*1 пакетик ванильного сахара*  
*(масса нетто: 8 г)*  
*3 ст. л. молока*  
*150 г слив. масла или маргарина*

**Для приготовления начинки:**

*150 г ореховой нуги*  
*50 г молотых ядер лесных орехов (фундука)*

**Время приготовления: 75 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 53 г, Ж: 199 г, У: 421 г, кДж: 15897, ккал: 3799**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, молоко, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром приблиз. 4 см) выдавить круги. Круги из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для



выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 8-10 мин. каждый противень*

**4.** Печенье вынуть из духовки, на бумаге для выпечки сразу перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку, остудить.

**5.** Для приготовления начинки нугу, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Половину печений намазать с нижней стороны растопленной нугой.

**6.** Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных нугой и не намазанных нугой печений. Выдавленную начинку размазать по боковым сторонам печений. Боковые стороны печений опустить в молотые орехи. Дать застыть начинке.



## Кантуччини

### Классика

**Для приготовления песочного теста:**

- 500 г пшеничной муки
- 1 ч. л. разрыхлителя теста
- 250 г сахара
- 3 яйца
- 1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2-1 лимона
- 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2-1 апельсина
- 2 ст. л. апельсинового сока
- 2 ст. л. десертного вина «Вин санто» или хереса крим
- 25 г семян аниса
- 1 щепотка соли
- 50 г мягкого слив. масла
- 1 ст. л. свиного смальца (вытопленного нутряного сала)
- 200 г целых ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 123 г, Ж: 193 г, У: 647 г, кДж: 21390, ккал: 5110

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, яйца, кожуру лимона, ароматизатор, апельсиновый сок, вино, семена аниса, соль, слив. масло, смалец. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Подмешать в тесто руками миндаль. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать пять одинаковых жгутов. Жгуты выложить на расстоянии 6-7 см друг от друга на выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Еще горячие жгуты нарезать поперек и немного наискосок

кусочками шириной прибл. 1 см. Печенья положить на выстланный бумагой для выпечки противень и выпекать до золотисто-коричневой корочки. *Верхний и нижний жар: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 140-160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 2 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

## Кокосово-творожные макроне

### Просто

**Для приготовления теста:**

- 4 яичных белка
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)
- 65 г нежирного мягкого творога
- 200 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 40 мин.

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 124 г, У: 172 г, кДж: 8174, ккал: 1952

**1.** Для приготовления теста белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Венчиком осторожно подмешать творог. Избегая

сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой кокосовую стружку.

**2.** Тесто брать двумя чайными ложками и выкладывать горочками размером с грецкий орех на выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 140 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 1-2 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 15-20 мин. каждый противень*

**3.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку (печенье должно быть немного влажным, а затем высохнуть), остудить. Остывшее печенье сразу поместить в емкость с плотно закрывающейся крышкой.

## Кокосовые веночки

Утонченно — к Рождеству

**Для приготовления сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
100 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 яичных желтка  
250 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста



**Для приготовления начинки:**  
3 яичных белка  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
тертая кожура 1 лимона  
200 г кокосовой стружки

**Время приготовления: 60 мин.**

**Всего: Б: 59 г, Ж: 266 г, У: 418 г, кДж: 18398, ккал: 4395**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до образования однородной массы.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Наполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Тесто из

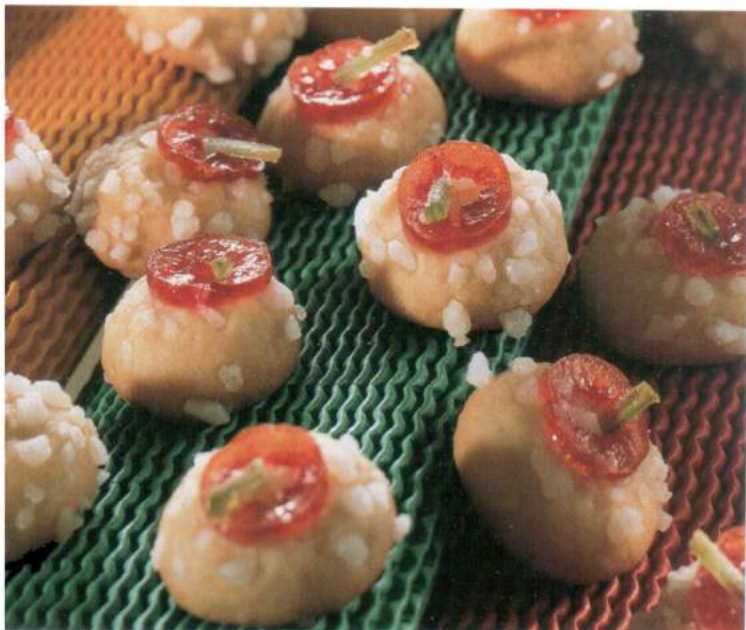
мешочка выдавить веночками диаметром прибл. 4 см на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень.

**3.** Для приготовления начинки белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавив сахар, ванильный сахар, тертую кожуру лимона. Избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать во взбитые белки лопаточкой кокосовую стружку. Середину каждого венка из теста наполнить начинкой. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.





## Конфетти

**Просто — рекомендуем**

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

175 г слив. масла или маргарина

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

250 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

**Для украшения:**

75 г сахарных комочков для посыпки (изготавливаются под давлением из рафинада)

50 г красных кондированных

(коктейльных) вишен

**Время приготовления:** 65 мин.

**Всего:** Б: 28 г, Ж: 146 г, У: 393 г, кДж: 13202, ккал: 3154

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять. Две трети мучной смеси порциями подмешать к сахарно-масляной смеси миксером на средней скорости оборотов. Оставшуюся мучную смесь подмешать в тесто руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Из теста скатать шарики величиной с вишню. Шарики до половины опустить в сахарную посыпку и выложить стороной

без посыпки вниз, не слишком близко друг к другу на выстланный бумагой для выпечки противень. Печенье украсить нарезанными кружочками кондированными вишнями. Противень с печеньем поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Вариант.** Печенье дополнительно украсить нарезанными соломкой цукатами (желательное из цитрона).

## Кошачьи язычки

**Для детей**

**Для приготовления теста:**

150 г слив. масла

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

150 г пшеничной муки

5 яичных белков

1 ст. л. просеянной сахарной пудры

200 г темного кувертюра или горького шоколада (мин. 50 % какао)

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 47 г, Ж: 195 г, У: 392 г, кДж: 15007, ккал: 3586

**1.** Для приготовления теста слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Муку просеять и порциями подмешать к масляно-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов. Белки взбить до густой консистенции и вместе с сахарной пудрой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой, осторожно подмешать в тесто. Наполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Тесто из мешочка выдавить с интервалом 5 см, в виде закругленных на углах полосок длиной 6 см на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**3.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**4.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить в маленькой кастрюльке на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Края печений обмакнуть в растопленный кувертюр или шоколад. Печенье положить на бумагу для выпечки и дать застыть шоколадной глазури.

## Крекеры

**Для гостей — рекомендуем**

**Для приготовления песочного теста:**

*200 г обдирной ржаной муки (тип 1150)*

*200 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)*

*закваска в виде сухого порошка для 500 г муки — купить*

*1/2 ч. л. без горочки молотого кориандра*

*1 ч. л. без горочки соли*

*200 мл слегка теплой воды*

*2 ст. л. фруктового уксуса*

*50 г ячменного солода*

**Время приготовления:** 2 часа, без времени охлаждения

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 7 г, У: 308 г, кДж: 6567, ккал: 1569

**1.** Для приготовления теста ржаную и пшеничную муку, закваску, кориандр и соль перемешать в миске для взбивания. Добавить воду, уксус, солод. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 1 час в холодильник.

**3.** Тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать порциями до толщины прибл. 1 мм. Раскатанное тесто нарезать прямоугольниками прибл. 3 x 4 см (рекомендуется использовать нож с колесиком для резки теста). Прямоугольники из теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин. каждый противень*

**4.** Крекеры снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.





## Мадлен

### Классика — для детей

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара  
1 щепотка соли  
1 пакетик ароматизатора из  
тертой кожуры апельсина (для  
250 г муки или 500 мл жидкости)  
или натереть на терке кожуру  
½-1 апельсина  
5 яиц  
250 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста  
30 г растопленного слив. масла

#### По желанию:

50 г растопленного горького  
шоколада (не менее 50 % какао)  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 46 г, Ж: 280 г, У: 280 г,  
кДж: 16396, ккал: 3917

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Выемки в формах для приготовления печенья «Мадлен» (каждая форма представляет из себя плоский прямоугольник из стали или силикона с выемками в виде овальных раковин с желобками) тщательно смазать растопленным слив. маслом и на три четверти заполнить тестом. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 12-15 мин.*

**3.** Выпечку вынуть из форм и остудить на кухонной решетке. По желанию концы печений обмакнуть в растопленный шоколад или посыпать сахарной пудрой.

**Вариант.** Тесто можно разложить в 25 маленьких бумажных формочек для выпечки. Время выпечки в этом случае составит прибл. 25 мин. при указанном выше температурном режиме духовки.

## Макроне

### К Рождеству

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
3 яичных желтка  
125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя из безе:

3 яичных белка  
175 г сахара  
1 щепотка на кончике ножа  
молотой корицы  
200 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков  
2 капли миндального  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)



**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 228 г, У: 455 г,  
кДж: 18559, ккал: 4433

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить к муке сахар, ванильный сахар, желтки, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) с волнистыми краями выдавить круги. Круги из теста разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне.

**4.** Для приготовления верхнего слоя белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Постепенно

подмешать миксером сахар. Избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать лопаточкой корицу, миндаль, ароматизатор.

**5.** Наполнить безе кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Массу из мешочка выдавить горочками с острыми вершинами на круги из теста. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

**6.** Печенье снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## Макроне с кедровыми орешками

### Немного дороже

**Для приготовления безе:**

5 яичных белков

150 г сахара

50 г просеянной сахарной пудры

семена 1 стручка ванили

1 ч. л. без горочки молотой

корицы

150 г очищенных, порубленных

ядер миндальных орешков

50 г пищевого крахмала

**Посыпать печенье:**

прибл. 150 г ядер кедровых

орешков

**Время приготовления:** 65 мин.

**Всего:** Б: 86 г, Ж: 157 г, У: 275 г,  
кДж: 12580, ккал: 3004

**1.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахарную пудру. Избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать лопаточкой семена ванили, корицу и миндаль. Крахмал просеять на безе и подмешать в безе таким же образом, как ваниль, корицу и миндаль.

**2.** Заправить безе кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Безе из мешочка выдавить горочками величиной с грецкий орех на смазанные маслом, выложенные бумагой для выпечки противни. Печенье посыпать кедровыми орешками. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 140 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 1-2 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

*каждый противень*

**3.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противней на кухонную решетку и остудить.

**4.** Печенье хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.



## Макроне с фундуком

**Рекомендуем — классика**

**Для приготовления безе:**

- 4 яичных белка
- 200 г мелкого сахара
- 1 щепотка на кончике ножа молотой корицы
- 4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)
- 200 г настроганных пластинками ядер лесных орехов (фундука)
- 150 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 91 г, У: 214 г, кДж: 7770, ккал: 1856

1. Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом.

2. Постепенно подмешать миксером сахар, корицу, ароматизатор.

3. Избегая сильных вращательных движений, движениями

вверх-вниз, осторожно подмешать лопаточкой настроганные и молотые лесные орехи.

4. Безе брать двумя чайными ложками и выкладывать горочками на выстланный бумагой для выпечки противень. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 130-150 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 110-130 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 1 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

5. Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить.

## Манное печенье

**Недорого**

**Для приготовления песочного теста:**

- 125 г пшеничной муки
- 4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

125 г сахара

125 г манной крупы из твердых сортов пшеницы

1 яйцо

50 г слив. масла или маргарина

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 51 г, У: 309 г, кДж: 7926, ккал: 1893

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, манную крупу, яйцо, сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку



для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать шарики величиной с грецкий орех. Шарики разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**Вариант:** в одну половину теста добавить для аромата семена аниса, в другую — тертую кожуру лимона.

## Медвежьи лапки

**К чаю — рекомендуем**

**Для приготовления сдобного теста:**

*150 г слив. масла или маргарина*

*150 г сахара*

*1 пакетик ромового*

*ароматизатора (для 250 г муки или 500 мл жидкости)*

*3 яйца*

*125 г пшеничной муки*

*2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*50 г шоколадной стружки из горького шоколада (не менее 50 % какао)*

*50 г молотых ядер миндальных орешков*

*1 ч. л. без горочки молотой корицы*

**Для приготовления глазури:**

*100 г горького шоколада*

*(не менее 50 % какао)*

*1 ст. л. растительного масла*

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего: Б: 58 г, Ж: 232 г, У: 319 г,**

**кДж: 15612, ккал: 3730**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар и ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с шоколадной стружкой, миндалем и корицей подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанные маслом, посыпанные мукой формы для выпечки «Медвежьи лапки» или печенье «Мадлен» (каждая форма представляет из себя плоский прямоугольник из стали или силикона с выемками в виде овальных раковин с желобками). Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

*каждая форма*

**4.** Печенье вынуть из духовки, оставить прибл. на 10 мин. в формах, осторожно отделить от стенок выемок. Формы перевернуть вверх дном, печенье выложить из форм и остудить.

**5.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Концы печений обмакнуть в растопленный шоколад. Дать застыть глазури.





## Медовое печенье

### Рекомендуем

**Для приготовления  
песочного теста:**

125 г жидкого меда

200 г сахара

4 ст. л. молока

100 г слив. масла или маргарина

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 капли миндального

ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

1 ч. л. без горочки молотой  
корицы

400 г пшеничной муки

100 г пищевого крахмала

20 г какао-порошка

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

75 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орехов

**Намазать печенье:**

1 ч. л. пищевого крахмала

6 ст. л. воды

**Украсить печенье:**

100-125 г очищенных,  
разрезанных пополам ядер  
миндальных орехов

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 190 г, У: 708 г,  
кДж: 21142, ккал: 5051

**1.** Для приготовления теста  
мед, сахар, молоко, слив.  
масло или маргарин медленно  
нагреть, растопить, вылить  
в миску для взбивания и  
поместить в холодильник.

**2.** В почти остывшую смесь  
добавить ванильный сахар,  
ароматизатор, корицу. Ингре-  
диенты перемешать ручным  
миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов. Муку  
перемешать с крахмалом,  
какао-порошком и разрых-  
лителем теста, просеять. Две  
трети мучной смеси порциями

подмешать к медово-масляной  
смеси миксером с насадками-  
венчиками на средней ско-  
рости оборотов. Миксером  
с насадками-крюками под-  
мешать оставшуюся муч-  
ную смесь и порубленные  
миндальные орешки. Из  
полученной массы вымесить  
на посыпанной мукой рабочей  
поверхности стола однородное  
эластичное тесто. Если тесто  
клейкое, его следует завернуть  
в пленку для сохранения  
свежести продуктов и по-  
местить на некоторое время в  
холодильник.

**3.** Тесто раскатать до толщины  
прибл. 1/2 см. Из теста фор-  
мочкой (диаметром приблизит.  
8 см) выдавить кружочки.  
Кружочки теста разложить  
на выстланном бумагой для  
выпеки противне.

**4.** Крахмал и воду пере-  
мешать, довести до кипения,  
сразу снять с огня, остудить,  
намазать тонким слоем на  
печенье.

**5.** Половинки миндальных  
орешков вдавить в поверх-  
ность печений. Противень  
с печеньем поместить в  
духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**6.** Печенье снять с бумаги  
для выпечки и остудить на  
кухонной решетке.

## Миндальные чипсы

### К Рождеству

#### Для приготовления теста:

160 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

1 1/2 ст. л. с горочкой пшеничной муки

3 яичных белка

1 щепотка соли

150 г мелкого сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка на кончике ножа

молотой корицы

1 яичный желток

#### Посыпать печенье:

40 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков или 40 г порубленных ядер фисташковых орехов, или 40 г сахарных комочков для посыпки (изготавливаются под давлением из рафинада)

Время приготовления: 45 мин.

Всего: Б: 55 г, Ж: 112 г, У: 184 г, кДж: 8810, ккал: 2103

**1.** Для приготовления теста перемешать миндаль и муку. Белки с солью взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой большой скорости оборотов до очень густой консистенции. Затем постепенно подмешать миксером сахар, ванильный сахар, корицу.

**2.** К взбитым белкам добавить смесь из муки и орехов и желток. Ингредиенты перемешивать миксером, пока не образуется однородное тесто.

**3.** Заправить тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Тесто из мешочка выдавить с большими интервалами, шариками величиной с грецкий орех на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень. Печенье посыпать миндалем или фисташками, или посыпкой. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °С*

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 160 °С*

(духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 8-10 мин.

**4.** Противень вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Печенья по одному быстро снимать с противня и сгибать на скалке так, чтобы они приобрели форму чипсов. Чипсы остудить на кухонной решетке.

**Совет:** чипсы сбрызнуть расплавленным белым или горьким кувертюром или шоколадом.







## Миндальные язычки

### К Рождеству

#### Для приготовления безе:

3 яичных белка  
125 г сахара  
30 г пшеничной муки  
1 ст. л. какао-порошка  
100 г молотых ядер миндальных орешков  
60 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

100 г ореховой нуги

#### Для приготовления глазури:

50 г темной шоколадной глазури

Время приготовления: 65 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 44 г, Ж: 131 г, У: 261 г, кДж: 10237, ккал: 2446

1. Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до полугустой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар.

2. Муку перемешать с какао-порошком, просеять на взбитые белки и осторожно, лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать к белкам. Подмешать миксером на минимальной скорости оборотов миндаль и слив. масло или маргарин.

3. Заполнить безе кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Массу из мешочка выдавить полосками длиной 3-4 см на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень. Противень с печеньем поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 12 мин.

4. Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

5. Для приготовления начинки нугу растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Нижние стороны половины печений намазать начинкой. Соединить и слегка прижать нижние стороны

намазанных начинкой и не намазанных начинкой печений.

6. Глазурь растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Края печений обмакнуть в растопленную глазурь. Печенье разложить на бумаге для выпечки и дать застыть шоколадной глазури.

## Морское печенье

### Утонченно — просто

#### Для приготовления сдобного песочного теста:

60 г сушеных яблочных колец  
170 г слив. масла или маргарина  
70 г сахара  
1/2 ч. л. соли  
100 г светлого фруктового или виноградного сиропа  
2 пакетика ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто каждого: 8 г)  
1 яйцо  
400 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления глазури:

50 г просеянной сахарной пудры  
1 ч. л. просеянного какао-порошка  
1-2 ч. л. лимонного сока

#### Украсить печенье:

шоколадные фигурки: ракушки, морские коньки и т.п.

Время приготовления: 45 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 53 г, Ж: 152 г, У: 545 г, кДж: 16262, ккал: 3885



**1.** Для приготовления теста сушеные яблоки нарезать мелкими кубиками и пюрировать ручным блендером. Добавить к пюре из яблок слив. масло или маргарин, сахар, соль, сироп, ванильный сахар. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками

на максимальной скорости оборотов до получения однородной кремовой массы.

**2.** Добавить яйцо и взбивать прибл. 1/2 мин. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять. Половину мучной смеси порциями

подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Оставшуюся половину мучной смеси осторожно подмешать в тесто присыпанными мукой руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять присыпанными мукой руками, одновременно создавая на тесте волнистые узоры. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**4.** Противень с коржом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать коржу немного остыть. Слегка теплый корж нарезать квадратами прибл. 5 x 5 см.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с какао-порошком и лимонным соком до густотекучей консистенции. Полученной смесью наполнить целлофановый пакетик. У пакетика срезать уголок. На каждое печенье выдавить волнистую полоску смеси.

**6.** Для украшения фигурки из шоколада смазать с нижней стороны оставшейся смесью из пудры, какао-порошка и сока и прикрепить на печенье. Дать застыть глазури.



## Мухоморчики

### В подарок

#### Для приготовления песочного теста:

400 г пшеничной муки  
 1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
 теста  
 75 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 2 яйца  
 150 г слив. масла или маргарина

#### Намазать печенье:

концентрированное молоко

#### Для украшения:

200 г красных коктейльных  
 (кондированных, засахаренных)  
 вишен  
 100 г очищенных, разрезанных  
 пополам ядер миндальных  
 орешков

#### Для приготовления глазури:

50 г сахарной пудры  
 немного воды

**Время приготовления:** 60 мин.,  
 без времени охлаждения

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 195 г, У: 472 г,  
 кДж: 17486, ккал: 4177

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйца, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 3 мм. Из теста круглой формочкой (диаметром прибл. 5 см) с волнистыми краями выдавить круги. Кружочки разложить на выстланном бумагой для выпечки противне, намазать концентрированным молоком. Из вишен и миндаля сделать фигурки грибов и украсить ими печенье. Противень с печеньем поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-12 мин.*

**4.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить.

**5.** Сахарную пудру просеять, перемешать с небольшим количеством воды до густотекучей консистенции, поместить в бумажный или целлофановый мешочек. У мешочка срезать уголок и выдавить глазури в виде капелек на остывшие шляпки грибов. Дать застыть глазури.

## Ореховое печенье

### Недорого

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
 175 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (целая бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 яйцо

250 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

150 г манной крупы

100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

**Для украшения печений:**

100 г ядер лесных орехов (фундука)

**Для приготовления глазури:**

50 г горького шоколада (не менее 50 % какао)

1 ч. л. растительного масла

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 294 г, У: 520 г,  
кДж: 21912, ккал: 5233

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Добавить яйцо и взбивать прибл. 1/2 мин. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять. Две трети мучной смеси порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Из всей перемешанной миксером массы, оставшейся

мучной смеси, манной крупы и молотых орехов вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**4.** Тесто маленькими порциями скатывать в жгуты диаметром прибл. 2 см. Жгуты нарезать кружочками шириной прибл. 1/2 см. Скатать из кружочков шарики. Шарики разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. В середину каждого шарика слегка вдавить по одному орешку. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**6.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Печенье обрызгать растопленным шоколадом. Дать застыть глазури.



## Печенье с кокосовой стружкой

### Недорого

**Для приготовления безе:**

3 яичных белка

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

30 г какао-порошка

150 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 27 г, Ж: 97 г, У: 226 г,  
кДж: 7864, ккал: 1878

**1.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар и ванильный сахар.

**2.** Какао-порошок просеять на взбитые белки и вместе с кокосовой стружкой осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к белкам. Тесто двумя чайными ложками выкладывать горочками на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 140-160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 120-140 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 1 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин. каждый противень*

**3.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

## Ореховые колечки

### Полноценно — просто

**Для приготовления песочного теста:**

280 г цельнозерновой пшеничной муки

110 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

1 щепотка на кончике ножа ванильного сахара с натуральной ванилью

1 яйцо

150 г жидкого меда

150 г слив. масла или маргарина

**Намазать печенье:**

1 яичный желток

1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 75 мин.

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 206 г, У: 347 г,  
кДж: 14992, ккал: 3582

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с молотым фундуком и насыпать в миску для взбивания. Добавить ванильный сахар, яйцо, мед, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой

рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1/2 см. Из теста специальной формочкой (диаметром 5-7 см) выдавить кольца (или формочкой выдавить круги, а в середине каждого круга формочкой меньшего диаметра также выдавить круг). Кольца из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях.

**4.** Желток взбить с молоком. Колечки намазать желтково-молочной смесью. Противни с печеньем по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин. каждый противень*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Совет:** остывшее печенье можно покрыть глазурью из сахарной пудры и воды и посыпать цветной кондитерской посыпкой.

## Ореховые палочки

Просто

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
150 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

1/2 ч. л. молотой корицы

1 пакетик тертой кожуры лимона  
(для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2-1 лимона

250 г молотых, слегка

обжаренных на сковороде без жира или в духовке ядер лесных орехов (фундука)

250 г пшеничной муки

**Сбрызнуть печенье:**

75 г темной шоколадной глазури или темного кувертюра, или горького шоколада  
(не менее 50 % какао)

**Время приготовления:** 90 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 396 г, У: 408 г, кДж: 23750, ккал: 5673

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Добавить яйцо и взбивать прибл. 1/2 мин. Муку просеять.

Половину просеянной муки, корицу, тертую кожуру лимона, орешки подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Из перемешанной миксером смеси и оставшейся муки вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто порциями скатывать в жгуты толщиной с карандаш. Жгуты нарезать кусками длиной прибл. 5 см и выложить на смазанные слив. маслом, выстланные бумагой для выпечки противни.

**3.** Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 10-15 мин. каждый противень

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Глазурь растопить согласно указаниям на упаковке, кувертюр или шоколад разломать на очень маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Печенье сбрызнуть растоплен-



ной глазурью или кувертюром, или шоколадом. Дать застыть глазури.

**Дополнения.** Тесто можно ненадолго поместить в холодильник, а затем пропустить через мясорубку, надев на нее диск с отверстием-звездочкой, и нарезать полосками длиной прибл. 5 см. Концы выпеченных печений обмакнуть в растопленный кувертюр или шоколад. Это печенье можно хранить 3-4 недели.



## Ореховые полоски

### К Рождеству

**Для приготовления песочного теста:**

200 г пшеничной муки

40 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2 яичных желтка

100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления верхнего слоя:**

125 мл (1/8 л) воды

100 г сахара

400 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

4 ст. л. рома

**Для приготовления глазури:**

200 г просеянной сахарной пудры

1 1/2 яичного белка

**Время приготовления:** 75 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 91 г, Ж: 345 г, У: 533 г, кДж: 24713, ккал: 5900

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для

взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, желтки, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать в прямоугольный пласт прибл. 40 x 30 см.

**4.** Для приготовления верхнего слоя воду с сахаром довести до кипения в кастрюле и кипятить до полного растворения сахара. Кастрюлю снять с огня. Подмешать орешки и ром. Дать ореховой массе немного остыть и намазать ею раскатанное тесто.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с белком до густотекучей консистенции. Полученной смесью намазать ореховую массу. Прямоугольник из теста разрезать острым ножом на полоски прибл. 6 x 1 1/2 см. Полоски выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 12-15 мин.*

*каждый противень*

## Ореховые рогаики

### Классика

**Для приготовления песочного теста:**

300 г пшеничной муки

100 г просеянной сахарной

пудры

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

100 г молотых, слегка

обжаренных на сковороде

без жира или в духовке ядер

лесных орехов (фундука)

200 г слив. масла или маргарина

**Посыпать печенье:**

50 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

**Время приготовления:** 80 мин.

**Всего:** Б: 55 г, Ж: 236 г, У: 398 г,

кДж: 17015, ккал: 4065

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей

поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** Тесто порциями скатать в жгуты толщиной с карандаш. Жгуты нарезать кусками длиной прибл. 6 см. Куски скатать жгутами. Концы каждого куса скатать более тонко, чем середину. Жгуты слегка согнуть, придавая им форму рогаликов, и выложить на выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин. каждый противень*

**3.** Рогалики на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку.

**4.** Перемешать сахарную пудру и ванильный сахар. Горячие рогалики посыпать сахарной смесью. Дать рогаликам остыть.

## Ореховые розочки

### Полноценно

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
*50 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина*

*130 г жидкого меда*  
*60 г молотых ядер лесных орехов (фундука)*  
*4 ст. л. ликера «Куантро» (апельсиновый ликер)*  
*тертая кожура 1 лимона*  
*1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)*  
*1 щепотка морской соли*  
*2 яйца*  
*130 г цельнозерновой пшеничной муки*  
*1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)*  
*2 ст. л. слегка теплого молока*

**Намазать печенье:**  
*50 г растопленного темного куvertюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)*

**Время приготовления: 85 мин., без времени охлаждения и времени выдержки теста**

**Всего: Б: 45 г, Ж: 96 г, У: 215 г, кДж: 8660, ккал: 2069**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин и мед сильно взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

**2.** Добавить молотые орехи, ликер, тертую кожуру лимона, ванильный сахар, соль, яйца.

**3.** Муку тщательно перемешать с сухими дрожжами и вместе с молоком добавить к масляно-медовой смеси. Ингредиенты перемешивать прибл. 5 мин. ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов. Тесто, при-



крыв, поместить в холодильник и охладить.

**4.** Тесто порциями помещать в пресс для теста и выдавливать розочки на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень. Розочки на противне, прикрыв, оставить в теплом месте прибл. на 15 мин., пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень с печеньем поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**6.** Нижние стороны печений намазать растопленным куvertюром или шоколадом. Дать застыть глазури.





## Ореховые флорентинеры

### Для детей

#### Для приготовления ореховой массы:

300 г ядер лесных орехов (фундука)

50 г жидкого меда

150 г сахара

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

тертая кожура 1 лимона

немного молотой корицы

30 г пшеничной муки

#### Для приготовления глазури:

200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее

50 % какао)

**Время приготовления:** 75 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 88 г, Ж: 331 г, У: 409 г, кДж: 21598, ккал: 5159

**1.** Ядра лесных орешков выложить на смазанный маслом и выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку. Обжарить орешки.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-12 мин.*

**2.** Орешки положить в сито, потрясти, руками снять остатки тонкой кожуры.

**3.** Мед, сахар и сливки поместить в кастрюлю, довести до кипения и покипятить 3-5 мин. Подмешать обжаренные лесные орешки, порубленные миндальные орешки, тертую кожуру лимона, корицу, муку. Массу, помешивая, один раз довести до кипения и снять с огня. В каждую круглую выемку в форме-противне для выпечки флорентинеров (диаметр выемки 5-7 см, высота — 1,5-2,5 см) выложить по 1 1/2 ст. л. ореховой смеси.

**4.** Массу в выемках слегка прижать вниз смоченными в молоке руками так, чтобы равномерно распределить в ней целые орешки. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**5.** Форму-противень вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Флорентинеры оставить в форме прибл. на 10 мин., затем вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**6.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Нижние стороны всех флорентинеров намазать растопленным кувертюром или шоколадом. Дать застыть глазури.

**Вариант:** подготовленную ореховую массу для выпечки флорентинеров можно намазать на выпеченные до полуготовности круглые коржики из песочного теста (диаметром 10 см каждый) и выпечь печенье до готовности.

## Палочки с начинкой из нуги

### Для гостей — для детей

#### Для приготовления сдобного теста:

225 г слив. масла или маргарина

100 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

2 щепотки на кончике ножа молотой корицы

3 яичных желтка

200 г пшеничной муки

40 г какао-порошка



*1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*125 г молотых, обжаренных на сковороде без жира ядер лесных орехов (фундука)*

**Для приготовления начинки:**  
*100 г ореховой нуги*

**Для приготовления глазури:**  
*150 г горького шоколада (не менее 50 % какао)*  
*2 ч. л. растительного масла*

**Время приготовления:** 80 мин.,  
*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 371 г, У: 409 г,  
кДж: 22771, ккал: 5440

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости

оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру, ванильный сахар, корицу. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто фундук.

**3.** Тесто маленькими порциями помещать в кондитерский мешочек с насадкой в форме большой звезды и выдавливать полосками длиной 3-4 см

на смазанные маслом, выложенные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-10 мин.*

*каждый противень*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления начинки нугу растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Нижние стороны половины печений намазать начинкой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных начинкой и не намазанных начинкой печений.

**6.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Края печений обмакнуть в растопленный шоколад. Печенье разложить на бумаге для выпечки и дать застыть шоколадной глазури.

**Совет:** тесто можно пропустить через мясорубку, надев на нее насадку с отверстием-звездочкой.



## Перченые орешки

Рекомендуем — классика

Для приготовления  
песочного теста:

500 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

325 г сахара

1/2 бутылочки лимонного  
ароматизатора (1 бутылочка  
предназначена для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)

по 1 щепотке на кончике ножа  
молотых имбиря, кардамона,  
гвоздики (пряность), черного  
перца

1 ст. л. с небольшой горочкой  
молотой корицы

2 яйца

6 ст. л. молока или воды

50 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

50 г нарезанных кубиками  
цукатов (желательно из цитрона)

Для приготовления глазури:  
400 г просеянной сахарной

пудры

6 ст. л. горячей воды

Время приготовления: 70 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 81 г, Ж: 48 г, У: 1133 г,  
кДж: 22625, ккал: 5403

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ароматизатор, пряности, яйца, молоко или воду, миндаль, цукаты. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку

для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины 1 см. Из теста формочкой (диаметром 2 1/2 см) выдавить круги. Круги из теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 15 мин.

каждый противень

4. Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

5. Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Печенье покрыть глазурью. Дать застыть глазури.

Совет. Если печенье слишком твердое, его следует оставить на открытом воздухе на несколько дней. После этого печенье хранить в жестяной банке с плотно закрывающейся крышкой.

Справка. Название печенья сохранилось со Средних веков, когда все экзотические пряности часто называли одним словом «перец».

## Песочное печенье

Для детей — классика

Подготовительные работы:

275 г слив. масла

Для приготовления теста:

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 ст. л. молока

375 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

Время приготовления: 40 мин.,

без времени охлаждения

Всего: Б: 43 г, Ж: 210 г, У: 485 г,

кДж: 17258, ккал: 4123

1. Подготовительные работы.

Слив. масло растопить, слабо

подрмянить, налить в миску для взбивания и поместить в холодильник.

2. Для приготовления теста вновь застывшее масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

3. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

4. Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять. Две трети мучной смеси, добавляя столовой ложкой, подмешать к масляно-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов.

5. Из перемешанной миксером смеси и оставшейся мучной смеси вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Из теста скатать жгуты диаметром прибл. 3 см. Жгуты оставить в холодильнике до тех пор, пока они не затвердеют.

6. Жгуты нарезать кружочками толщиной прибл. 1/2 см. Кружочки разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне. Противень с печеньем поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 180°C

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160°C

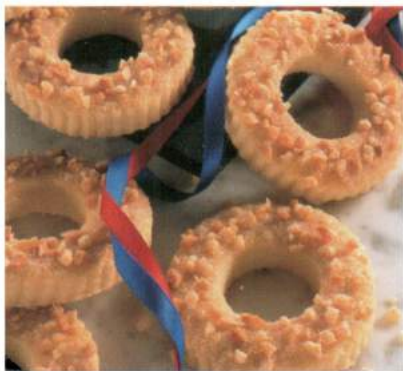
(духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 15-18 мин.





## Песочные кольца с миндалем

**Рекомендуем — для детей**

**Для приготовления песочного теста:**

375 г пшеничной муки  
2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
5 ст. л. пахты или 100 г сметаны  
250 г слив. масла или маргарина

**Намазать печенье:**

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

**Посыпать печенье:**

75 г сахара  
1/2 ч. л. молотой корицы  
50 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 70 мин.

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 242 г, У: 376 г,  
кДж: 17031, ккал: 4069

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить ванильный сахар, пахту или сметану, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать ручным миксером с насадками-крюками сначала быстро

на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать до толщины прибл. 1/2 см. Из теста формочкой с зубчиками выдавить круги диаметром прибл. 7 см. В середине каждого круга выдавить круг диаметром 3 см, чтобы получилось кольцо из теста. Кольца из теста разложить на смазанном маслом и выстланном бумагой для выпечки противне. Остатки теста переработать таким же образом.

**4.** Желток взбить с молоком. Колечки из теста намазать желтково-молочной смесью.

**5.** Перемешать сахар и корицу. Печенье посыпать смесью из сахара и корицы и миндальными орешками. Противень с печеньем поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

**6.** Печенье снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## Печенье «Альберт»

**Недорого**

**Для приготовления песочного теста:**

175 г пшеничной муки  
125 г пищевого крахмала  
5 г разрыхлителя теста  
70 г слив. масла  
100 г сахара  
1 яйцо  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2-3 ст. л. молока  
1 щепотка соли

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 29 г, Ж: 68 г, У: 350 г,  
кДж: 9209, ккал: 2200

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и крахмалом и просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Скатать из теста валик. Валик поместить прибл. на 30 мин. в холодильник.



**3.** Тесто раскатать до толщины прибл. 3 мм. Из раскатанного теста вырезать прямоугольники. Вилкой проколоть в прямоугольниках дырочки. Печенье выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*



## Печенье «Брызги шампанского»

### Для гостей

#### Для приготовления

##### песочного теста:

125 г пшеничной муки

50 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

тертая кожура 1/2 лимона

1 щепотка соли

2 яичных желтка

60 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

100 г белого кувертюра или

белого шоколада

40 г слив. масла

40 г просеянной сахарной пудры

4 ст. л. шампанского

тертая кожура 1/2 лимона

1 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 90 мин.,

*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 148 г, У: 285 г,

кДж: 11334, ккал: 2708

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахарную пудру, ванильный сахар, тертую кожуру лимона, соль, желтки, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 30 мин. в холодильник.

**3.** Тесто порциями раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром 6 см) выдавить круги. Круги теста разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-10 мин.*

**4.** Печенье снять с бумаги для выпечки и дать ему остыть.

**5.** Для приготовления начинки кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема.

**6.** Слив. масло и сахарную пудру перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Добавить две трети кувертюра или шоколада, шампанское, тертую кожуру и сок лимона. Тщательно взбить миксером. Половину печений намазать с нижней стороны начинкой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных начинкой и не намазанных начинкой печений.

**7.** Наполнить оставшимся растопленным кувертюром или шоколадом маленький целлофановый мешочек. У мешочка срезать уголок. Печенье украсить кувертюром или шоколадом, перед подачей к столу поместить на короткое время в холодильник.

**Вариант.** Выпечь круглые печенье диаметром 4 см каждое. Наполненные начинкой печенье опустить до половины в растопленный горький шоколад.



## Печенье с вином

### Утонченно

Для приготовления  
песочного теста:

375 г пшеничной муки

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 ст. л. белого вина

200 г слив. масла или

маргарина

Для приготовления  
верхнего слоя:

2 яичных белка

60 г сахара

молотая корица

50 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

Время приготовления: 100 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 59 г, Ж: 195 г, У: 469 г,  
кДж: 16875, ккал: 4031

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, вино, сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем

основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Тесто раскатать до толщины прибл. 3 мм на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) выдавить круги. Кружочки разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях.

4. Для приготовления верхнего слоя белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Кружочки из теста намазать взбитыми белками.

5. Перемешать сахар и корицу. Печенье посыпать смесью из сахара и корицы и миндальными орешками. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин*

*каждый противень*

**6.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Совет.** Печенье хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой. Чтобы печенья не прилипали друг к другу, их следует проложить бумагой для выпечки.

## Печенье с грецкими орехами

Необычно

**Для приготовления песочного теста:**

300 г пшеничной муки

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

3 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 щепотка на кончике ножа молотого кардамона

1 щепотка соли

200 г слив. масла или маргарина

150 г молотых ядер грецких орехов

**Намазать печенье:**

желе из красной смородины

**Украсить печенье:**

50 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

200 г разрезанных пополам ядер грецких орехов

**Для приготовления глазури:**

200 г просеянной сахарной пудры

2-3 ст. л. воды

**Время приготовления: 110 мин., без времени охлаждения и сушки**

**Всего: Б: 86 г, Ж: 403 г, У: 708 г, кДж: 29279, ккал: 6995**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизаторы, кардамон, соль, слив. масло или маргарин, молотые орехи. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) выдавить круги. Кружочки разложить на смазанных слив. маслом, высланных бумагой для выпечки противнях.

**4.** Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 8-10 мин.

каждый противень

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**6.** Половину печений намазать с нижней стороны тщательно перемешанным желе. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных желе и не намазанных желе печений.

**7.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Половинки ядер орешков до половины опустить в расплавленный кувертюр или шоколад и выложить для просушки на бумагу для выпечки.

**8.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Печенье покрыть глазурью, украсить шоколадными орешками.

**Советы.** Чтобы печенья были мягче, можно незадолго до украшения намазать их желе из красной смородины. Для усиления орехового вкуса печенье орешки перед перемешиванием с тестом слегка обжарить на сковороде без жира.





## Печенье с желе из красной смородины

### Требует времени

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
 1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 75 г сахара  
 2 ст. л. молока  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 125 г слив. масла или маргарина

#### Намазать печенье:

2-3 ст. л. желе из красной смородины

#### Для украшения:

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
 50 г просеянной сахарной пудры

#### Для приготовления шоколадной глазури:

50 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
 20 г кокосового масла

#### Для приготовления глазури:

200 г просеянной сахарной пудры  
 немного воды  
 немного желе из красной смородины

**Время приготовления:** 90 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 46 г, Ж: 177 г, У: 625 г, кДж: 18301, ккал: 4371

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, молоко, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для со-

хранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) выдавить круги. Кружочки осторожно разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 8-10 мин. каждый противень*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Половину печений намазать с нижней стороны тщательно перемешанным желе. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных желе и не намазанных желе печений.

**6.** Для украшения марципановую массу перемешать руками с сахарной пудрой и раскатать тонким слоем на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола. Из раскатанной массы маленькими формочками выдавить различные фигурки. Фигурки разложить на бумаге для выпечки.

**7.** Для приготовления шоколадной глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Фигурки из марципана покрыть шоколадной глазурью. Дать застыть шоколадной глазури.

**8.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с водой и желе до густотекучей консистенции. Печенье покрыть глазурью, украсить фигурками из марципана. Дать застыть глазури.

## Печенье с крокантом

Любимое — просто

**Для приготовления песочного теста:**

300 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

1 яйцо

150 г слив. масла или маргарина

**Намазать жгуты:**

сливки для взбивания

**Обвалять печенье:**

100 г кроканта с фундуком:

купить или приготовить —

см. рецепт «Крокант»

**Для украшения:**

глазурь из молочного шоколада (купить)

100 г очищенных, разрезанных пополам ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 80 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 201 г, У: 429 г, кДж: 16886, ккал: 4033

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать жгуты толщиной прибл. 3 см. Жгуты намазать сливками, обвалять в кусочках кроканта и оставить в холодильнике до тех пор, пока они не затвердеют. Жгуты нарезать кружочками. Кружочки разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Противень с печеньем поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 8-10 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления украшения глазурь растопить в соответствии с инструкцией на упаковке. В середину каждого печенья налить немного растопленной глазури, сверху положить половинку миндального орешка.





## Печенье с начинкой из нуги

**Для детей — рекомендуем**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

175 г слив. масла или маргарина

150 г просеянной сахарной  
пудры

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 яичных желтка

225 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста

1 ст. л. с горочкой какао-  
порошка

**Для приготовления начинки:**

150–200 г ореховой нуги

**Для приготовления глазури:**

50 г темного кувертюра или

горького шоколада (не менее  
50 % какао)

1 ч. л. растительного масла

**Посыпать печенье:**

30 г порубленных ядер

фисташковых орехов

**Время приготовления: 90 мин.,**

без времени охлаждения

**Всего: Б: 60 г, Ж: 241 г, У: 467 г,**

кДж: 18403, ккал: 4398

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока

не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто порциями помещать в кондитерский мешочек с насадкой в форме большой звезды и выдавливать горочками (диаметром прибл. 2 см) на смазанные маслом, выложенные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-12 мин. каждый противень*

**4.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления начинки нугу растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Половину печений намазать с нижней стороны растопленной нугой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных нугой и не намазанных нугой печений.

**6.** Для приготовления глазури кувертюру или шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. На каждое печенье чайной ложкой нанести по капле растопленной глазури и сразу посыпать глазурь фисташками. Дать застыть глазури

## Печенье с орехами макадами

Для гостей — просто

**Подготовительные работы:**  
 150 г несоленых ядер орехов макадами

**Для приготовления песочного теста:**  
 300 г пшеничной муки  
 100 г сахара  
 1 щепотка соли  
 1 ч. л. с горочкой молотой корицы  
 6 капель миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 1 яичный желток  
 200 г слив. масла

**Намазать печенье:**  
 1/2 яичного белка  
 1-2 ст. л. конфитюра (густого варенья) из шиповника

**Посыпать печенье:**  
 2-3 ст. л. сахарной пудры

**Время приготовления: 100 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 58 г, Ж: 271 г, У: 358 г, кДж: 17779, ккал: 4248**

**1.** Подготовительные работы. Если на ядрах орехов имеются остатки тонкой внутренней кожуры, их следует удалить, осторожно обтерев орехи кухонным полотенцем. 50 г орехов нарубить маленькими кусочками, остальные разрезать на половинки и отложить.

**2.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, корицу, ароматизатор, желток, слив. масло, нарубленные маленькими кусочками орехи. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала

недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**3.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 30 мин в холодильник.

**4.** Тесто порциями раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1/2 см. Из теста формочкой выдавить круги. Кружочки осторожно разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Взбить белок. Половину кружочков намазать белком, на каждый смазанный кружочек положить по три половинки орешка. Противень с печеньем поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**6.** Нижние стороны не намазанных белком печений намазать конфитюром. Соединить и прижать нижние стороны намазанных конфитюром и не намазанных конфитюром печений. Печенье посыпать сахарной пудрой.

## Печенье с хересом

### Просто

#### Для приготовления песочного теста:

300 г пшеничной муки

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

175 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

200 г ореховой нуги

3-4 ст. л. хереса

2 ст. л. сливок для взбивания

#### Украсить печенье:

50 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

50 г белого кувертюра или белого шоколада

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 249 г, У: 501 г, кДж: 19651, ккал: 4696

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола

однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем между двумя листами бумаги для выпечки. Удалить верхний лист бумаги. Из теста формочками выдавить цветы и звезды. Фигурки из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин. каждый противень*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления начинки нугу нарезать маленькими кубиками, помешивая, растопить с хересом и сливками на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции, немного остудить. Половину печений намазать с нижней стороны растопленной нугой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных нугой и не намазанных нугой печений.

**6.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки. На водяной бане на слабом огне по отдельности растопить до консистенции густого крема белый и темный кувертюр или шоколад. Наполнить один бумажный или целлофановый пакетик белым, а второй — темным растопленным кувертюром или шоколадом. У каждого пакетика срезать уголок. Печенье украсить глазурью.

**Варианты.** Печенье будет более хрустящим, если вместо сахара использовать сахарную пудру. Херес можно заменить таким же количеством сливок для взбивания.

## Печенья-пуговицы

### Для детей — просто

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

2 ст. л. молока или воды

125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления глазури:

100 г темного кувертюра или горького шоколада (мин.

50 % какао)

1 ч. л. растительного масла

**Для украшения:**

цветная сахарная кондитерская посыпка

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 31 г, Ж: 124 г, У: 320 г,  
кДж: 10888, ккал: 2600

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхли-

телем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, молоко или воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать жгуты диаметром пригл. 1 1/2 см. Жгуты нарезать кружочками толщиной пригл. 1/2 см. Круги из теста разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Печенья немного подровнять, придавая им более круглую форму, и ручкой ложки для перемешивания выдавить по 2 глазка в каждом печенье. Противень с печеньем поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: пригл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: пригл. 10 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления глазури кувертюры или шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Боковые стороны некоторых печений покрыть глазурью и посыпать посыпкой. Дать застыть глазури.

## Печенья-улитки, печенье в шашечку

**Классика — для опытных**

**Для приготовления светлого песочного теста:**

250 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 бутылочка ромового

ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 яйцо

125 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления темного песочного теста:**

15 г просеянного какао-порошка

15 г сахара

1 ст. л. молока

**Намазать тесто:**

1 яичный белок

**Время приготовления: 90 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 39 г, Ж: 114 г, У: 362 г, кДж: 11386, ккал: 2720**

**1.** Для приготовления светлого теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор, яйцо, сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто разделить на две равные части.

**3.** Для приготовления темного теста перемешать какао-порошок, сахар и молоко. Полученную смесь подмешать руками в половину светлого теста. Из светлого теста скатать шар. Из темного теста также скатать шар. Шары по отдельности завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 30 мин. в холодильник.

**4.** Для приготовления печений-улиток все темное и все светлое тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в два одинаковых прямоугольных пласта 30 x 15 см: один — из темного, второй — из светлого теста. Один пласт намазать тонким слоем белка. Сверху положить второй пласт, который также намазать тонким слоем белка. Лежащие друг на друге пласты, начиная с одной из длинных сторон, плотно прижимая, скатать трубочкой.

**5.** Для приготовления печений в шашечку все темное и все светлое тесто раскатать по отдельности до толщины прибл. 1 см. Половину раскатанного светлого теста разрезать на пять полос шириной прибл. 1 см, немного менее половины раскатанного темного теста разрезать на 4 полосы шири-

ной прибл. 1 см. Все полосы должны быть одинаковой длины (прибл. 15 см каждая). Положить очень тесно друг к другу светлую, темную и светлую полосы, на них положить темную, светлую и темную полосы, на них положить светлую, темную и светлую полосы, при этом на поперечном срезе должен образоваться узор — шашечки. Оставшееся раскатанное тесто разрезать на полосы и сложить, как описано в данном пункте. Оставшееся темное тесто раскатать тонким слоем в два прямоугольных пласта прибл. 15 x 13 см. Каждую заготовку из сложенных вместе полос завернуть в пласт из темного теста.

**6.** Все роллы завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 1 час в холодильник. Охлажденные роллы нарезать поперек пластинками толщиной прибл. 1/2 см. Печенье разложить на выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди поместить на среднюю полку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

*каждый противень*

**7.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.



## Пресс-печенье

Для детей

Для приготовления сдобного песочного теста:

375 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара

2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто 1 пакетика: 8 г)

1 щепотка соли

500 г пшеничной муки

125 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

10 г просеянного какао-порошка  
10 г сахара

Время приготовления: 90 мин.

Всего: Б: 83 г, Ж: 380 г, У: 654 г,  
кДж: 27726, ккал: 6624

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не растворится сахар и не образуется однородная масса.

2. Просеять муку. Две трети муки подмешать к масляно-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов. Из полученной массы, оставшейся муки и молотых орехов вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

3. Какао-порошок перемешать с сахаром. В одну треть теста подмешать смесь из какао-порошка и сахара. Светлое и темное тесто скатать по отдельности в два жгута. Часть светлого теста вместе с частью темного теста поместить в пресс для теста или в мясорубку, на которую надеть специальную насадку. Выдавить полоски или кольца. Повторять описанные выше действия, пока не закончится тесто. Фигуры из теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 10-15 мин.

каждый противень

4. Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Советы.** Концы остывших печений опустить в расплавленный кувертюр или шоколад. Дать глазури застыть. Печенье можно хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой прибл. 4 недели. По желанию можно добавить в тесто 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или тертую кожуру 1/2 апельсина, или тертую кожуру 1/2 лимона.





**Рождественское  
английское печенье**

**К Рождеству**

**Подготовительные работы:**

- 175 мл молока
- 1 ст. л. коричневого сахара
- 1 щепотка соли
- 40 г овсяных хлопьев

**Для приготовления теста:**

- 100 г слив. масла
- 75 г коричневого сахара
- 1 яйцо
- 100 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)
- 75 г изюма

**Для приготовления начинки:**

- 2 ст. л. сливового мусса или повидла

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 32 г, Ж: 99 г, У: 269 г, кДж: 8969, ккал: 2142

**1. Подготовительные работы.**

Молоко с сахаром и солью довести до кипения в кастрюле. Добавить овсяные хлопья. Еще раз довести до кипения, покипятить, остудить.

**2. Для приготовления теста**

сливочное масло взбить ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Добавить яйцо и взбивать прилб. 1/2 минуты. Добавить сваренные в молоке овсяные хлопья. Миксером на минимальной

скорости оборотов подмешать муку и изюм.

**3.** От теста двумя чайными ложками отделять комочки величиной с грецкий орех и выкладывать их горочками на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. В каждой горочке чайной ложкой выдавить небольшое углубление.

**4.** Для приготовления начинки мусс или повидло положить в целлофановый мешочек. У мешочка срезать уголок. Муссом или повидлом из мешочка заполнить углубления в горочках теста. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прилб. 180°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прилб. 160°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прилб. 15 мин.*

*каждый противень*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Рождественское  
печенье**

**Классика**

**Для приготовления сдобного  
песочного теста:**

- 250 г жидкого меда
- 125 г сахара
- 1 щепотка соли

65 г слив. масла или маргарина  
65 г свиного смальца  
(вытопленного нутряного сала)

1 ст. л. молока

5 капель лимонного  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

1 ч. л. без горочки молотого  
кардамона

1 ч. л. без горочки молотой  
корицы

500 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

30 г молотых ядер лесных  
орехов (фундука)

#### Намазать печенье:

концентрированное молоко

**Время приготовления:** 90 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 132 г, У: 698 г,  
кДж: 18095, ккал: 4324

**1.** Для приготовления теста мед, сахар, соль, слив. масло или маргарин, смалец, молоко, помешивая, медленно нагреть, растопить, налить в миску для взбивания и поместить в холодильник.

**2.** В почти застывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов ароматизатор, кардамон, корицу.

**3.** Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять. 2/3 мучной смеси подмешать порциями миксером на средней скорости оборотов

в масляно-медовую смесь. В полученную массу подмешать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола оставшуюся мучную смесь и фундук. Если тесто клейкое, в него следует подмешать еще немного муки. Если тесто остается липким, его нужно завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**4.** Тесто раскатать порциями тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста различными формочками выдавить фигуры, напр., звезды, елочки, грибы. Фигуры из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях и намазать тонким слоем концентрированного молока. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

*каждый противень*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Вариант:** фигуры из теста перед выпечкой по желанию посыпать очищенными, порубленными ядрами миндальных орешков или порубленными ядрами лесных орешков.





## Рождественские звезды

### В подарок

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 2 яичных желтка  
 1/2 бутылочки ромового ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 125 г слив. масла или маргарина  
 75 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

#### Намазать и посыпать печенье:

1 яичный желток  
 2 ст. л. молока

25 г очищенных, нарезанных соломкой ядер миндальных орешков

**Для приготовления начинки:**  
 2 ст. л. без горочки малинового желе

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 58 г, Ж: 178 г, У: 312 г, кДж: 13568, ккал: 3241

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, желтки, ароматизатор, слив. масло или маргарин, молотый миндаль. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости обо-

ротов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать порциями тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой выдавить звезды (40–60 штук — в зависимости от размера формочки). Звезды из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях.

**4.** Желток взбить с молоком. Половину печений намазать

желтково-молочной смесью, посыпать миндалем. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

*каждый противень*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**6.** Для приготовления начинки тщательно перемешать желе. Намазать желе нижние стороны не посыпанных миндалем звездочек. Соединить и слегка прижать нижние сторон намазанных желе и не намазанных желе печений.

**Совет:** перед выпечкой можно проделать в каждом печенье небольшую дырочку. После выпечки печений и заполнения их начинкой продеть в дырочки веревочки и повесить звезды на новогоднюю елку или преподнести их в подарок.

## Ромбики с начинкой из нуги

**Для гостей — требует времени**

**Для приготовления песочного теста:**

*250 г пшеничной муки*

*1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*75 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 яйцо*

*200 г слив. масла или маргарина*

*150 г молотых, слегка*

*обжаренных на сковороде*

*без жира ядер лесных орехов*

*(фундука)*

**Для приготовления начинки:**

*200 г ореховой нуги*

**Для приготовления глазури:**

*50-75 г темного кувертюра*

*или горького шоколада*

*(не менее 50 % какао)*

**Время приготовления: 30 мин.,**

*без времени охлаждения*

**Всего: Б: 78 г, Ж: 325 г, У: 446 г,**

*кДж: 21672, ккал: 5179*

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать ручным миксером с насадками-крюками сначала быстро на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы, добавив в нее фундук, вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное и эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто порциями раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и нарезать квадратами прибл. 3 x 3 см. Квадраты из теста разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-10 мин.*

*каждый противень*

**4.** Печенье снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления начинки нугу растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Нижние стороны половины печений намазать начинкой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных начинкой и не намазанных начинкой печений.

**6.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Один уголок каждого печеня обмакнуть в расплавленный кувертюр или шоколад. Печенье разложить на бумаге для выпечки и дать застыть шоколадной глазури.



## Ромовые сердечки

### В подарок

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)  
1/2 пакетика ароматизатора из тертой кожуры апельсина (1 пакетик предназначен для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/3-1/2 апельсина  
2 яйца  
100 г слив. масла или маргарина  
50 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов

#### Для приготовления начинки:

125 г бисквитного печенья савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»  
3 ст. л. рома  
100 мл красного вина  
1/2 пакетика ароматизатора из тертой кожуры апельсина (1 пакетик предназначен для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/3-1/2 апельсина  
50 г горького шоколада (мин. 50 % какао)

желе из красной смородины

#### Для приготовления глазури:

65 г просеянной сахарной пудры  
2 ч. л. рома

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 148 г, У: 439 г, кДж: 15358, ккал: 3669

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, яйца, слив. масло или маргарин, миндаль. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку

для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста фигурной формочкой вырезать сердечки. Сердечки положить на выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

*каждый противень*

**4.** Сердечки снять с противней и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления начинки печенье савоярди положить в целлофановый мешочек, мешочек закрыть, печенье раскрошить скалкой, положить в миску. Ром, вино, ароматизатор и шоколад, помешивая, нагреть, добавить к раскрошенному печенью, тщательно перемешать, остудить.

**6.** Нижние стороны печений намазать сначала тонким слоем желе, а затем начинкой. Соединить и слегка прижать нижние стороны каждых двух печений.

**7.** Для приготовления глазури сахарную пудру и ром перемешать

до густотекучей консистенции. Верхние стороны печений покрыть глазурью.

**8.** Немного смородинового желе нагреть, нанести по капле на каждое печенье, на еще не совсем застывшую глазурь. Капли протянуть по поверхности печений деревянной палочкой, создавая мраморный узор. Дать застыть глазури.

**Советы.** По желанию **добавить** при нагревании к ингредиентам начинки тертую кожуру лимона и молотую корицу. Печенье можно хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой 1-2 недели.

## Савоярди

### Классика

**Для приготовления бисквитного теста:**

*2 яйца*

*50 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*50 г пшеничной муки*

*30 г пищевого крахмала*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя*

*теста*

**Время приготовления: 30 мин.**

**Всего: Б: 21 г, Ж: 14 г, У: 119 г, кДж: 2989, ккал: 714**

**1.** Для приготовления теста яйца, сахар и ванильный сахар взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять к взбитым с сахаром яйцам, быстро перемешать миксером на самой маленькой скорости оборотов.

**3.** Заправить тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Тесто из мешочка выдавить в виде закругленных на углах полосок длиной 6-8 см (не слишком широких, так как тесто еще увеличится в объеме) на смазанный маслом, посыпанный мукой противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

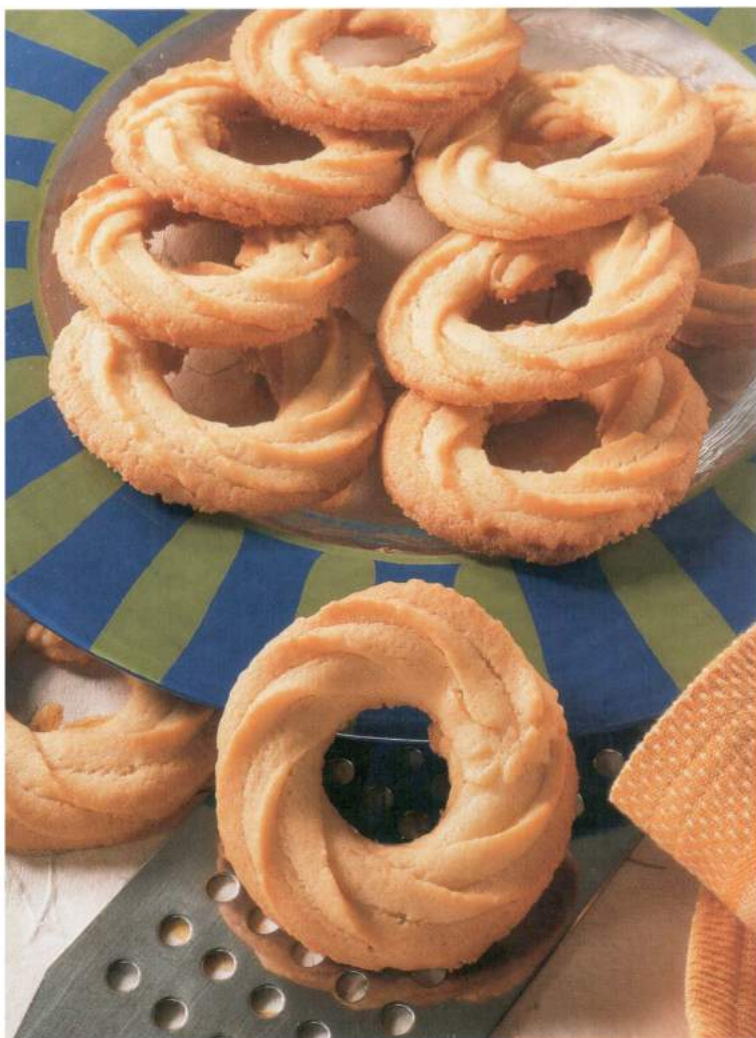
*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Печенье снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**Вариант.** Половину выпеченного печенья намазать с нижней стороны растопленной ореховой нугой. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных нугой и не намазанных нугой печений. Кончики печений обмакнуть в растопленный шоколад. Дать нуге и шоколаду застыть.

**Справка.** Это печенье легко впитывает жидкость и часто используется как ингредиент при приготовлении десертов и тортов. Английский вариант названия: дамские пальчики.



## Сливочные кольца

### Для детей

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

1/2 ч. л. без горочки молотого  
кориандра

175 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

Время приготовления: 50 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 28 г, Ж: 132 г, У: 235 г,  
кДж: 9672, ккал: 2311

1. Для приготовления теста слив. масло растопить и поместить в холодильник.

2. Начавшее густеть масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости до кремовой консистенции.

Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

3. Добавить и взбивать прибл. 1/2 мин. яйцо. Подмешать кориандр. Муку перемешать с крахмалом, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

4. Заправить тестом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Тесто из мешочка выдавить в виде колечек на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 12 мин.

**Варианты:** печенье перед выпечкой посыпать кусочками коктейльных (кондированных) вишен или миндалем.

## Спекуляциус

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

2 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 щепотка на кончике ножа молотого кардамона

1 щепотка на кончике ножа молотой гвоздики (пряность)

1/2 ч. л. без горочки молотой корицы

1 щепотка соли

1 яйцо

100 г слив. масла или маргарина

50 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов или молотых ядер лесных орехов

**Время приготовления:** 80 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 118 г, У: 323 г, кДж: 11057, ккал: 2642

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, кардамон, гвоздику, корицу, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Подмешать в тесто молотые орешки.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста различными формочками выдавить различные фигурки. Фигурки из теста разложить на смазанных маслом противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

*каждый противень*

**4.** Печенье снять с противней и остудить на кухонной решетке.

**Вариант.** Тесто можно вдавить в посыпанные мукой деревянные формочки-штампы для печенья, лишнее тесто обрезать. Фигурки из теста вынуть из формочек и положить на смазанные маслом противни.







## Темное и светлое фризийское печенье

### Рекомендуем

**Для приготовления светлого песочного теста:**  
 250 г пшеничной муки  
 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 2 ст. л. воды  
 100 г слив. масла

**Для приготовления темного песочного теста:**  
 250 г пшеничной муки  
 30 г какао-порошка  
 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки

или 0,5 л жидкости)  
 3 ст. л. воды  
 125 г слив. масла

**Обваливать жгуты и украсить кружочки из теста:**  
 грубый сахар (размер кристаллов крупнее, чем у обыкновенного сахара)

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 193 г, У: 614 г, кДж: 19168, ккал: 4580

**1.** Для приготовления светлого теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, воду, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей

поверхности стола однородное эластичное тесто.

**2.** Для приготовления темного теста муку перемешать с разрыхлителем теста и какао-порошком и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, воду, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

**3.** Из каждого вида теста скатать по 2-3 жгута диаметром прибл. 3 см. Жгуты обваливать в грубом сахаре, поместить в холодильник. Затвердевшие в холодильнике жгуты нарезать поперек кружочками толщиной прибл. 1/2 см. Кружочки верхней стороной вдавить в сахар и разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
 Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
 Время выпечки: прибл. 10 мин.

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и охладить.

**Вариант:** чтобы получить печенье с мраморными разводами, быстро перемешать руками светлые и темные жгуты.

## Треуголки

Немного труднее — для опытных

**Для приготовления песочного теста:**

250 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа

разрыхлителя теста

65 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 яичный желток

1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (1 бутылочка

предназначена для 500 г муки

или 1/2 л жидкости)

1/2 пакетика ароматизатора

из тертой кожуры апельсина

(1 пакетик предназначен для

250 г муки или 1/2 л жидкости)

или натереть на терке кожуру

1/2 апельсина

125 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

100 г молотых ядер лесного

ореха (фундука)

50 г сахара

1 1/2 яичного белка

1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (1 бутылочка

предназначена для 500 г муки

или 1/2 л жидкости)

1/2 пакетика ароматизатора

из тертой кожуры апельсина

(1 пакетик предназначен

для 250 г муки или 1/2 л

жидкости) или натереть на терке

кожуру 1/2 апельсина

2 ст. л. апельсинового сока

40 г темного мелкого изюма

(др. название: коринка)

**Намазать печенье:**

1/2 взбитого яичного белка

1 яичный желток

1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 110 мин.,  
без времени охлаждения

В одном печенье: Б: 1 г, Ж: 3 г,

У: 6 г, кДж: 236, ккал: 56

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яичный желток, ароматизаторы, сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки орешки, сахар, белки, ароматизаторы, апельсиновый сок перемешивать до получения кремовой массы. Подмешать изюм.

**4.** Тесто порциями раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1/2 см. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) выдавить круги. Круги теста намазать взбитым белком. В середину каждого круга положить горочку начинки. Тесто с трех сторон круга стянуть к вершине горочки из начинки

и сжать пальцами, соединяя стянутые стороны на вершине горочки из начинки.

**5.** Печенье разложить на выстланных бумагой для выпечки противнях. Желток взбить с молоком. Полученной смесью намазать печенье. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

*каждый противень*

**6.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Дополнение.** Печенье может храниться в емкости с плотно закрывающейся крышкой в прохладном месте прибл. 4 недели. Со временем печенье станет более мягким.





## Фишки

### Просто

**Подготовительные работы:**  
50 г сахара

**Для приготовления сдобного теста:**  
175 г слив. масла  
75 г тростникового сахара  
1 ч. л. органического сиропа из сахарной свеклы или жидкого меда  
1 ст. л. воды  
120 г пшеничной муки

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 14 г, Ж: 145 г, У: 219 г,  
кДж: 9574, ккал: 2287

**1.** Подготовительные работы. Сахар, слегка помешивая, растопить и поджарить до

коричневого цвета на сковороде без жира. Растопленный сахар вылить на смазанную тонким слоем растительного масла алюминиевую фольгу и остудить. Застывший сахар разбить скалкой на маленькие кусочки.

**2.** Для приготовления теста сливочное масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, сироп или мед, воду. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** Муку просеять и порциями подмешать к масляно-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто миксером с насадками-

крюками кусочки карамелизованного сахара.

**4.** Тесто брать двумя чайными ложками порциями размером с грецкий орех, скатывать в шарики и с интервалом выкладывать на противень. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**5.** Печенье вынуть из духовки, сразу отделить лопаткой от противня и остудить на кухонной решетке. Печенье хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой, иначе оно станет мягким.

## Цифры

### Быстро

**Для приготовления теста:**  
2 яичных белка  
2 ст. л. жидкого меда  
80 г цельнозерновой пшеничной муки

**Время приготовления:** 15 мин.,  
без времени сушки

**Всего:** Б: 17 г, Ж: 2 г, У: 73 г,  
кДж: 1652, ккал: 394

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до густой консистенции. Перемешать мед и муку. Осторожно, из-

бегаая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в мучную смесь взбитые белки.

**2.** Наполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Тесто из мешочка выдавить в виде цифр на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень.

**3.** Печенье на противне оставить при комнатной температуре приibl. на 2 ч. для просушки. Противень поместить в духовку и выпекать печенье до светло-золотистого цвета.

*Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

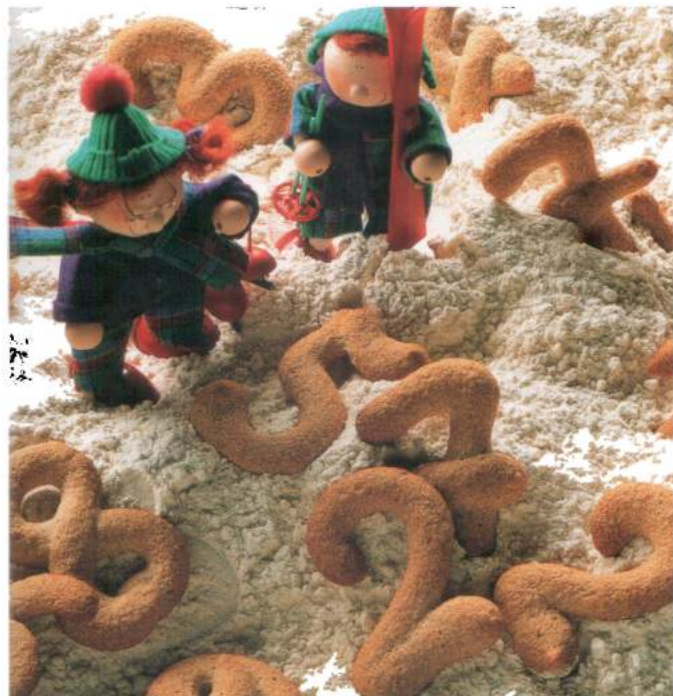
*Горячий воздух: приibl. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*



## Шоколадное безе

### Быстро

**Для приготовления безе:**

*3 яичных белка*

*250 г мелкого сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*125 г шоколадной стружки*

*250 г очищенных, порубленных*

*ядер миндальных орешков*

**Время приготовления: 20 мин.**

**Всего: Б: 66 г, Ж: 153 г, У: 362 г,**

**кДж: 13688, ккал: 3268**

**1.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавив сахар и ванильный сахар.



**2.** Шоколад и миндаль перемешать и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой к белкам.

**3.** Тесто брать двумя чайными ложками и выкладывать горочками на выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 140 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: приibl. 120 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: приibl. 1 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: приibl. 25 мин.*

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Указание:** печенье хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

## Шотландское песочное печенье

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

400 г пшеничной муки

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

250 г слив. масла или маргарина

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 209 г, У: 426 г,  
кДж: 16290, ккал: 3893

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить минимум на 30 мин. в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см и нарезать полосками 2 x 6 см. Полоски много раз проколоть вилкой.

**4.** Полоски из теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при про-

грамме «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

*каждый противень*

**5.** Полоски на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

## Шотландское сливочное печенье

### Рекомендуем

#### Для приготовления песочного теста:

375 г пшеничной муки

150 г тростникового

коричневого сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

250 г слив. масла или маргарина

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения теста

**Всего:** Б: 42 г, Ж: 209 г, У: 431 г,  
кДж: 16295, ккал: 3893

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить тростниковый сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто скатать в жгуты диаметром 2-2 1/2 см на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Жгуты оставить в холодильнике до тех пор, пока они не затвердеют.

**4.** Жгуты нарезать кружочками толщиной прибл. 1/2 см. Кружочки теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.  
каждый противень*

**5.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

## Шпитцбубен

### Для детей

#### Для приготовления песочного теста:

375 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста  
 200 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 250 г слив. масла или маргарина  
 125 г молотых ядер миндальных  
 орешков

**Для приготовления начинки:**  
 125 г желе из красной  
 смородины

**Время приготовления:** 60 мин.,  
 без времени охлаждения

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 276 г, У: 567 г,  
 кДж: 21906, ккал: 5233

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин, миндаль. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто порциями раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста формочкой (диаметром прибл. 4 см) выдавить круги. Кружочки разложить на смазанных маслом, выстланных



бумагой для выпечки противня. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
 Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
 Время выпечки: прибл. 10 мин. каждый противень

**4.** Печенье на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Половину печений намазать с нижней стороны тщательно перемешанным желе. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных желе и не намазанных желе печений.



## Шпрингерле

Рекомендуем — классика

Для приготовления сдобного песочного теста:

2 яйца

200 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

275 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

Посыпать печенье:

семена аниса

Время приготовления: 2 часа, без времени сушки

Всего: Б: 45 г, Ж: 17 г, У: 411 г, кДж: 8530, ккал: 2038

1. Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин.

ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахарную пудру и ванильный сахар прибл. 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с разрыхлителем теста. Половину мучной смеси просеять на яично-сахарную смесь. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости. Аналогично добавить и перемешать миксером столько мучной смеси, чтобы получилась плотная (крутая) масса.

3. Полученную массу перемешать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола с оставшейся мучной смесью. Если тесто клейкое, подмешать в него руками еще немного муки.

4. Тесто раскатать до толщины прибл. 1 см. Из теста вырезать прямоугольники величиной с формочки-штампы. Прямоугольники из теста посыпать мукой и вдавить в посыпанные мукой формочки-штампы. Тесто с оттисками вынуть из формочек и разрезать на прямоугольники по отпечатанным следам штампов. Прямоугольники с оттисками разложить на смазанных маслом, посыпанных семенами аниса противнях и оставить для сушки в теплом помещении на 24 часа (противни не ставить друг на друга).

5. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 120-140 °C (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 100-120 °C (духовку предв. нагреть) Газ: прибл. 1 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: прибл. 30 мин. каждый противень

6. Верхние поверхности печений должны остаться белого цвета. Для этого рекомендуется, как только вокруг картинки поднимется рамка, поставить на верхнюю полку духовки холодный противень.

7. Каждый противень поставить на отдельную кухонную решетку. Печенье после выпечки на несколько дней оставить на открытом воздухе, чтобы оно стало мягче. После этого печенье хранить в жестяной банке с плотно закрывающейся крышкой.

## Абрикосовый пирог с кондитерской крошкой

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

200 г слив. масла или маргарина  
200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 бутылочка ароматизатора с ароматом слив. масла и ванили (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

4 яйца

375 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления начинки:

1 банка нарезанных половинками абрикосов  
(масса основного продукта: 480 г)

#### Для приготовления кондитерской крошки:

350 г пшеничной муки  
175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1/2 ч. л. молотой корицы

200 г слив. масла или маргарина

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 124 г, Ж: 363 г, У: 1091 г,  
кДж: 35263, ккал: 8424

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой конси-

стенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто, разравнивая, выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см). Вокруг теста выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**3.** Для приготовления начинки абрикосы из банки обсушить в сите. Абрикосы разрезами вниз выложить на тесто.

**4.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания, перемешать с сахаром, ванильным сахаром, корицей. Добавить слив. масло

или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на абрикосы. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

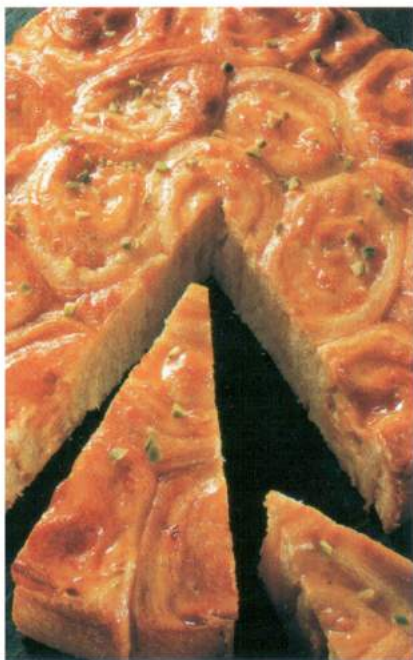
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**5.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Пирог остудить и разрезать на куски желаемого размера.

**Варианты.** Вместо абрикосов можно использовать кусочки яблок из яблочного компота. Для приготовления кондитерской крошки вместо 350 г пшеничной муки можно взять 275 г пшеничной муки и 50 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков.







## Абрикосовые розочки

### Требуется времени

#### Для приготовления начинки:

125 г сушеных абрикосов  
 5 ст. л. рома  
 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
 40 г сахара  
 375 мл (3/8 л) молока  
 1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)  
 125 мл сливок (мин. 40 % жирности)

#### Для приготовления дрожжевого теста:

275 г пшеничной муки  
 1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
 75 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1/2 бутылочки лимонного

ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 1 щепотка соли  
 1 яйцо  
 150 г сметаны  
 4 ст. л. (60 мл) слегка теплого молока

#### Для приготовления песочного теста:

100 г пшеничной муки  
 30 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 60 г слив. масла или маргарина

#### Намазать пирог:

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)  
 2 ст. л. воды

по желанию: порубленные ядра фисташковых орехов

**Время приготовления:** 1 ч., без времени размачивания абрикосов и выдержки теста

**Всего:** Б: 94 г, Ж: 181 г, У: 632 г, кДж: 20222, ккал: 4830

**1.** Для приготовления начинки абрикосы нарезать маленькими кубиками, перемешать с ромом, оставить для размачивания на ночь.

**2.** Пудинг приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке, но добавить вместо 500 мл лишь 375 мл молока. Дать пудингу немного остыть. Подмешать в пудинг ванильный сахар, сливки и размоченные абрикосы. Пудинг, время от времени помешивая, охладить.

**3.** Для приготовления дрожжевого теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйцо, сметану и молоко.

**4.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**5.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

**6.** Выдержанное дрожжевое тесто вынуть из миски, тщательно вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, перемешать с песочным тестом, тщательно вымесить. Тесто раскатать в прямоугольный пласт 50 x 30 см. Прямоугольник из теста намазать начинкой (при этом по краю прямоугольника оставить свободной полосу шириной прибл. 1 см) и скатать трубочкой, начиная с одной из длинных сторон. Полученный рулет разрезать на кусочки

длиной прибл. 3 см. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. Куски рулета выложить разрезами вверх и вниз, друг рядом с другом в форму.

**7.** Куски рулета в форме оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Форму с пирогом поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 45-50 мин.*

**8.** Готовый пирог ножом отделить от стенок формы и выложить на кухонную решетку.

**9.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить с водой. Пирог сразу после выпечки намазать горячим конфитюром. Пирог по желанию посыпать фисташковыми орешками.

## Ананасовый пирог к чаю

**Просто**

**Подготовительные работы:**

*1 банка нарезанных кружочками ананасов*  
*(масса основного продукта: 260 г)*

**Для приготовления сдобного теста:**

*150 г слив. масла или маргарина*  
*100 г сахара*  
*1 щепотка соли*  
*2 яйца*

*250 г пшеничной муки*  
*2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*  
*7 ст. л. ананасового сока (из банки с ананасами)*

**Для приготовления верхнего слоя:**

*30 г слив. масла или маргарина*  
*40 г жидкого меда*  
*50 г кокосовой стружки*

**Время приготовления: 60 мин.**

**Всего: Б: 48 г, Ж: 195 г, У: 364 г, кДж: 14680, ккал: 3508**

**1.** Подготовительные работы. Кусочки ананасов обсушить в сите. Стекший при этом сок собрать в отдельную емкость и отмерить 7 ст. л. сока.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавлять сахар и соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с отмеренным соком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 20 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму, разровнять.

**5.** Для приготовления верхнего слоя кружочки ананасов нарезать маленькими кусочками. Слив. масло или маргарин и мед взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Подмешать кусочки ананасов и кокосовую стружку.

**6.** Ананасовую массу выложить на тесто в форме. Форму поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**7.** Пирог вынуть из духовки и оставить прибл. на 5 минут в форме. Пирог ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**Вариант:** пирог, удвоив количество ингредиентов, можно приготовить в разъемной форме для выпечки диаметром 26 см.



## Баумкухен

### Рекомендуем

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2 яйца

4 яичных желтка

3 ст. л. рома

150 г пшеничной муки

100 г пищевого крахмала

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

4 яичных белка

#### Для приготовления глазури:

100 г белого кувертюра или  
белого шоколада

100 г темного кувертюра или  
горького шоколада (минимум  
50 % какао)

30 г кокосового масла

**Время приготовления:** 70 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 73 г, Ж: 303 г, У: 559 г,  
кДж: 23012, ккал: 5497

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца и желтки (каждое яйцо и каждый желток взбивать приблиз. 1/2 мин.). Подмешать ром.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто.

**3.** Прямоугольную форму для выпечки (35 x 11 см) смазать маслом, выложить бумагой для выпечки. 1 ст. л. с горочкой теста равномерно размазать кулинарной кисточкой или лопаткой по дну выложенной бумагой формы. Форму поместить на решетку в предварительно разогретую духовку (программа «Гриль»), при этом расстояние между пластом теста и грилем (находящимся на потолке духовки нагревательным элементом) должно составлять прибл. 20 см.

**4.** Тесто выпекать прибл. 2 мин., до светло-коричневого цвета. На выпеченный слой выложить и разровнять 1-2 ст. л. теста. Форму снова поместить в духовку, второй слой выпекать, как первый. Таким же образом (слоями) выпечь все оставшееся тесто, при этом стараться разместить решетку, на которой находится форма с выпечкой, таким образом, чтобы расстояние между грилем и выпекаемым тестом оставалось прибл. 20 см.

**5.** Пирог осторожно отделить ножом от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, пирог

выложить на противень, удалить с пирога бумагу для выпечки, пирог сразу же поместить в горячую духовку еще прибл. на 5 мин. Пирог остудить на кухонной решетке и разрезать вдоль на 4 одинаковых куска.

**6.** Для приготовления глазури белый и темный кувертюр или шоколад растопить по отдельности, каждый с половиной кокосового масла, на горячей водяной бане до густотекучей консистенции. Два куска пирога украсить белым, два — темным растопленным кувертюром или шоколадом.

## Биненштих/Укус пчелы

### Классика — для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

375 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

50 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

200 мл слегка теплого молока

50 г растопленного и  
остуженного слив. масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

150 г слив. масла

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 ст. л. сливок для взбивания

150 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Для приготовления  
кремовой начинки:**

2 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (каждая для 500 мл  
жидкости)

750 мл (3/4 л) молока

60 г сахара

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания

1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

**Время приготовления: 50 мин.,  
без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 123 г, Ж: 398 г, У: 634  
г, кДж: 28885, ккал: 6899**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко, слив. масло. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см) с высокими краями. Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой

**3.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло, добавив сахар, ванильный сахар, сливки, помешивая, растопить в кастрюле.



Подмешать миндаль. Довести до кипения, снять с огня, немного остудить, равномерно выложить на тесто на противне.

**4.** Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**5.** Для приготовления начинки из сухой смеси для приготовления пудинга, молока

и сахара приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг, но использовать при этом лишь 750 мл молока.

**6.** Сливки взбивать прибл. 1/2 мин. ручным миксером с насадками-венчиками. Всыпать загуститель для сливок. Сливки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком осторожно подмешать в пудинг.

**7.** Остывший пирог разрезать на четыре части. Каждую часть разрезать по всей горизонтальной плоскости пополам, чтобы получилось две пластины из теста. На нижнюю пластину выложить начинку. На начинку положить верхнюю пластину.



## **Блици-пирог с кандис-сахаром**

**Быстро**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

3 яйца

150 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

50 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

1 ст. л. воды

50 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

50 г коричневого кандис-сахара

**Время приготовления:** 20 мин.

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 198 г, У: 277 г,  
кДж: 13704, ккал: 3274

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты

продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто молотый миндаль.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму, разровнять, намазать водой, посыпать миндалем и кандис-сахаром. Форму с пирогом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Дать пирогу в форме немного остыть. Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить, не вынимая из формы.

## **Буттеркухен/Пирог со сливочным маслом**

**Классика**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

375 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

*(масса нетто: 7 г)*

50 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

*(масса нетто: 8 г)*

1 щепотка соли

250 мл (1/4 л) слегка теплого  
молока

50-75 г растопленного и  
остуженного слив. масла

**Для приготовления**

**верхнего слоя:**

100 г слив. масла

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

50 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных

орешков

**Время приготовления:** 20 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 175 г, У: 436 г,  
кДж: 15535, ккал: 3711

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко, слив. масло. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом



противне (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**4.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло настрогать хлопьями и разложить на раскатанном тесте или растопить и намазать на тесто. Перемешать сахар и ванильный сахар. Пирог посыпать сахарной смесью, сверху равномерно разложить пластинки миндаля.

**5.** Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**Совет.** 250 мл (1/4 л) сливок для взбивания взбить до густой консистенции. Пирог сразу

после выпечки равномерно намазать взбитыми сливками.

## Буттеркухен из творожного теста

### Для детей

#### Для приготовления творожного теста:

*300 г пшеничной муки*  
*1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)*  
*150 г мягкого творога*  
*6 ст. л. молока*  
*6 ст. л. растительного масла*  
*75 г сахара*  
*1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)*  
*1 щепотка соли*

#### Для приготовления верхнего слоя:

*125 г слив. масла*  
*75 г сахара*  
*1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)*  
*50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков*

**Время приготовления: 20 мин.**

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 223 г, У: 450 г, кДж: 17688, ккал: 4225

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик.

**2.** Валик раскатать по смазанному маслом противню (30 x 40 см).

**3.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло растопить и намазать им тесто. Перемешать сахар, ванильный сахар и миндаль. Полученную смесь равномерно выложить на тесто на противне. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-30 мин.*

**Вариант:** в готовое тесто дополнительно быстро подмешать миксером с насадками-крючками 75 г изюма.

## Вестфальский пирог к кофе

Просто

Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

1/2 бутылочки лимонного ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости) или 1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 щепотка соли

4 яйца

375 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

4 ст. л. молока

Для приготовления верхнего слоя:

125 г темного мелкого изюма (др. название: коринка)

250 г изюма

100 г нарезанных маленькими кубиками цукатов (желательно из цитрона)

50 г посыпки в виде сахарных комочков

50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков

Время приготовления: 45 мин.

Всего: Б: 93 г, Ж: 266 г, У: 856 г, кДж: 26898, ккал: 6426

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на мак-

симальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, затем просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Нужно добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно сползает с ложки.

3. Тесто выложить на смазанный маслом противень с высокими краями (30 x 40 см) и равномерно разровнять.

4. Для приготовления верхнего слоя перемешать оба сорта изюма, цукаты, сахарную посыпку, миндаль. Смесь из изюма и миндаля равномерно выложить на тесто. Противень с пирогом поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать) Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать) Время выпечки: прибл. 35 мин.

5. Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Пирог остудить и разрезать на куски желаемого размера.

## Вишневый пирог с кондитерской крошкой

Для гостей — классика

Для приготовления начинки:

1 кг вишни

100 г сахара

250 мл (1/4 л) вишневого сока, полученного при приготовлении вишни (см. пункт 1 рецепта)

25 г пищевого крахмала

4 ст. л. воды

сахар

Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

100 г слив. масла или маргарина

1 ст. л. без горочки пшеничной муки — для жгута

Для приготовления кондитерской крошки:

150 г пшеничной муки

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

немного молотой корицы

100 г мягкого слив. масла

Время приготовления: 45 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 51 г, Ж: 178 г, У: 677 г, кДж: 19572, ккал: 4679

1. Для приготовления начинки вишню помыть, обсушить в

сите, удалить плодоножки и косточки, перемешать с сахаром и оставить ненадолго для выделения сока. Вишню с соком поместить в кастрюлю, довести до кипения, сразу снять с огня. Вишню обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 250 мл (1/4 л) собранного сока, при необходимости дополнить до необходимого объема водой.

**2.** Отмеренный сок довести до кипения в кастрюле. Отмерить 4 ст. л. сока и развести в нем крахмал. Кастрюлю с кипящим соком снять с огня и сразу же подмешать в сок разведенный в соке крахмал. Полученную смесь довести до кипения и сразу снять с огня. Подмешать вишни. Смесь по вкусу приправить сахаром и поместить в холодильник.

**3.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхли-

телем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**4.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить припл. на 30 мин. в холодильник. Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На форму одеть бортик. Тесто на дне формы во многих местах проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: припл. 12 мин.*

**5.** Форму вынуть из духовки. Дать коржу в форме остыть. Оставшееся тесто перемешать руками с 1 ст. л. муки и скатать в жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой припл. 2 см. Вишневую начинку равномерно выложить на корж в форме.

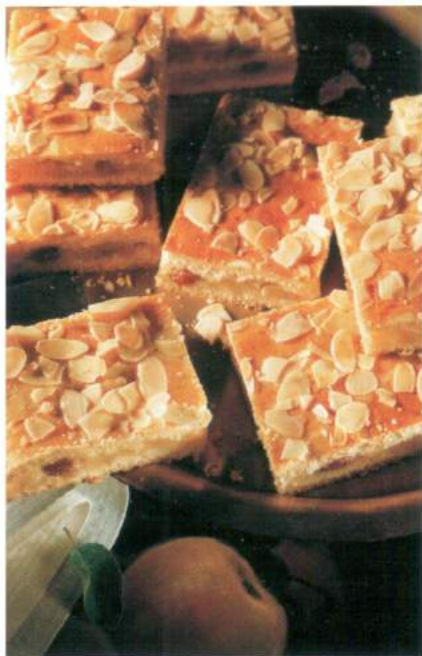
**6.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, корицу, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на вишневую начинку. Форму поместить на решетку духовки и выпекать пирог до готовности.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: припл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: припл. 40 мин.*

**7.** Форму вынуть из духовки. Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить в форме на кухонной решетке.







## Закрытый яблочный пирог

### Утонченно

#### Для приготовления начинки:

1 1/2 кг яблок  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка на кончике ножа  
молотой корицы  
30 г изюма  
50 г слив. масла  
50 г сахара

#### Для приготовления песочного теста:

350 г пшеничной муки  
4 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
70 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 яйцо  
4 ст. л. молока  
150 г слив. масла или маргарина

#### Намазать и посыпать пирог:

1 яичный желток  
1 ст. л. молока  
50 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Время приготовления:** 70 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 67 г, Ж: 216 г, У: 612 г,  
кДж: 20390, ккал: 4865

**1.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать соломкой. Кусочки яблок, добавив сахар, ванильный сахар, корицу, изюм, слив. масло, помешивая, недолго потушить. Начинку остудить и добавить в нее по вкусу сахар.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, молоко, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления верхнего слоя половину теста тонко раскатать. Из раскатанного теста вырезать прямоугольный

пласт размером с противень: 30 x 40 см. На прямоугольник из теста выложить листок бумаги для выпечки размером 30 x 40 см. Пласт теста вместе с бумагой скатать трубочкой. Оставшееся тесто раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см).

**4.** На тесто на противне выложить начинку. Сверху выложить и развернуть трубочку из теста, удалить бумагу для выпечки.

**5.** Желток взбить с молоком. Пирог намазать взбитым желтком, посыпать миндалем. Верхний слой теста много раз проколоть вилкой. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
Время выпечки: 20-25 мин.

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Пирог остудить, нарезать кусками, осторожно снять с противня.

**Вариант:** пирог, уменьшив в два раза количество ингредиентов, можно приготовить в разъемной форме для выпечки диаметром 26 см.

## Зебра

### Утонченно

**Для приготовления теста:**  
5 яичных желтков

250 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1/2 бутылочки ароматизатора  
 с ароматом ванили и слив. масла  
 (целая бутылочка предназначена  
 для 500 г муки или 0,5 л  
 жидкости)

125 мл (1/8 л) слегка теплой  
 воды

250 мл (1/4 л) растительного  
 масла

375 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста  
 (масса нетто: 10 г)

5 яичных белков

2 ст. л. просеянного какао-  
 порошка

панировочные сухари —  
 посыпать форму

**Для приготовления глазури:**

150 г просеянной сахарной  
 пудры

2 ст. л. лимонного сока

3-4 ст. л. воды

**Время приготовления:** 35 мин.,  
 без времени охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 288 г, У: 688 г,  
 кДж: 24460, ккал: 5842

**1.** Для приготовления теста  
 желтки, сахар и ванильный  
 сахар взбить в пену ручным  
 миксером с насадками-  
 венчиками на максимальной  
 скорости оборотов. Подме-  
 шать миксером ароматизатор,  
 воду и растительное масло.

**2.** Муку перемешать с раз-  
 рыхлителем теста, просеять и  
 порциями подмешать к желтко-  
 вой смеси миксером на средней  
 скорости оборотов. Белки  
 взбить до густой консистенции

и осторожно, избегая сильных  
 вращательных движений,  
 движениями вверх-вниз подме-  
 шать лопаточкой или венчиком  
 к тесту. Тесто разделить на две  
 части. Одну половину пере-  
 мешать с какао-порошком.

**3.** Дно разъемной формы для вы-  
 печки (диаметром 26 см) смазать  
 маслом, посыпать сухарями. На  
 середину формы, не размазывая,  
 выложить 2 ст. л. светлого теста.  
 На светлое тесто (а не рядом!)  
 выложить 2 ст. л. темного теста.  
 На темное тесто — снова 2 ст. л.  
 светлого теста.

**4.** Данную процедуру повто-  
 рять, пока не закончится тесто.  
 Тесто само будет растекаться от  
 центра формы к стенкам, об-

разуя темные и светлые круги.  
 Тесто в форме не разравнивать.  
 Форму поместить на решетку  
 духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
 (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С  
 (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 50-60 мин.*

**5.** Пирог ножом отделить от  
 стенок формы и остудить, не  
 вынимая из формы.

**6.** Для приготовления глазури  
 сахарную пудру, лимонный  
 сок и воду перемешать до  
 густотекучей консистенции.  
 Пирог покрыть глазурью. Дать  
 застыть глазури.





## **Кокосово-малиновый пирог**

**Просто**

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

200 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 яйцо  
300 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
200 г малинового конфитюра  
(густого варенья)

**Для приготовления верхнего слоя:**

300 г замороженной малины  
4 яйца  
75 г сахара  
200 мл сливок для взбивания  
300 г кокосовой стружки

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего:** Б: 103 г, Ж: 449 г, У: 575 г,  
кДж: 28969, ккал: 6923

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Добавить и взбивать прибл. 1/2 мин. яйцо. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и тщательно перемешать с масляно-яичной смесью миксером на максимальной скорости оборотов.

**3.** Тесто слегка присыпать мукой, выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см), равномерно распре-

делить по противню, слегка прижимая тесто к противню присыпанными мукой руками. Противень с тестом поместить в духовку и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Противень с коржом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Горячий корж намазать конфитюром.

**5.** Для приготовления верхнего слоя замороженную малину равномерно выложить на конфитюр.

**6.** Перемешать яйца и сахар. Подмешать сливки. Лопаточкой осторожно подмешать кокосовую стружку. Кокосовую смесь, разравнивая, выложить на малину. Противень с пирогом поместить в духовку и выпекать пирог до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**7.** Противень с пирогом поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

**Вариант.** Этот пирог можно приготовить на противне с высокими краями.

## Кокосовый пирог (рецепт из Тюрингии)

**Классика — для гостей**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

375 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 яйцо  
200 мл слегка теплого молока  
50 г растопленного, слегка  
теплого слив. масла или  
маргарина

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

200 г слив. масла  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
200 г кокосовой стружки  
3 яйца

**Намазать тесто и пирог:**

20 г растопленного слив. масла  
150 мл горячего молока

**Для украшения:**

50 г растопленного горького  
шоколада (мин. 50 % какао)

**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 103 г, Ж: 405 г, У: 549 г,  
кДж: 26894, ккал: 6425

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, ва-

нильный сахар, яйцо, молоко, слив. масло или маргарин.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло растопить в кастрюле. Добавить сахар и ванильный сахар и, слегка помешивая, растворить их в масле. Добавить и, помешивая, слегка подрумянить кокосовую стружку. Остудить. Подмешать яйца.

**4.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**5.** Тесто раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см), намазать растопленным слив. маслом. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Тесто равномерно намазать кокосово-яичной смесью. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Пирог сразу намазать молоком. Дать пирогу остыть. Пирог для украшения сбрызнуть растопленным шоколадом.





## Луковый пирог

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

250 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
1 щепотка сахара  
1 щепотка соли  
50 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина  
125 мл (1/8 л) слегка теплого молока

#### Для приготовления верхнего слоя:

500 г лука  
соль  
1-2 ст. л. слив. масла или маргарина  
1 ст. л. пшеничной муки  
3 яйца  
300 г сметаны  
семена тмина  
50 г копченой свиной грудинки или бекона

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 77 г, Ж: 148 г, У: 236 г,  
кДж: 11342, ккал: 2709

1. Для приготовления дрожжевого теста муку просеять в миску для взбивания, затем тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, слив. масло или маргарин, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.
2. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.
3. Для приготовления верхнего слоя лук очистить, разрезать на половинки, нарезать полосками. Растопить слив. масло

или маргарин. Потушить в нем полоски лука до прозрачного оттенка.

4. Перемешать муку, яйца, сметану, семена тмина и соль. Подмешать полоски лука.

5. Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой 2-3 см. На раскатанное тесто равномерно выложить луковую массу.

6. Грудинку или бекон нарезать кубиками и разложить на луковой массе. Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме.

7. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

8. Пирог ножом отделить от стенок формы, немного остудить на кухонной решетке, слегка теплым подать к столу.

## Маковый пирог

Для гостей

Для приготовления  
песочного теста:

175 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа

разрыхлителя теста

65 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла или маргарина

1 ст. л. без горочки пшеничной

муки — для жгута

Для приготовления начинки:

150 г целых семян мака

4 яичных желтка

1 ст. л. теплой воды

150 г сахара

5 капель лимонного

ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

1 щепотка соли

4 яичных белка

50 г пищевого крахмала

30 г изюма

50 г нарезанных кубиками

цукатов (желательно из цитрона)

Время приготовления: 80 мин.

Всего: Б: 65 г, Ж: 149 г, У: 418 г,

кДж: 14160, ккал: 3383

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем

основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

2. Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Оставшееся тесто перемешать руками с 1 ст. л. муки и скатать в жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю раскатанного по дну формы теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной приibl. 3 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: приibl. 4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: приibl. 10 мин.

3. Форму с коржом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Для приготовления начинки в специальной машинке для перемалывания мака или в кофемолке помолоть мак. Желтки и воду взбить в пену миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, постепенно всыпать две трети сахара. Ингредиенты

взбивать до образования кремовой массы. Подмешать ароматизатор и соль.

4. Белки взбить до густой консистенции. Постепенно подмешать миксером оставшийся сахар. В желтковый крем добавить, не перемешивая, взбитые белки. Просеять на крем крахмал. Насыпать в миску с кремом изюм, цукаты, мак. Все помещенные в миску ингредиенты осторожно, избегая вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой в желтковый крем.

5. Начинку выложить на выпеченный корж и разровнять. Форму с пирогом снова поместить на решетку в духовке и выпекать пирог до готовности.

Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: приibl. 160 °С

(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: приibl. 45 мин.

6. Пирог ножом отделить от стенок формы, остудить на кухонной решетке.





## Маковый пирог с кондитерской крошкой

**Классика — требует времени**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

375 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
200 мл слегка теплого молока  
50 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

500 г свежемолотого мака — купить или помолоть в кофемолке  
400 мл кипящего молока  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

4 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1/2 ч. л. без горочки молотой корицы  
75 г растопленного слив. масла  
75 г изюма

**Для приготовления кондитерской крошки:**

200 г пшеничной муки  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
250 г настроганного хлопьями слив. масла

**Время приготовления:** 90 мин., без времени выдержки теста и размачивания мака

**Всего:** Б: 189 г, Ж: 433 г, У: 885 г, кДж: 35620, ккал: 8509

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно пере-

мешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления начинки мак залить кипящим молоком, перемешать и размачивать до тех пор, пока не образуется масса кремовой консистенции.

**4.** Мак перемешать с сахаром, ванильным сахаром, ароматизатором, корицей. Добавить слив. масло и перемешивать до образования массы, которую можно намазать на раскатанное тесто. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в начинку изюм. Дать начинке немного остыть.

**5.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня,

или раскатать тесто на противне с высокими краями (30 x 40 см). Раскатанное тесто равномерно намазать маковой начинкой.

**6.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Перемешать с сахаром, ванильным сахаром, корицей. Добавить слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на маковую начинку.

**7.** Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока дрожжевое тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**8.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

## Маргаритка

**Просто**

**Для приготовления теста:**  
*350 г слив. масла или маргарина*  
*300 г сахара*  
*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*  
*4 яйца*  
*2 ст. л. воды или коньяка,*  
*или апельсинового ликера*  
*350 г пшеничной муки*  
*2 ч. л. без горочки разрыхлителя*  
*теста*

**Намазать пирог:**  
*2 ст. л. абрикосового конфитюра*  
*(густого варенья)*  
*2 ст. л. воды*

**Время приготовления: 25 мин.**

**Всего: Б: 71 г, Ж: 287 г, У: 584 г, кДж: 23596, ккал: 5637**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Подмешать воду или коньяк, или ликер. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом сделанную в форме цветка неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см). Форму поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибл. 3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 50-60 мин.*

**4.** Готовый пирог ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, пирог выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку.

**5.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить с водой. Полученной горячей смесью сразу намазать горячий пирог. Дать пирогу остыть.

**Дополнение:** этот пирог можно приготовить в разъемной форме для выпечки (диаметром 28 см) с рифленным дном.







## Маковый пирог с творожной прослойкой

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

375 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
2 яйца  
175 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления творожной прослойки:

750 г нежирного мягкого творога  
150 г сахара  
2 яичных желтка  
1 щепотка соли  
тертая кожура 1/2 лимона  
75 г растопленного слив. масла  
1 уп. улучшителя для приготовления творожных пирогов (напр., «Творопыш» от «Д-ра Оеткера») (для 750 г

творога) или 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
2 яичных белка

#### Для приготовления макового слоя:

250 г маковой начинки:  
купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту  
2 ст. л. жидкого меда  
2 яйца  
100 г изюма

#### Намазать пирог:

3-4 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)  
3 ст. л. воды

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 211 г, Ж: 289 г, У: 786 г, кДж: 28911, ккал: 6734

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты в миске перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления творожной прослойки перемешать творог, сахар, желтки, соль, тертую кожуру лимона, слив. масло, улучшитель или сухую смесь. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать к творожной смеси.

**4.** Для приготовления макового слоя перемешать маковую начинку, мед, яйца, изюм. Две трети теста раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Раскатанное тесто намазать творожной массой, сверху равномерно распределить маковую смесь.

**5.** Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать полосками шириной прибл. 1 см. Полоски разложить в форме решетки на маковом слое пирога. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Конфитюр протереть через сито и, помешивая, по-кипятить с водой. Полученной горячей смесью намазать полоски «решетки» на еще горячем пироге. Дать пирогу остыть.

**Дополнение.** Для приготовления 250 г маковой начинки 125 г молотого мака (мак можно

перемолоть в машинке для перемалывания мака или в кофемолке) залить 60 мл горячего молока и оставить прил. на 15 мин. К полученной смеси подмешать 25 г мягкого слив. масла, 30-50 г сахара. Для лучшего соединения ингредиентов смеси при необходимости добавить 1 яйцо. По желанию подмешать нарезанные очень маленькими кусочками цукаты или немного семян ванили.

## Марципановые розочки

**Классика — для детей**

**Для приготовления  
творожного теста:**

400 г пшеничной муки

1 пакетик и 2 ч. л. без горочки

разрыхлителя теста (масса нетто

1 пакетика: 10 г)

200 г нежирного мягкого творога

6 ст. л. молока

125 мл (1/8 л) растительного  
масла

1 яйцо

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

**Для приготовления начинки:**

200 г сырой марципановой  
массы: купить или

приготовить — см. рецепт

«Марципановая масса»

50 г мягкого слив. масла

5 ст. л. абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

1 1/2 ст. л. лимонного сока

100 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

**Намазать пирог:**

1 ст. л. с горочкой абрикосового  
конфитюра (густого варенья)

1 ст. л. воды

1-2 ч. л. лимонного сока

**Время приготовления: 65 мин.**

**Всего: Б: 125 г, Ж: 303 г, У: 556 г,  
кДж: 23936, ккал: 5717**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, яйцо, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прил. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клей-

ким). Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать в прямоугольный пласт прил. 50 x 40 см.

**2.** Для приготовления начинки марципановую массу нарезать маленькими кусочками, миксером с насадками-венчиками перемешать со слив. маслом и намазать на раскатанное тесто.

**3.** Перемешать конфитюр, лимонный сок и миндаль. Миндальную смесь равномерно выложить на марципановую массу. Прямоугольник из теста скатать, начиная с одной из длинных сторон, трубочкой. Полученный рулет разрезать поперек на 15 одинаковых кусков.

**4.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Куски рулета выложить разрезами вверх и вниз, друг рядом с другом в форму. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прил. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прил. 160°C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прил. 3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
**Время выпечки: 35-40 мин.**

**5.** Форму с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Конфитюр протереть через сито и, помешивая, по-кипятить с водой. Подмешать лимонный сок и сразу намазать конфитюром верхнюю поверхность горячего пирога. Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить на кухонной решетке.





## Пасхальный заяц

Просто

**Для приготовления  
сдобного теста:**

200 г слив. масла или маргарина  
175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 бутылочка ромового  
ароматизатора (для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)

4 яйца

200 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

75 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

**Для приготовления глазури:**

125 г просеянной сахарной  
пудры

немного воды

немного пищевой зеленой  
краски

**Для украшения:**

крашенные пасхальные яйца

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 235 г, У: 510 г,  
кДж: 19282, ккал: 4606

**1.** Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой высокой скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с перемолотыми миндальными орешками подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму в виде фигуры зайца. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: прибл. 180°C  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160°C  
(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: прибл. 50 мин.

**3.** Пирог вынуть из духовки и оставить прибл. на 5 мин. в форме. Форму перевернуть

вверх дном, пирог выложить на кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Часть глазури покрасить зеленой краской. Белой и зеленой глазурью наполнить по отдельности два бумажных мешочка. У мешочков срезать уголки. Остывший пирог украсить смесями из мешочков, пасхальными яйцами.

**Справка.** По немецкой и американской традиции заяц дарит на Пасху хорошим детям пасхальные яйца.

## Персиковый пирог

Классика — просто

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

5 капель лимонного  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

4 яйца

250 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления начинки:**

2 банки разрезанных пополам  
персиков  
(масса основного продукта  
каждой: 500 г)

**Для приготовления кондитерской крошки:**

150 г пшеничной муки  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления глазури:**

100 г просеянной сахарной пудры  
2 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 80 г, Ж: 319 г, У: 929 г,  
кДж: 29771, ккал: 7116

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать ароматизатор.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см) и равномерно разровнять.

**4.** Для приготовления начинки персики из банки обсушить в сите, нарезать дольками, разложить на тесте.

**5.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания, перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на персики. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**6.** Для приготовления глазури сахарную пудру и лимонный сок перемешать до густотекучей консистенции. Пирог вынуть из духовки и сразу покрыть глазурью. Пирог остудить и разрезать на куски желаемого размера.





## Пикантный творожный пирог с овощами

Для гостей — просто

**Для приготовления пирога:**  
 2 банки смеси овощей мексиканской кухни (масса основного продукта в каждой: 280 г)  
 400 г мягкого творога с травами  
 200 мл сливок для взбивания  
 3 яйца  
 60 г манной крупы из твердых сортов пшеницы  
 соль, молотый черный перец  
 розовая (венгерская) паприка (приправа)

**Для сервировки:**  
 петрушка  
 200 г красного соуса тако

Время приготовления: 20 мин.

Всего: Б: 79 г, Ж: 105 г, У: 167 г, кДж: 8488, ккал: 2032

1. Для приготовления пирога овощи из банок положить в сито, обмыть водой, обсушить в сите.
2. Творог, сливки, яйца, манную крупу перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на средней скорости оборотов до кремовой консистенции. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать овощи. Приправить солью, черным перцем, паприкой.
3. Творожную массу выложить в смазанную маслом неразъ-

емную форму для выпечки с рифлеными стенками (диаметром 30 см, высотой от 3 до 5 см). Форму поместить на решетку в духовке.  
 Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
 Горячий воздух: *прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
 Газ: 3-4 ступень  
*(духовку предв. не нагревать)*  
 Время выпечки: *прибл. 35 мин.*

**4.** Пирог остудить в форме, разрезать на порционные куски, украсить петрушкой, подать с соусом тако.

**Дополнение.** Розовая паприка (приправа) изготавливается из стручков слабожгучего перца и может быть заменена смесью из молотого красного перца чили и молотого красного сладкого перца.

## Пирог-лепешка с луком-пореем

Для гостей

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
 250 г пшеничной муки  
 21 г свежих дрожжей  
 1 ч. л. без горочки соли  
 125 мл (1/8 л) слегка теплой воды  
 1 ч. л. жидкого меда  
 10 ст. л. растительного масла

**Для приготовления верхнего слоя:**  
 250 г лука-порея  
 1 щепотка на кончике ножа сушеного, измельченного тимьяна

2 ст. л. растительного масла  
соль, молотый черный перец  
250 г сметаны  
1 яйцо  
молотый мускатный орех  
150 г нарезки из бекона

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 304 г, У: 203 г,  
кДж: 16535, ккал: 3950

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить соль и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре мед, растительное масло, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления верхнего слоя стебли лука-порея разрезать вдоль и пополам, помыть, нарезать поперек тоненькими пластинками, потушить с тимьяном в растительном масле припл. 5 мин. Приправить солью и перцем.

**4.** Сметану и яйцо перемешать до получения однородной массы. Приправить перцем и мускатом. Каждый кусок бекона разрезать поперек на 4 части.

**5.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в овальную лепешку (припл. 35 x 30 см). Лепешку положить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока она заметно не увеличится в объеме.

**6.** Выложить на лепешку смесь из сметаны и яйца, кусочки лука-порея, бекона. Противень с пирогом поместить в духовку. Верхний и нижний жар: припл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: припл. 30 мин.

**Вариант.** Этот пирог можно приготовить из слоеного теста: 5 пластин замороженного слоеного теста (225 г) разморозить, раскатать в один прямоугольный пласт припл. 35 x 30 см, вместо тимьяна использовать тмин.





## Пирог с абрикосами

Полноценно — рекомендуем

### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
100 г кленового сиропа  
тертая кожура 1/2 лимона  
4 яичных желтка  
200 г муки из полбы  
(др. названия: спельта, камут)  
1 ч. л. разрыхлителя теста  
4 яичных белка  
1 ч. л. лимонного сока  
1 ст. л. кленового сиропа

### Для приготовления верхнего слоя:

750 г спелых абрикосов

### Намазать пирог:

2-3 ст. л. конфитюра  
из абрикосов и шиповника  
или абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

Время приготовления: 40 мин.

Всего: Б: 59 г, Ж: 149 г, У: 319 г,  
кДж: 12497, ккал: 2985

**1.** Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить кленовый сироп и тертую кожуру лимона. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Белки с лимонным соком взбить до густой консистенции. Подмешать миксером сироп. Белковую массу

лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, посыпать мукой. Тесто выложить в форму, разровнять.

**4.** Для приготовления верхнего слоя абрикосы помыть, ненадолго опустить в кипящую воду (не оставлять вариться), обдать холодной водой и снять кожицу. Абрикосы разрезать пополам и удалить косточки. Половинки абрикосов разрезами вниз выложить на тесто в форме. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 40-45 мин.

**5.** Конфитюр, помешивая, покипятить. Пирог вынуть из духовки и сразу намазать горячим конфитюром.

## Пирог с кокосовой стружкой

Просто — быстро

### Для приготовления верхнего слоя:

150 г слив. масла  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
200 г кокосовой стружки  
2 ст. л. молока

**Для приготовления  
творожного теста:**

300 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

150 г нежирного мягкого творога

6 ст. л. молока

6 ст. л. растительного масла

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

**Намазать пирог:**

немного молока

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 326 г, У: 536 г,  
кДж: 22882, ккал: 5466

**1.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло растопить в сковороде. Постепенно подмешать сахар и ванильный сахар. Подмешать кокосовую стружку и молоко. Дать кокосовой смеси остыть.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**3.** Из теста на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см).

Раскатанное тесто намазать молоком. На тесто равномерно выложить кокосовую смесь.

**4.** Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**5.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть и разрезать его на куски желаемого размера и формы.

**Советы.** Кокосовая стружка приобретет более интенсивный вкус, если обжарить ее на сковороде без жира. Этот пирог можно приготовить из сдобного теста. Для этого 250 г слив.

масла или маргарина взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить 200 г сахара, 1 пакетик (масса нетто: 8 г) ванильного сахара, щепотку соли. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до образования однородной массы. По одному добавив 5 яиц (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). 375 г муки перемешать с 20 г какао-порошка и 3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста, просеять и миксером на средней скорости оборотов подмешать порциями к масляно-яичной смеси. Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять. На тесто равномерно выложить кокосовую смесь. Пирог выпекать прибл. 30 мин. в указанном выше температурном режиме духовки. Куски кокосового пирога из сдобного теста можно хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой 7-10 дней.







## Пирог с крыжовником

**Просто**

### Подготовительные работы:

2 банки ягод крыжовника  
(масса основного продукта  
в каждой: 390 г)

### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
65 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
3 яичных желтка  
65 г слив. масла или маргарина  
1 ст. л. без горочки пшеничной  
муки – для жгута

### Для приготовления заливки:

3 яичных белка  
60 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
50 г очищенных, молотых ядер

миндальных орешков  
125 мл (1/8 л) сливок для  
взбивания

25 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 141 г, У: 400 г,  
кДж: 13593, ккал: 3250

**1.** Подготовительные работы.  
Ягоды крыжовника обсушить  
в сите.

**2.** Для приготовления теста  
муку перемешать с разрыхли-  
телем теста и просеять в миску  
для взбивания. Добавить сахар,  
ванильный сахар, желтки, слив.  
масло или маргарин. Все ингре-  
диенты перемешивать ручным  
миксером с насадками-крюками  
сначала недолго на минималь-  
ной скорости оборотов, затем

основательно на максимальной  
скорости.

**3.** Из полученной массы  
вымесить на посыпанной  
мукой рабочей поверхности  
стола однородное эластичное  
тесто. Если тесто клейкое, его  
следует завернуть в пленку  
для сохранения свежести  
продуктов и поместить на не-  
которое время в холодильник.

**4.** Дно разъемной формы для  
выпечки (диаметром 26 см)  
смазать маслом. Две трети теста  
раскатать по дну формы. На дно  
формы одеть бортик. Тесто на  
дне формы много раз проколоть  
вилкой. Форму поместить на  
решетку духовки и выпекать  
корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: 3-4 ступень*  
(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**5.** Форму вынуть из духовки.  
Дать коржу в форме немного  
остыть.

**6.** Оставшееся тесто пере-  
мешать руками с 1 ст. л. муки  
и скатать в жгут длиною с  
окружность формы. Жгут  
выложить по краю коржа и  
прижать к стенкам формы,  
чтобы получилась окантовка  
вышиной прибл. 2 см.

**7.** Ягоды крыжовника вы-  
ложить на корж в форме.

**8.** Для приготовления заливки  
белки взбить до густой конси-

стенции. Постепенно подмешать миксером сахар и ванильный сахар. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в заливку молотый миндаль и, не взбивая, сливки. Ягоды в форме облить заливкой, посыпать на-строганными орешками. Форму вновь поместить на решетку духовки и выпекать пирог до готовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**9.** Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить на кухонной решетке.

## Пирог с крыжовником и смородиной

**Утонченно**

**Для приготовления теста:**

*375 мл (3/8 л) сливок для взбивания*

*250 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*4 яйца*

*375 г пшеничной муки*

*4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

**Для приготовления**

**верхнего слоя:**

*1 кг спелого крыжовника*

*250 г красной смородины*

*100 г слив. масла*

*100 г сахара*

*125 мл (1/8 л) сливок для взбивания*

*100 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков*

**Время приготовления: 40 мин.**

**Всего: Б: 114 г, Ж: 324 г, У: 777 г, кДж: 28309, ккал: 6759**

**1.** Для приготовления теста сливки взбить миксером с насадками-венчиками до полугустой консистенции. Постепенно подмешать миксером на минимальной скорости оборотов сахар, ванильный сахар, соль, яйца.

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к сливочно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) с высокими краями и разровнять.

**3.** Для приготовления начинки у ягод крыжовника удалить плодоножки. Ягоды помыть, обсушить бумажным полотенцем, крупные ягоды разрезать пополам. Крыжовник равномерно выложить на тесто на противне. Противень поместить в духовку и выпекать пирог до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть, нижняя полка)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть, нижняя полка)*

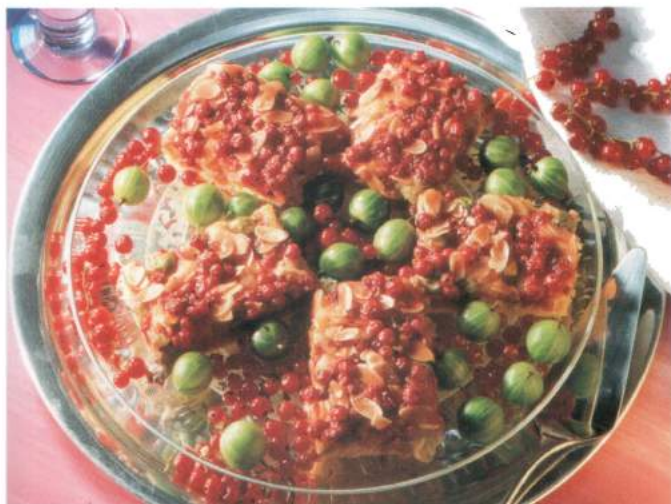
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** В это время смородину помыть, обсушить, удалить плодоножки.

**5.** Слив. масло, сахар и сливки медленно нагреть, один раз довести до кипения, снять с огня. Подмешать миндаль.

**6.** Миндальную массу и ягоды смородины выложить на выпеченный до полуготовности пирог. Пирог выпекать на средней полке духовки при указанном выше температурном режиме духовки еще прибл. 20 мин.

**7.** Противень с пирогом поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.





## Пирог с луком-пореем

### Утонченно

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
1/2 ч. л. соли  
1 щепотка сахара  
125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя:

100 г копченой свиной грудинки или бекона  
1 кг лука-порея  
соль, молотый черный перец  
200 г мягкого творога с травами  
3 яйца

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 201 г, У: 223 г, кДж: 13355, ккал: 3189

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в

миску для взбивания. Добавить соль, сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Форму на решетке поместить в духовку и выпекать корж до полуготовности. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Форму с коржом поставить на кухонную решетку. Дать коржу немного остыть.

**5.** Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой 2-3 см.

**6.** Для приготовления верхнего слоя грудинку или бекон нарезать кубиками и растопить в большой кастрюле. Стебли лука-порея нарезать тонкими колечками, тщательно помыть, обсушить в сите, потушить с грудинкой или беконом прибл. 10 мин., приправить солью и перцем, остудить.

**7.** Творог перемешать с яйцами и подмешать к смеси из лука-порея и грудинки или бекона. Творожно-луковую смесь выложить на корж в форме и разровнять. Форму на решетке снова поместить в духовку и выпекать пирог до готовности. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**8.** Пирог вынуть духовки, оставить прибл. на 10 мин. в форме, ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы и горячим подать к столу.

**Вариант:** вместо одного пирога можно приготовить несколько тарталеток в формочках для тарталеток диаметром 12 см каждая. Тарталетки выпекать прибл. 25 мин.

## Пирог с нектаринами

**Утонченно — для гостей**

**Для приготовления начинки:**

3 нектарина (прибл. 500 г)

500 мл (1/2 л) воды

200 г сахара

1 палочка корицы

кожура 1/2 лимона

**Для приготовления**

**сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина

120 г сахара

1 щепотка соли

2 яйца

250 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для украшения (по желанию):**

мандарины или нектарины

**Время приготовления:** 50 мин.,

без времени сушки и охлаждения

**Всего:** Б: 47 г, Ж: 140 г, У: 573 г,

кДж: 16083, ккал: 3840

**1.** Для приготовления начинки нектарины помыть, разрезать пополам, удалить косточки, нарезать дольками. Воду с сахаром, палочкой корицы и кожурой лимона нагревать в кастрюле, пока не растворится сахар. Добавить дольки нектаринов. Кипятить без крышки 3-5 мин. Дольки

перевернуть и кипятить без крышки еще 3 мин.

**2.** Нектарины вынуть шумовкой, стряхнуть с них капли сиропа, отставить. Удалить из кастрюли кожуру лимона и палочку корицы. Сироп кипятить без крышки еще прибл. 10 мин., пока он не приобретет розовый цвет и не загустеет. Сироп снять с огня и сразу вылить на выложенный бумагой для выпечки противень. Дать сиропу застыть.

**3.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**4.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси

миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить в смазанную маслом разъемную форму для выпечки (диаметром 22 см). Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Пирог вынуть из духовки, оставить прибл. на 5 мин. в форме, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке. Пирог разрезать по всей горизонтальной плоскости насквозь пополам, чтобы получилось 2 круглых коржа.

**6.** Нижний корж выложить на блюдо. Разложить на корже нектарины. Накрыть верхним коржом.

**7.** Застывшую массу из сиропа разломать на куски, разложить на пироге. Пирог по желанию украсить мандаринами или нектаринами.





## Пирог с папайей и бананами

### Утонченно

#### Подготовительные работы:

1 спелая папайя (150 г мякоти)  
2 спелых банана (300 г мякоти)  
3 яйца

#### Для приготовления сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
120 г сахара  
1 щепотка соли  
270 г пшеничной муки  
50 г цельнозерновой пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
30 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 55 мин.

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 125 г, У: 420 г, кДж: 13344, ккал: 3189

**1.** Подготовительные работы. Папайю разрезать вдоль на четыре части, удалить косточки, очистить, нарезать кубиками. Бананы очистить, нарезать кусочками. Бананы и яйца пюрировать ручным блендером.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Постепенно подмешать в тесто миксером банановое пюре.

**3.** Перемешать два вида муки, разрыхлитель теста и кокосовую стружку. Мучную смесь порциями подмешать к масляно-банановой смеси миксером на средней скорости оборотов. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто кубики папайи. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 20 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
Горячий воздух: *прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
Газ: *2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
Время выпечки: *прибл. 45 мин.*

**4.** Пирог ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке. Пирог по желанию украсить глазурью из сахарной пудры.

**Вариант:** вместо папайи можно использовать манго.

## Пирог с прослойками из яблок

### Недорого

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 яйца  
1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 лимона  
200 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
2-3 ст. л. молока

#### Для приготовления прослоек:

750 г яблок  
2-3 ст. л. лимонного сока

#### Намазать пирог:

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)  
2 ст. л. воды

**Время приготовления:** 35 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 49 г, Ж: 149 г, У: 409 г, кДж: 13804, ккал: 3295

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять

яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Для приготовления прослоек яблоки почистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки. Четвертинки яблок нарезать тонкими дольками.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать слив. маслом. 1/3 теста выложить в форму и разровнять. На тесто выложить половину кусочков яблок. Яблоки сбрызнуть половиной лимонного сока.

**4.** На яблоки выложить, разравнивая, вторую треть теста. На тесто выложить оставшиеся яблоки. Яблоки сбрызнуть оставшимся соком. На яблоки выложить, разравнивая, оставшееся тесто. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

*(в конце выпекания при необходимости закрыть пирог бумагой для выпечки)*

**5.** Готовый пирог вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**6.** Конфитюр, помешивая, покипятить с водой. Еще горячий пирог намазать горячим конфитюром. Дать пирогу остыть.

## Пирог с сахаром/Цуккеркухен

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

*375 г пшеничной муки*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*50 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*75 г растопленного, слегка*

*теплого слив. масла или*

*маргарина*

*200 мл слегка теплого молока*

#### Для приготовления

#### верхнего слоя:

*75 г слив. масла*

*150 г сахара*

#### Намазать пирог:

*150 г сметаны*

**Время приготовления: 35 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 54 г, Ж: 179 г, У: 500 г, кДж: 16465, ккал: 3933**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, слив. масло или маргарин, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным мик-

сером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**4.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло настрогать тонкими хлопьями и равномерно разложить на раскатанном тесте. Пирог посыпать сахаром и снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**5.** После 10 мин. выпекания пирог равномерно намазать сметаной.

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.



## Пирог с черникой

**Для детей — просто**

**Подготовительные работы:**  
750-1000 г черники

**Для приготовления творожного теста:**  
200 г пшеничной муки  
4 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
100 г мягкого творога  
1 ст. л. молока  
4 ст. л. растительного масла  
1 яйцо  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли

**Для приготовления верхнего слоя:**  
50 г слив. масла  
100 г сахара  
250 г мягкого творога  
1 яйцо  
1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного соуса (для 500 мл молока)  
5 ст. л. холодного молока

**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 84 г, Ж: 114 г, У: 536 г, кДж: 15408, ккал: 3677

1. Подготовительные работы. Чернику перебрать, помыть, обсушить.
2. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, яйцо, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Скатать из теста валик на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Валик раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Края раскатанного по дну формы теста вытянуть руками на стенки формы прибл. на 2 см вверх, чтобы получилась окантовка. На тесто равномерно выложить ягоды черники.

**4.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар, творог, яйцо, сухую смесь для приготовления соуса и молоко.

**5.** Творожную смесь выложить на ягоды в форме. Форму поместить на решетку духовки.  
Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.

**6.** Дать пирогу в форме немного остыть. Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить, не вынимая из формы.

**Варианты.** Чтобы пирог не размяк, можно посыпать раскатанное в форме тесто очищенными, молотыми ядрами миндальных орешков. Вместо свежей черники можно использовать 500 г замороженной. Этот пирог, удвоив количество ингредиентов, можно приготовить на противне с высокими краями.

## Рейнский пирог

**Рекомендуем — для опытных**

**Для приготовления сдобного теста:**  
500 г слив. масла или маргарина  
300 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
8 яиц  
450 г пшеничной муки

**Для приготовления начинки:**  
400 г желе из красной  
смородины  
400 г яблочного желе

**Посыпать пирог:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 120 мин.

**Всего:** Б: 119 г, Ж: 470 г, У: 931 г,  
кДж: 36504, ккал: 8721

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно

добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

Муку просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Из теста выпечь 10-12 коржей. Для приготовления каждого коржа дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. 2 ст. л. с горочкой теста размазать по дну формы. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» 3 формы одновременно) поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 8-10 мин.*  
*каждая форма*

**3.** Выпеченные коржи сразу вынимать из форм и класть, смазывая желе, друг на друга.

**4.** Первый только что выпеченный корж намазать желе из красной смородины. Сверху положить второй корж и намазать его желе из яблок. Эти действия повторять до тех пор, пока все коржи не будут смазаны желе и уложены друг на друга.

**5.** Дать пирогу остыть и посыпать его сахарной пудрой. Пирог поместить в прохладное место на 1-2 дня для пропитки.

**6.** Пирог перед подачей на стол нарезать пластинками толщиной прибл. 1 см, т.к. он очень сытный.







## Розочки

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
150 мл слегка теплого молока  
75 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»

50 г мягкого слив. масла  
1 яичный желток  
1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
125 г изюма  
50 г порубленных ядер лесных орехов (фундука)  
25 г нарезанных маленькими кусочками цукатов (желательно из цитрона)

#### Намазать пирог:

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

#### Для приготовления глазури:

80 г просеянной сахарной пудры  
2-3 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 1 ч., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 81 г, Ж: 189 г, У: 527 г, кДж: 17966, ккал: 4292

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Для приготовления начинки марципан нарезать маленькими кусочками и перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками со

слив. маслом, желтком и ароматизатором до образования кремовой массы. Перемешать изюм, лесные орехи и цукаты.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в прямоугольный пласт (30 x 40 см). Прямоугольник из теста намазать марципаново-желтковой смесью, посыпать смесью из изюма, орехов и цукатов. Изюм, орехи и цукаты слегка вдавить в тесто.

**4.** Прямоугольный пласт скатать, начиная с одной из коротких сторон, трубочкой. Полученный рулет нарезать кусками длиной прибл. 3 см. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Куски рулета выложить разрезанными сторонами вверх и вниз, рядом друг с другом в форму и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**5.** Взбить желток и молоко. Верхнюю поверхность пирога смазать желтково-молочной смесью. Форму с пирогом поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**6.** Форму с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Для приготовления глазури сахарную пудру и

лимонный сок перемешать до густотекучей консистенции. Вынутый из духовки пирог сразу покрыть глазурью. Дать застыть глазури. Пирог оставить прибол. на 1 час в форме, затем ножом отделить от стенок формы и вынуть из формы.

**Совет.** Верхнюю поверхность пирога после смазывания смесью из желтка и молока посыпать очищенными, настроганными пластинками ядрами миндальных орешков.

## Сицилийский королевский пирог

Рекомендуем

**Для приготовления сдобного теста:**

125 г слив. масла или маргарина  
125 г просеянной сахарной пудры  
1 ч. л. тертой кожуры лимона  
2 яичных желтка  
125 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
2 яичных белка

**Для приготовления начинки:**

3 листочка белого желатина (соотв. 4,5 г порошка)  
250 г рикотты (итальянский творожный сыр) или жирного мягкого творога  
1 ст. л. сливок для взбивания  
3 ст. л. апельсинового ликера  
20 г сахара  
3 ст. л. порубленных кондированных (коктейльных, засахаренных) вишен  
50 г горького шоколада (не менее 50 % какао)

**Для приготовления глазури:**

100 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
20 г кокосового масла

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 232 г, У: 320 г, кДж: 16219, ккал: 3875

**1.** Для приготовления сдобного теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру и тертую кожуру лимона. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до образования однородной массы.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и разровнять. Форму с тестом поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать) Газ: прибол. 3 ступень (духовку предв. не нагревать) Время выпечки: прибол. 40 мин.

**4.** Корж вынуть из формы, остудить на кухонной решет-

ке, два раза разрезать по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**5.** Для приготовления начинки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, нагревать (не кипятить!) в кастрюле на слабом огне до полного растворения. Дать желатину немного остыть.

**6.** Тщательно перемешать рикотту или творог, сливки, ликер, сахар. Подмешать вишни и шоколад. Осторожно подмешать растворенный желатин.

**7.** Нижний корж положить на блюдо и намазать половиной творожной начинки. Сверху положить средний корж и намазать оставшейся творожной массой. На начинку положить верхний корж и слегка прижать его вниз. Пирог, прикрыв, поместить прибол. на 2 часа в холодильник.

**8.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пирог украсить растопленным шоколадом. Дать застыть глазури.

**Вариант:** при приготовлении глазури вместо кокосового масла можно использовать 1 ч. л. растительного масла. Глазурь в этом случае легче режется и меньше крошится.



## **Саарский яблочный пирог**

**Просто**

**Для приготовления теста:**  
225 г замороженных пластин  
из слоеного теста

**Для приготовления  
верхнего слоя:**  
500 г яблок  
2 ст. л. сахара  
1/2 ч. л. ванильного сахара  
50 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Намазать пирог:**  
150 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

**Для приготовления соуса:**  
150 г яблочного желе  
2 ст. л. воды или абрикосового  
ликера

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени размораживания

**Всего:** Б: 24 г, Ж: 92 г, У: 266 г,  
кДж: 8869, ккал: 2117

**1.** Подготовительные работы.  
Пластины слоеного теста

выложить в ряд, прикрыть и  
разморозить при комнатной  
температуре.

**2.** Пластины теста положить  
друг на друга и раскатать на  
посыпанной мукой рабочей  
поверхности стола в круглый  
диск диаметром приibl. 30 см.  
Диск из теста выложить на дно  
разъемной формы для выпеч-  
ки (диаметром приibl. 26 см).  
Края диска слегка подтянуть  
вверх и прижать к бортику  
формы, чтобы получился  
ободок из теста. Тесто в форме  
оставить приibl. на 10 мин.

**3.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать тонкими дольками или соломкой. Кусочки яблок равномерно выложить на тесто в форме. Перемешать сахар, ванильный сахар и миндаль. Пирог посыпать миндально-сахарной смесью.

**4.** Форму с пирогом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**5.** Пирог прибл. на 10 мин. оставить в форме, затем ножом отделить от бортика формы, выложить на кухонную решетку, немного остудить.

**6.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, недолго покипятить в кастрюле. Горячий пирог намазать горячим конфитюром.

**7.** Для приготовления соуса тщательно перемешать желе и ликер. Слегка теплый пирог подать к столу с соусом.

## Сливовый пирог

**Классика — рекомендуем**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

*375 г пшеничной муки*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*50 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*1 щепотка соли*

*200 мл слегка теплого молока*

*75 г растопленного и*

*остуженного слив. масла*

*или маргарина*

**Для приготовления верхнего слоя:**

*2 1/2 кг слив*

**Посыпать пирог:**

*2 ст. л. сахара*

**Время приготовления: 75 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 63 г, Ж: 76 г, У: 644 г, кДж: 15678, ккал: 3751**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления верхнего слоя сливы помыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать на половинки и удалить косточки. Слегка надрезать острые кончики половинок слив.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Сливы кожей вверх, в форме черепицы выложить на тесто.

**5.** Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

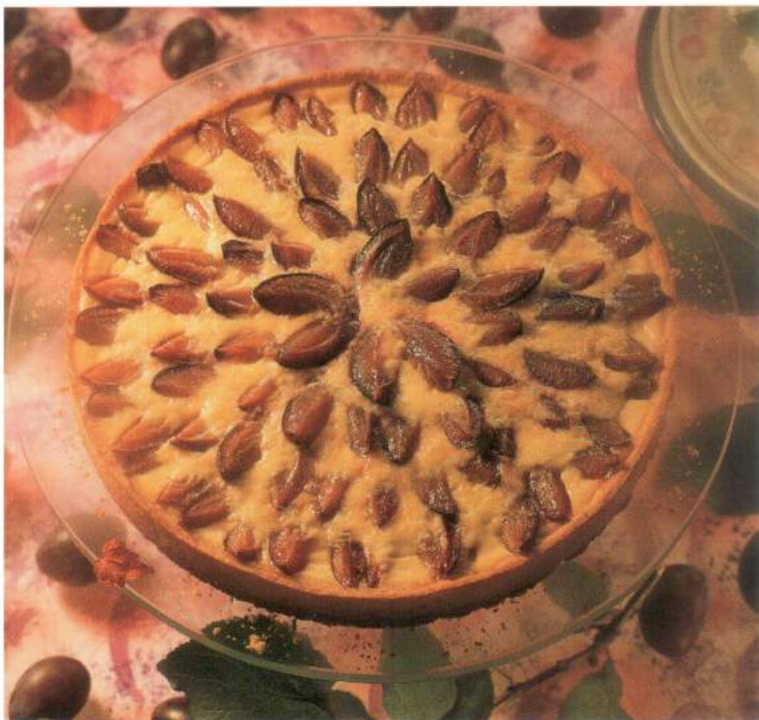
*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-30 мин.*

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Пирог немного остудить и посыпать сахаром. Дать пирогу остыть.

**Дополнения.** Пирог можно посыпать смесью из 2 ст. л. сахара и 1 ч. л. молотой корицы. Пирог подать со взбитыми сливками. Вместо самодельной рамки из алюминиевой фольги вокруг теста можно выставить рамку для выпечки.



## Сливовый пирог с ванильным кремом

### Классика

**Для приготовления песочного теста:**

- 150 г пшеничной муки
- 1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста
- 65 г сахара
- 1 яйцо
- 65 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления жгута:**

- 1 ст. л. без горочки пшеничной муки

**Для приготовления заливки:**

- 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)
- 40 г сахара
- 500 мл (1/2 л) молока
- 2 яйца

**Для приготовления верхнего слоя:**  
750 г слив

**Намазать пирог:**  
25 г растопленного слив. масла

**Посыпать пирог:**  
1 ст. л. с горочкой сахара  
1 ст. л. ванильного сахара

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 114 г, У: 383 г, кДж: 12259, ккал: 2926

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на

минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Две трети теста раскатать по дну формы. На дно формы одеть бортик. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Кож в форме поставить на кухонную решетку и немного охладить.

**5.** Оставшееся тесто перемешать руками с 1 ст. л. муки и скатать в жгут длиною с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 3 см.

**6.** Для приготовления заливки из сухой смеси для приготовления пудинга, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг. Подмешать в

пудинг яйца. Пудинг вылить на корж в форме.

**7.** Для приготовления верхнего слоя сливы помыть, вытереть насухо, разрезать на половинки, удалить косточки. Слегка надрезать острые кончики половинок слив. Сливы выложить кожей вниз, кругами на пудинг. Форму вновь поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**8.** Форму вынуть из духовки. Пирог сразу же намазать растопленным слив. маслом. Дать пирогу немного остыть.

**9.** Перемешать сахар и ванильный сахар. Теплый пирог посыпать сахарной смесью.

## Сливовый пирог с кондитерской крошкой

### Классика

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
375 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
5 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 щепотка соли  
200 мл (1/5 л) слегка теплого молока  
75 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**  
2 кг слив

**Для приготовления кондитерской крошки:**  
375 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1/2-1 ч. л. молотой корицы  
250 г мягкого слив. масла

**Время приготовления: 65 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 104 г, Ж: 285 г, У: 1069 г, кДж: 31718, ккал: 7576**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, молоко, сливочное масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Для приготовления начинки сливы помыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать

пополам, удалить косточки. Слегка надрезать острые кончики половинок слив.

**3.** Для приготовления кондитерской крошки муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, корицу, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**5.** Сливы кожей вниз, в форме черепицы выложить на раскатанное тесто. На сливы равномерно выложить кондитерскую крошку. Пирог снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**Вариант:** вместо слив можно использовать нарезанные тонкими пластинками яблоки.



## Творожный пирог с абрикосами

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1 щепотка соли  
3 ст. л. холодной воды  
75 г слив. масла или маргарина  
75 г свиного смальца  
(вытопленного нутряного сала)

#### Для приготовления начинки:

50 г бисквитного печенья  
савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»  
50 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
500 г нежирного мягкого творога  
2 яйца  
75 г сахара  
тертая кожура 1 лимона  
2-3 ст. л. лимонного сока  
3 ст. л. без горочки пищевого крахмала  
1 банка нарезанных половинками абрикосов  
(масса основного продукта: 480 г)

#### Намазать пирог:

4 ст. л. концентрированного молока

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 129 г, Ж: 185 г, У: 435 г,  
кДж: 17445, ккал: 4165

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, слив. масло или маргарин, смалец. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на 1 час в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки печенье положить в целлофано-

вый пакетик, пакетик закрыть, печенье раскрошить скалкой. Крошки печенья положить в миску и перемешать с фундуком.

**4.** Творог перемешивать с яйцами, сахаром, тертой кожурой и соком лимона, крахмалом до образования кремовой массы. Половинки абрикосов обсушить в сите.

**5.** Из половины теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола круглый диск диаметром прибл. 30 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, высотой 3-6 см). На диск выложить смесь из крошек печенья и орехов. На смеси разложить половинки абрикосов. Сверху равномерно распределить и разровнять творожную массу.

**6.** Из оставшегося теста раскатать круглый диск диаметром прибл. 28 см. Диск положить на творожную массу и плотно прижать к пирогу. Обрезать тесто, выступающее за края формы.

**7.** Из обрезанного теста вырезать формочками фигуры или цветы. Нижние стороны фигур смазать концентрированным молоком или водой. Фигуры прикрепить на пирог.

**8.** Верхнюю поверхность пирога смазать концентрированным молоком и во многих местах проколоть вилкой. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 4 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 45-50 мин.*

**9.** Форму с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть. Пирог можно подать к столу теплым или холодным.

**Подавать со:** взбитыми сливками.

**Вариант:** вместо 75 г смальца и 75 г слив. масла или маргарина можно использовать 150 г слив. масла или маргарина.

## **Маковый пирог с апельсиновой пропиткой**

### **Рекомендуем**

#### **Подготовительные работы:**

*40 г семян мака  
100 мл молока*

#### **Для приготовления сдобного теста:**

*200 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 щепотка соли  
4 яйца  
350 г пшеничной муки  
10 г разрыхлителя теста  
150 мл свежевыжатого апельсинового сока  
100 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов*

#### **Для приготовления сиропа:**

*250 г сахара  
200 мл апельсинового сока  
5-6 ст. л. лимонного сока*

**Время приготовления: 45 мин., без времени замачивания мака**

**Всего: Б: 104 г, Ж: 269 г, У: 709 г, кДж: 24661, ккал: 5893**

**1.** Подготовительные работы. Мак залить молоком и оставить прибл. на 30 мин.

**2.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. ½ мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с апельсиновым соком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать в тесто миксером миндаль и размоченный мак.

**4.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Пирог прибл. на 10 мин. оставить в форме, затем ножом отделить от стенок формы, выложить на кухонную решетку. Решетку с пирогом поставить на противень. Пирог много раз проколоть деревянной палочкой.

**6.** Для приготовления сиропа сахар, апельсиновый и лимонный соки нагревать в кастрюле, пока не растворится сахар. Смесь кипятить на среднем огне в кастрюле без крышки прибл. 2 мин. и при этом не перемешивать. Пирог обрызгивать сиропом, пока весь сироп не впитается в пирог.





## **Фруктовый пирог «Червяки»**

**Фруктовый вкус — для гостей**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

4 яйца

250 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

2 ст. л. рома

панировочные сухари —  
посыпать форму

**Для приготовления  
темного теста:**

2 ст. л. просеяного какао-  
порошка

1 ст. л. рома

**Для приготовления  
начинки:**

2 банки вишни

(масса основного продукта  
в каждой: 370 г)

850 мл вишневого сока

(из банок с вишнями)

2 уп. сухой смеси для

приготовления ванильного  
пудинга (каждая уп. для 500 мл  
молока)

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

50 г горького шоколада

(не менее 50 % какао)

50 мл сливок для взбивания

1 ст. л. рома

**Намазать пирог:**

600 мл сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 457 г, У: 744 г,  
кДж: 32615, ккал: 7791

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с ромом подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Две трети теста выложить, разравнивая, на смазанный маслом, посыпанный панировочными сухарями противень (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**4.** Оставшееся тесто перемешать с какао-порошком и ромом. Наполнить темным тестом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Тесто из мешочка

выдавить полосками длиной прибл. 5 см на раскатанное на противне светлое тесто. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 25-30 мин.

**5.** Противень с коржом вынуть из духовки и поставить на решетку. Дать коржу остыть.

**6.** Для приготовления начинки вишни обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 850 мл собранного сока (при необходимости дополнить до нужного объема водой).

**7.** Вишневый сок перемешать в кастрюле с порошком для приготовления пудинга. Покипятить. Осторожно подмешать ягоды. Начинку выложить на выпеченный корж и дать ей остыть.

**8.** Шоколад разломать на маленькие кусочки. Сливки нагреть (не кипятить) в кастрюле и снять с огня. Шоколад растопить в сливках. Подмешать ром. Шоколадную массу, время от времени помешивая, охладить.

**9.** Сливки взбить с загустителем до густой консистенции и выложить на начинку. Чайной ложкой выдавить в слое сливок неглубокие выемки. Углубления заполнить шоколадной массой.

**Вариант:** вместо вишен можно использовать 2 банки черники (масса основного продукта в каждой: 280 г).

(масса нетто: 8 г)  
 ½ ч. л. соли  
 4 яйца  
 100 г изюма

## Бриошь к завтраку

### Просто

#### Для приготовления дрожжевого теста:

375 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
 21 г свежих дрожжей  
 40 г сахара  
 200 мл слегка теплой пахты  
 150 г слив. масла  
 1 пакетик ванильного сахара

**Время приготовления:** 30 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 157 г, У: 407 г, кДж: 14791, ккал: 3535

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного пахты. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой

частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить приibl. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре слив. масло, ванильный сахар, соль, яйца, оставшуюся пахту. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем приibl. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками изюм. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму для выпечки (диаметром 24 см) с отверстием посередине и рифлеными стенками и дном и, прикрыв, снова оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму с тестом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)  
 Газ: приibl. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
 Время выпечки: приibl. 60 мин.*

**4.** Бриошь приibl. на 10 мин. оставить в форме. Затем форму перевернуть вверх дном, бриошь выложить на кухонную решетку, остудить.





## **Хала с изюмом и миндалем**

### **Классика — рекомендуем**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 1/2 бутылочки ароматизатора с ароматом слив. масла и ванили (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)
- 150 г жирной сметаны (мин. 30 % жирности)
- 100 мл слегка теплого молока
- 50 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина
- 200 г изюма
- 50 г очищенных, порубленных ядер миндальных орехов

**Намазать тесто:**

- 1 яичный желток
- 1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 30 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 128 г, У: 480 г, кДж: 14652, ккал: 3500

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для

взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, сметану, молоко, сливочное масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Подмешать в тесто изюм и миндаль. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто разделить на три части. Каждую часть скатать в жгут длиной прибл. 35 см.

**3.** Жгуты выложить друг рядом с другом на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см) и сплести из них косу. Жгуты на концах косы сильно прижать друг к другу.

**4.** Желток взбить с молоком. Халу намазать желтково-молочной смесью и поместить в теплое место прибл. на 15 минут, пока она заметно не увеличится в объеме. Про-

тивень с халой поместить в духовку.  
 Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)  
 Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
 Время выпечки: прибл. 35 мин.

**5.** Халу на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Варианты.** Вместо изюма можно использовать порубленные ядра лесных или грецких орехов или нарезанные маленькими кусочками сушеные абрикосы.

## **Цитрусовый пирог**

### **Фруктовый вкус — утонченно**

**Для приготовления песочного теста:**

- 200 г пшеничной муки
- 1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 1 щепотка соли
- 120 г слив. масла или маргарина

**Посыпать пирог:**

- 30 г кукурузных хлопьев
- 1 ст. л. очищенных, молотых ядер миндальных орешков

**Для приготовления начинки:**

- 2 розовых грейпфрута или 4 красных апельсина (прибл. 700 г)
- 30 г пищевого крахмала
- 50 мл лимонного сока

120 г сахара  
100 г слив. масла

**Для приготовления слоя из безе:**

4 яичных белка  
150 г сахара  
2 ч. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 187 г, У: 591 г,  
кДж: 18169, ккал: 4338

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром *прибл.* 28 см. Диск положить на дно смазанной маслом неразъемной формы для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 6 см). Из оставшегося теста скатать жгут длиною с окружность формы.

Жгут выложить по краю диска на дне формы и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой *прибл.* 2 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой.

**4.** Кукурузные хлопья положить в целлофановый мешочек. Мешочек закрыть. Хлопья в мешочке раскрошить скалкой. Раскрошенные хлопья перемешать с молотым миндалем. Полученной смесью посыпать тесто на дне формы. Форму с тестом поместить на некоторое время в холодильник.

**5.** Для приготовления начинки снять кожуру с грейпфрутов или апельсинов, удаляя тонкую белую кожицу. Снять кожицу с долек грейпфрутов или апельсинов, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 200 мл собранного сока. Перемешать с небольшой частью отмеренного сока крахмал. Оставшийся отмеренный сок с соком лимона и сахаром довести до кипения в кастрюле. Кастрюлю снять с огня и подмешать в сок в кастрюле растворенный в соке крахмал. Полученную смесь довести до кипения, сразу снять с огня и растворить в ней, помешивая, слив. масло.

**6.** Дольки грейпфрутов или апельсинов выложить на тесто в форме, залить загустевшим соком. Форму с пирогом поместить на решетку духовки.  
*Верхний и нижний жар: *прибл.* 200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: *прибл.* 180 °C (духовку предв. нагреть)*

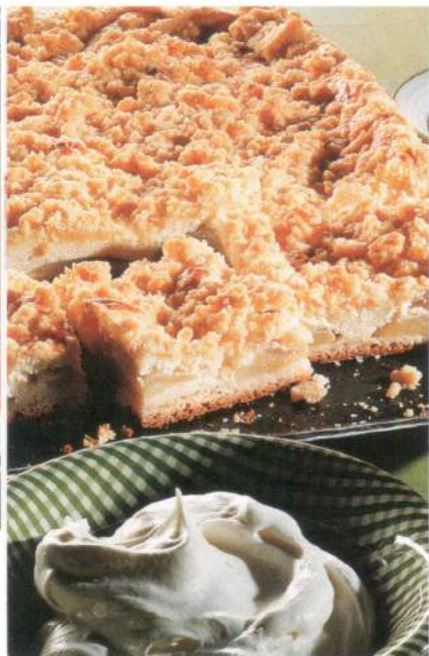
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: *прибл.* 30 мин.*

**7.** Пирог в форме поставить на кухонную решетку и немного остудить.

**8.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар и лимонный сок. Безе волнообразными движениями выложить столовой ложкой на фрукты в форме. Форму на решетке снова поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: *прибл.* 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 8-10 мин.*

**9.** Пирог в форме поставить на кухонную решетку и немного остудить. Подать к столу теплым или холодным.





## Яблочно-творожный пирог с кондитерской крошкой

### Классика

#### Для приготовления творожного теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
6 ст. л. молока  
6 ст. л. растительного масла  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли

#### Для приготовления начинки:

1 1/2 кг яблок  
150 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1/2 бутылочки лимонного ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

4 яичных желтка  
850 г нежирного мягкого творога  
50 г манной крупы  
4 яичных белка

#### Для приготовления кондитерской крошки:

200 г пшеничной муки  
70 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков  
150 г сахара  
1/2 ч. л. молотой корицы  
150 г слив. масла или маргарина

**Время приготовления:** 70 мин.

**Всего:** Б: 236 г, Ж: 414 г, У: 919 г, КДж: 36570, ккал: 8727

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на самой большой скорости оборотов приблизит. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать на смазанном маслом противне или на противне с высокими краями (30 x 40 см). Вокруг теста на плоском противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги так, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**3.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки,

нарезать тонкими дольками. Дольки яблок выложить на тесто в форме черепицы.

**4.** Слив. масло или маргарин взбить миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар, ароматизатор, желтки, творог, манную крупу. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать к творожной массе. Творожную смесь выложить на дольки яблок и разровнять.

**5.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Добавить молотые миндальные орешки, сахар, корицу, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на творожную смесь. Противень с пирогом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)* *Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)* *Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

## Яблочный пирог

### Быстро

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла или маргарина  
 125 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 1/2 бутылочки лимонного ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 3 яйца  
 200 г пшеничной муки  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 1-2 ст. л. молока

#### Для приготовления верхнего слоя:

750 г яблок

#### Намазать пирог:

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)  
 1 ст. л. воды

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 48 г, Ж: 128 г, У: 379 г, кДж: 12460, ккал: 2973

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Нужно добавить столько молока, чтобы тесто представляло достаточно густую массу, которая медленно сползает с ложки. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять.

**3.** Для приготовления верхнего слоя яблоки очистить, разрезать на четвертинки,

удалить косточки. На сторонах, с которых снята кожица, сделать многочисленные надрезы вдоль. Четвертинки яблок выложить сторонами с надрезами вверх, кругами на тесто. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 40-50 мин.*

**4.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить с водой. Пирог вынуть из духовки и сразу намазать горячим конфитюром.



## **Яблочный пирог с абрикосовым маслом**

### **Для гостей**

#### **Для приготовления творожного теста:**

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
100 мл молока  
100 мл растительного масла  
80 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 кг нарезанных пластинками яблок

#### **Для приготовления абрикосового масла:**

4 ст. л. абрикосового конфитюра  
(густого варенья)  
125 г мягкого слив. масла  
3 яичных желтка  
3 яичных белка  
75 г сахара

**Время приготовления:** 40 мин.

**Всего:** Б: 78 г, Ж: 230 г, У: 546 г, кДж: 19873, ккал: 4744

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками на самой большой скорости прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик.

**2.** Валик раскатать по смазанному маслом противню (30 х 40 см). Раскатанное тесто посыпать кусочками яблок.

**3.** Для приготовления абрикосового масла конфитюр, слив. масло и желтки тщательно перемешать ручным миксером с насадками-венчиками. Белки взбить до густой консистенции. Подмешать миксером сахар. Взбитые белки лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать к абрикосовому маслу. Полученной смесью намазать яблоки. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-30 мин.*

**4.** Пирог вынуть из духовки и остудить, не снимая с противня.

**Вариант.** Вместо абрикосового масла можно выложить на яблоки миндальную кондитерскую крошку. Для этого 250 г пшеничной муки, 200 г сахара, 200 г настроганного хлопьями слив. масла перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками до получения крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. К крошке подмешать венчиком или лопаточкой 100 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков. Крошку выложить на яблоки в форме и выпекать

пирог в указанном выше режиме духовки прибл. 40 мин.

## **Яблочный пирог с мюсли**

### **Для детей**

#### **Для приготовления карамельного молока:**

100 мл молока  
50 г сахара

#### **Подготовительные работы:**

500 г яблок  
2 ст. л. лимонного сока

#### **Для приготовления сдобного теста:**

125 г слив. масла или маргарина  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
3 яйца  
250 г пшеничной муки  
5 г разрыхлителя теста  
100 г мюсли

#### **Для приготовления верхнего слоя:**

75 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
100 г мюсли  
2 ст. л. молока

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 81 г, Ж: 216 г, У: 582 г, кДж: 19973, ккал: 4769

**1.** Для приготовления карамельного молока нагреть молоко. Сахар, помешивая, карамелизировать в кастрюле на среднем огне до золотисто-

коричневого цвета. Добавить теплое молоко и, помешивая, кипятить, пока карамелизованный сахар не растворится в молоке. Дать молоку остыть.

**2.** Подготовительные работы. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки и удалить косточки. Четвертинки яблок нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком, отставить в сторону.

**3.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать пере-

мешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**4.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать припл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто мюсли.

**5.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, посыпать мукой. Тесто выложить в форму, разровнять. На тесто выложить кусочки яблок.

**6.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло или маргарин и сахар кипятить в кастрюле до полного растворения сахара. Добавить мюсли и 2 ст. л. молока, перемешать и вылить на яблоки в форме. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: припл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160°C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 50 мин.*

**7.** Горячий пирог пропитать карамельным молоком и остудить на кухонной решетке.







## Пирог с луком с противня

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

400 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
 1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
 1 ч. л. без горочки сахара  
 1 ч. л. без горочки соли  
 4 ст. л. растительного масла  
 250 мл (1/4 л) слегка теплого молока

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 1/2 кг репчатого лука  
 300 г копченой свиной грудинки или бекона  
 2 ст. л. растительного масла  
 соль, молотый черный перец  
 1 ч. л. без горочки семян тмина  
 200 г сыра гауда  
 3 яйца  
 150 г сметаны или крема-фреш

**Время приготовления:** 50 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 179 г, Ж: 368 г, У: 399 г, кДж: 24628, ккал: 5878

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, растительное масло, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления верхнего слоя лук очистить, разрезать на четвертинки и нарезать тонкими дольками. Грудинку нарезать кубиками. В большой кастрюле нагреть растительное масло. Потушить в нем кубики грудинки. Добавить кусочки лука. Жарить прибл. 5 минут на сильном огне. Приправить солью, перцем,

тмином. Луковую массу слегка остудить.

**4.** Сыр натереть на терке. Перемешать тертый сыр, яйца, сметану, луковую массу.

**5.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго поместить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне с высокими краями (30 x 40 см). Край раскатанного теста поднять руками немного вверх на стенки противня, чтобы получился бортик из теста. На раскатанное тесто выложить луковую массу.

**5.** Пирог, прикрыв, снова оставить в теплом месте до тех пор, пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Противень с пирогом поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагрывать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагрывать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**5.** Противень с пирогом поставить на кухонную решетку. Пирог немного остудить, разрезать на куски, подать к столу теплым.

## Пирог с яблоками

### Полноценно - сытно

#### Для приготовления песочного теста:

150 г цельнозерновой пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста

75 г сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

75 г слив. масла или маргарина

1 ст. л. цельнозерновой  
пшеничной муки – для  
приготовления жгута

**Для приготовления  
слоя из яблок:**

750 г кисловатых яблок

70 г изюма

150 г сметаны

50 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

2-3 ст. л. без горочки манной

крупы из твердых сортов

пшеницы

2 яйца

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 53 г, Ж: 1049 г, У: 370 г,  
кДж: 11457, ккал: 2732

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и насыпать в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести

продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать по смазанному маслом, выложенному бумагой дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Форму с пирогом поставить на кухонную решетку. Дать коржу в форме немного остыть.

**5.** Из оставшегося теста и 1 ст. л. муки скатать жгут длиною с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка

вышиной 2-3 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой.

**6.** Для приготовления яблочного слоя яблоки помыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки, натереть на терке. Подмешать изюм. Тщательно перемешать сметану, сахар, ванильный сахар, манку, яйца. Полученную смесь подмешать к тертым яблокам. Яблочную смесь равномерно выложить на корж в форме. Форму снова поместить на решетку в духовке и выпекать пирог до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**7.** Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить на кухонной решетке.





## **Яблочный пирог со сливочной заливкой**

**Классика — с алкоголем**

**Для приготовления начинки:**

2 кг яблок

75 г пропитанного ромом изюма:

купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту

40 г слив. масла

50 г сахара

1 ч. л. без горочки молотой корицы

**Для приготовления**

**творожного теста:**

300 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

150 г нежирного мягкого творога

100 мл молока

100 мл растительного масла

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 бутылочка ароматизатора

с ароматом слив. масла

и ванили (для 500 г муки

или 0,5 л жидкости)

1 щепотка соли

**Для приготовления**

**сливочной заливки:**

3 яичных желтка

50 г сахара

200 г сметаны

(не менее 20 % жирности)

3 яичных белка

**Время приготовления:** 50 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 240 г, У: 651 г,

кДж: 22310, ккал: 5320

**1.** Для приготовления начинки яблоки почистить, разрезать на четыре части, удалить косточки, нарезать кусочками. Кусочки яблок, помешивая, недолго потушить с изюмом, сливочным маслом, сахаром и корицей. Дать начинке остыть.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить мягкий творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Из теста на

посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик.

**3.** Валик раскатать по смазанному слив. маслом противню (30 x 40 см). Вокруг теста выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**4.** На тесто равномерно выложить остывшую начинку. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 30-35 мин.*

**5.** Для приготовления заливки желтки с сахаром взбить в пену ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Подмешать сметану. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать к желткам. Заливку вылить на начинку за 10 мин. до окончания времени выпечки. Дать заливке поджариться.

**Дополнение.** Для приготовления 75 г пропитанного ромом изюма 60 г изюма залить 3 ст. л. рома и оставить для пропитки минимум на 60 мин.

## Конвертики с бананами

Для детей

Для приготовления  
творожного теста:

- 300 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)
- 150 г нежирного мягкого творога
- 6 ст. л. молока
- 6 ст. л. растительного масла
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)
- 1 щепотка соли

Для приготовления начинки:

- 4-5 бананов
- абрикосовый конфитюр  
(густое варенье)
- 1 яичный белок

Намазать пирожки:

- 1 яичный желток
- 1 ст. л. молока

Посыпать пирожки:

- очищенные, настроганные  
пластинками ядра миндальных  
орешков
- сахарные комочки для посыпки  
(изготавливаются под давлением  
из рафинада)

Время приготовления: 25 мин.

Всего: Б: 70 г, Ж: 90 г, У: 434 г,  
кДж: 12451, ккал: 2976

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты пере-



мешивать ручным миксером с насадками-крюками на самой большой скорости оборотов припл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать в прямоугольный пласт приблизит. 24 x 60 см. Прямоугольник из теста разрезать на 10 квадратов припл. 12 x 12 см.

**3.** Для приготовления начинки бананы очистить, каждый (в зависимости от размера) разрезать на 2 или 3 части. Квадраты из теста смазать конфитюром. На каждый квадрат положить по кусочку банана. Кусочки бананов также смазать конфитюром. Края квадратов смазать взбитым белком. Соединить до пересечения и положить

один на другой два лежащих друг напротив друга угла каждого квадрата.

**4.** «Конвертики» разложить на смазанном маслом противне. Желток перемешать с молоком. Пирожки намазать желтково-молочной смесью, посыпать миндалем и сахарной посыпкой. Противень с пирожками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**5.** Теплые «конвертики» подать к столу со взбитыми сливками или ванильным соусом.

**Вариант:** вместо конфитюра из абрикосов можно использовать конфитюр из киви.



## Копенгагенские пирожки

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
100 г растопленного, слегка теплого слив. масла  
2 яйца  
125 мл (1/8 л) слегка теплого молока  
75 г мягкого слив. масла

#### Для приготовления начинки:

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
125 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков  
75 г сахара

#### Намазать пирожки:

4 ст. л. абрикосового конфитюра  
(густого варенья)  
3 ст. л. воды

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 128 г, Ж: 303 г, У: 649 г,  
кДж: 25591, ккал: 6113

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, слив. масло, яйца, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто недолгое время поместить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в прямоугольный пласт прибл. 40 x 60 см. Прямоугольник из теста намазать слив. маслом.

**3.** Для приготовления начинки марципановую массу нарезать маленькими кубиками. Кубики марципана, миндаль и сахар тщательно перемешать миксером с насадками-венчиками. Начинку равномерно выложить на раскатанное тесто.

**4.** Прямоугольник, начиная с короткой стороны, плотно прижимая, свернуть трубочкой. Получившийся рулет нарезать острым ножом кружочками шириной прибл. 2 см. Кружочки выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой

для выпечки противни. Бортик каждого пирожка надрезать несколько раз ножницами.

**5.** Пирожки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180°C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160°C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

*каждый противень*

**6.** Пирожки вынуть из духовки, на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку.

**7.** Конфитюр протереть через сито, помешивая, покипятить с водой, снять с огня. Горячие пирожки намазать горячим конфитюром и остудить.

#### Варианты приготовления

**начинки.** Первый вариант: из 400 мл молока, 60 г сахара, 1 уп. сухой смеси для приготовления пудинга (для 500 мл молока) приготовить, в соответствии с инструкцией на упаковке, пудинг; в готовый пудинг подмешать лопаточкой 125 г порубленных ядер миндальных орешков. Второй вариант: перемешать 300 г молотых ядер лесных орехов (фундука), 3 яйца, 80 г сахара, 3 ст. л. воды.

## Круассаны

### Требует времени

#### Для приготовления слоеного теста:

500 г пшеничной муки  
42 г свежих дрожжей  
30 г сахара  
250 мл (1/4 л) молока  
1 щепотка соли  
2 яйца  
25 г слив. масла  
250 г нарезанного пластинками холодного слив. масла

#### Намазать круассаны:

3 ст. л. концентрированного молока

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени выдержки и охлаждения теста

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 255 г, У: 420 г,  
кДж: 18822, ккал: 4497

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдать углубление. Раскрошить в углубление свежие дрожжи, добавить немного сахара и немного молока. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления, посыпать мукой и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, яйца, оставшийся сахар, слив. масло, оставшееся холодное молоко. Ингредиенты перемешивать

прибл. 5 мин. ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто не долго помесить и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт 20 x 35 см. На одну половину прямоугольника из теста выложить пластины масла, прикрыв ее второй половиной прямоугольника из теста, скрепить руками сомкнувшиеся края, слегка прижать скалкой верхний пласт теста к нижнему.

**4.** Лежащие друг на друге слои теста раскатать в прямоугольный пласт 30 x 40 см. Левую короткую сторону прямоугольника перегнуть к правой короткой стороне и сложить, закрыв две трети прямоугольника, прикрыв сверху правой короткой стороной прямоугольника, чтобы получилось 3 лежащих друг на друге слоя теста. Тесто поместить на 15 мин. в холодильник. Описанные в п. 4 действия повторить еще 2-3 раза. При этом тесто раскатывать, начиная с одной из открытых (слоистых) сторон. Раскатанное и вновь сложенное тесто всякий раз помещать прибл. на 15 мин. в холодильник.

**5.** Подготовленное тесто раскатать в прямоугольный пласт 40 x 50 см. Прямоугольник из теста разрезать вдоль



пополам, чтобы получилось 2 полоски 20 x 50 см.

**6.** Каждую полоску с помощью линейки и ножа разрезать на 6 треугольников. Каждый треугольник свернуть, начиная с длинной стороны, трубочкой. Концы трубочки немного загнуть внутрь, к середине, придавая ей форму круассана.

**5.** Круассаны на большом расстоянии друг от друга разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Круассаны намазать концентрированным молоком. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**Варианты:** круассаны можно заполнить начинкой из ветчины, сыра, конфитюра.

## Круассаны с шоколадной начинкой

**Для детей — требует времени**

**Для приготовления слоеного теста:**

500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
25 г сахара  
1 щепотка соли  
2 яйца  
25 г слив. масла или маргарина  
250 мл (1/4 л) молока  
250 г нарезанного пластинками холодного слив. масла

**Для приготовления начинки:**  
50 г молочного шоколада

концентрированное молоко —  
намазать круассаны

**Посыпать круассаны:**  
100 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени выдержки и  
охлаждения теста

**Всего:** Б: 107 г, Ж: 322 г, У: 416 г,  
кДж: 21945, ккал: 5243

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, яйца, слив. масло или маргарин, холодное молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на

максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в прямоугольный пласт 20 x 35 см. На одну половину прямоугольника из теста выложить пластины масла, прикрыв ее второй половиной прямоугольника из теста, скрепить руками сомкнувшиеся края, слегка прижать скалкой верхний пласт теста к нижнему.

**3.** Лежащие друг на друге слои теста раскатать в прямоугольный пласт 30 x 40 см. Левую короткую сторону прямоугольника перегнуть к правой короткой стороне и сложить, закрыв половину прямоугольника, еще раз перегнуть и сложить, закрыв три четверти прямоугольника, прикрыв сверху правой короткой стороной прямоугольника, чтобы получилось 4 лежащих друг на друге слоя теста. Тесто поместить на 15 мин. в холодильник.

**4.** Описанные в п. 3 действия повторить еще 2-3 раза. При этом тесто раскатывать, начиная с одной из открытых (слоистых) сторон, а раскатанное и вновь сложенное тесто всякий раз помещать прибл. на 15 мин. в холодильник. Подготовленное тесто раскатать в прямоугольный пласт 40 x 50 см. Прямоугольник из теста разрезать вдоль пополам, чтобы получилось 2 полоски 20 x 50 см. Каждую полоску с помощью линейки и ножа разрезать на 6 треугольников.

**5.** Для приготовления начинки шоколад нарезать маленькими кусочками. На каждый треугольник из теста положить несколько кусочков шоколада. Треугольник свернуть, начиная с длинной стороны, трубочкой. Концы трубочки немного загнуть внутрь, к середине, придавая ей форму круассана.

**6.** Круассаны на большом расстоянии друг от друга разложить на смазанном маслом, высланном бумагой для выпечки противне и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Круассаны намазать концентрированным молоком, посыпать миндальными орешками. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 20 мин.*

## Ореховые или кокосовые уголки

**Рекомендуем — для детей**

**Для приготовления песочного теста:**  
225 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина

**Намазать тесто:**

*2-3 ст. л. абрикосового  
конфитюра (густого варенья)*

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

*150 г слив. масла*

*150 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)*

*3 ст. л. воды*

*100 г молотых ядер лесных  
орехов (фундука)*

*200 г настроганных пластинками  
ядер лесных орехов (фундука)  
или 200 г кокосовой стружки*

**Для приготовления глазури:**

*100 г темного кувертюра или  
горького шоколада (не менее  
50 % какао)*

*немного кокосового масла*

**Время приготовления: 70 мин.,  
без времени охлаждения**

**Всего: Б: 84 г, Ж: 417 г, У: 577 г,  
кДж: 27580, ккал: 6587**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку



для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см). Раскатанное тесто намазать конфитюром.

**4.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло, сахар, ванильный сахар и воду нагреть и растопить в кастрюле. Подмешать молотые лесные орешки и настроганные лесные орешки или кокосовую стружку. Немного остудить.

**5.** Ореховую или кокосовую массу равномерно выложить на раскатанное тесто. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**6.** Противень вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу немного остыть. Пирог разрезать на квадраты 8 x 8 см каждый. Квадраты разрезать по диагонали пополам на треугольники.

**7.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Два уголка каждого треугольника обмакнуть в растопленный кувертюр или шоколад. Дать застыть глазури.





## Ореховые крендели

Утонченно

**Для приготовления теста:**  
900 г замороженных пластин  
из слоеного теста

**Для приготовления начинки:**

100 г молотых, обжаренных  
на сковороде без жира ядер  
лесных орехов (фундука)  
100 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
1 яйцо  
4 ст. л. рома  
1 щепотка соли  
1 щепотка на кончике ножа  
молотой корицы  
1 пакетик тертой кожуры лимона  
(для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру ½-1 лимона

**Намазать крендели:**

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

**Посыпать крендели:**

150 г порубленных ядер лесных  
орехов (фундука)  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени размораживания и  
выдержки теста

**Всего:** Б: 78 г, Ж: 315 г, У: 211 г,  
кДж: 17647, ккал: 4216

**1.** Пластины теста выложить в  
ряд, прикрыть и разморозить  
при комнатной температуре.

**2.** Для приготовления начинки  
молотые орешки, нарезанную  
маленькими кусочками марци-  
пановую массу, яйцо, ром, соль,  
корицу, тертую кожуру лимона  
перемешивать ручным миксе-  
ром с насадками-венчиками  
до получения пригодной для  
намазывания массы.

**3.** Половину пластин теста поло-  
жить друг на друга и раскатать  
на посыпанной мукой рабочей  
поверхности стола в прямоу-  
гольный пласт 30 x 25 см. Так же  
сложить и раскатать оставшие-  
ся пластины. Прямоугольники  
из теста намазать водой. Один  
из прямоугольников намазать  
начинкой, на начинку положить  
второй прямоугольник и слегка  
прижать прямоугольники друг  
к другу. Начиненное тесто, при-  
крыв, оставить прибл. на 10 мин.

**4.** Начиненный прямоугольник  
разрезать на 6 полос шириной  
5 см каждая. Полосы скрутить  
спиралями, спирали свернуть  
кренделями.

**5.** Желток взбить с молоком.  
Верхние стороны кренделей  
намазать желтково-молочной  
смесью, посыпать порублен-  
ными лесными орешками.  
Орешки вдавить в тесто. Крен-  
дели выложить плотно друг к  
другу, сторонами с орешками  
вверх на выстланный бумагой  
для выпечки противень и  
оставить прибл. на 10 минут.  
Противень с кренделями по-  
местить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: прибл. 200 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**6.** Крендели на бумаге для  
выпечки перетянуть с про-  
тивня на кухонную решетку.

**7.** Еще горячие крендели  
посыпать сахарной пудрой и  
остудить.

**Указание.** При приготовлении  
кренделей для детей вместо  
рома использовать апельси-  
новый сок.

## Палочки из слоеного теста

**Быстро**

300 г замороженных пластин из  
слоеного теста

**Намазать палочки:**

1 яичный желток  
3 ст. л. молока

**Посыпать палочки:**

100 г очищенных, порубленных, обжаренных на сковороде без жира семян подсолнуха  
30 г семян кунжута  
30 г семян мака

**Время приготовления:** 30 мин., без времени размораживания

**Всего:** Б: 56 г, Ж: 167 г, У: 117 г, кДж: 9418, ккал: 2251

1. Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

2. Каждую пластину разрезать на 8 полос 1,5 x 9 см.

3. Полосы закрутить в виде спиралей (каждую полосу с одного конца поворачивать и закручивать вправо, с другого конца — влево) и выложить на выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см). Палочки слегка прижать к противню.

4. Желток взбить с молоком. Палочки намазать желтково-молочной смесью, посыпать семенами подсолнуха, кунжута или мака. Противень с палочками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**Пирожки из заварного теста с пикантной начинкой**

**Для гостей**

**Для приготовления заварного теста:**

250 мл (1/4 л) воды  
70 г слив. масла или маргарина  
1 ч. л. без горочки соли  
150 г пшеничной муки  
4 яйца  
1 л растительного масла

**Для приготовления начинки:**

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
400 г мягкого творога с хреном: купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 407 г, У: 132 г, кДж: 19990, ккал: 4775

1. Для приготовления теста воду со слив. маслом или маргарином и солью довести до кипения в ковше. Муку просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне приблизит. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания.

2. По одному подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо начинать подмешивать, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предварительно перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть.

3. Растительное масло разогреть до 170-180 °С. Двумя чайными ложками отделять от теста комочки величиной с грецкий орех и сразу опускать их в кипящее масло (объем комочков увеличится во время жарки на одну треть!). Пирожки жарить в масле прибл. 5 мин. Затем вынуть шумовкой и обсушить на кухонной решетке.

4. Для приготовления начинки сливки взбить до густой консистенции. Творог перемешать и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в сливки. Остывшие пирожки надрезать и заполнить начинкой.

**Дополнение.** Творог с хреном: 400 г творога очень тщательно перемешать с 2-4 ст. л. молока, приправить солью, добавить 1-2 ч. л. тертого хрена и немного горчицы, перемешать.



## Пирожки из теста для пиццы

### Для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
42 г свежих дрожжей  
1 ч. л. сахара  
200 мл слегка теплой воды  
2 ч. л. без горочки соли  
6 ст. л. оливкового масла

#### Для приготовления начинки:

1 головка репчатого лука  
1-2 зубчика чеснока  
2 ст. л. оливкового масла  
250 г цукини  
1 ч. л. без горочки сушеного, измельченного майорана  
225 г замороженного шпината  
300 г присоленной и слегка подкопченной свинины (касселер) или копченой свинины (без костей)  
70 г тертого сыра грюйер  
соль, молотый черный перец  
молотый мускатный орех

#### Намазать пирожки:

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 90 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 166 г, Ж: 186 г, У: 375 г, кДж: 16950, ккал: 4051

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдать углубление. Раскрошить в углубление свежие дрожжи, добавить сахар и часть воды. Ингредиенты из углубления

осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить приблизит. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, оливковое масло, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления начинки лук и чеснок почистить, нарезать кубиками и потушить в разогретом оливковом масле до прозрачного оттенка. Цукини помыть, затем обсушить и обрезать концы. Цукини нарезать кубиками приблиз. 1 x 1 см.

**4.** Добавить к луку и чесноку майоран и замороженный шпинат. Шпинат тушить на среднем огне, пока он не разморозится. Свинину нарезать кубиками приблиз. 1 x 1 см. Осторожно подмешать к шпинату кусочки цукини, свинины и тертый сыр. Приправить солью, перцем и мускатом. Дать начинке остыть.

**5.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности

стола. Из теста скатать жгут. Жгут разрезать поперек на 20 одинаковых кусочков. Каждый кусок раскатать в круглый диск диаметром приблизит. 14 см. В середину каждого диска положить порцию начинки. Края диска смазать водой. Диск сложить пополам, накрывая одной его частью вторую часть и закрывая начинку. Сомкнувшиеся края диска тщательно скрепить руками.

**6.** Пирожки положить на два выстланных бумагой для выпечки противня. Тщательно перемешать желток и молоко. Пирожки намазать желтково-молочной смесью. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °C (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

*каждый противень*

**7.** Противни вынуть из духовки, поставить на кухонные решетки. Теплые пирожки подать к столу.

**Совет:** пирожки подать с салатом из свежих овощей.

## Подушечки и рогалики к кофе

**Для детей — необычно**

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
200 г жирного творожного сыра  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
80 г сметаны  
250 г пшеничной муки

**Для приготовления**

**9 подушечек:**

50 г бисквитного печенья  
савоярди: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Савоярди»  
30 г порубленных ядер грецких  
орехов  
18 разрезанных пополам слив  
1 нарезанный дольками  
нектарин

**Намазать и посыпать пирожки:**

1 яичный желток  
1-2 ст. л. молока  
1-2 ст. л. посыпки в виде  
сахарных комочков  
(изготавливаются под давлением  
из рафинада)  
1 ст. л. желе из красной  
смородины

**Для приготовления**

**8 рогаликов:**

100 г вишни (из банки)  
50 г порубленного маленькими  
кусочками шоколада с начинкой  
или наполнителем из капучино

**Украсить рогалики:**

50 г растопленного шоколада  
с начинкой или наполнителем  
из капучино

**Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 73 г, Ж: 336 г, У: 432 г,  
кДж: 21993, ккал: 5253

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить творожный сыр, ванильный сахар и сметану. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Муку просеять. Половину муки подмешать к масляно-творожной смеси миксером на средней скорости оборотов. Оставшуюся муку подмешать в тесто руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прилб. на 30 мин. в холодильник.

**3.** Для приготовления подушечек половину теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в квадратный пласт прилб. 30 x 30 см. Квадрат из теста разрезать на 9 квадратов 10 x 10 см.

**4.** Квадраты на некотором расстоянии друг от друга разложить на высланном бумагой для выпечки противне. Бисквитное печенье положить в целлофановый мешочек. Мешочек закрыть. Печенье раскрошить скалкой. Крошки печенья перемешать с грецкими орехами и выложить

на квадраты из теста. Сверху разложить половинки слив и кусочки нектарина. Желток взбить с молоком. Подушечки намазать частью желтково-молочной смеси, посыпать сахарной посыпкой. Противень с подушечками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прилб. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прилб. 20 мин.*

**5.** Желе нагреть в кастрюльке. Горячим желе намазать кусочки слив и нектарина на выпеченных подушечках.

**6.** Подушечки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**7.** Для приготовления рогаликов оставшееся тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в квадратный пласт прилб. 28 x 28 см. Квадрат из теста разрезать на квадраты 14 x 14 см. Квадраты разрезать по диагонали на треугольники (всего должно получиться 8 треугольников). В середину каждого треугольника положить по две вишни и немного шоколада. Треугольники, начиная с длинной стороны, свернуть трубочками. Концы трубочек немного загнуть внутрь, к середине, придавая им форму рогаликов. Рогалики положить на высланный бумагой для выпечки противень, смазать оставшейся желтково-молочной смесью. Противень с рогаликами поместить в духовку.



Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
 (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °С  
 (духовку предв. нагреть)  
 Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)  
 Время выпечки: прибл. 25 мин.

**8.** Рогалики на бумаге для выпечки перетянуть с противня на

кухонную решетку, остудить, украсить растопленным шоколадом. Дать застыть глазури.



## Яблоко в шлафроке

**Классика — с алкоголем**

**Для размачивания:**

2 ст. л. изюма

3 ст. л. рома

300 г (5 пластин) замороженного слоеного теста

4 яблока (каждое прибл. 100 г)

50 г сахара

75 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

1 яйцо

1 ст. л. воды

немного сахарной пудры

**Время приготовления:** 25 мин., без времени замачивания и размораживания

**Всего:** Б: 39 г, Ж: 132 г, У: 227 г, кДж: 10154, ккал: 2425

**1.** Изюм залить ромом и оставить прибл. на 1 час.

**2.** Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре. Каждую пластину раскатать в квадратный пласт прибл. 16 x 16 см. Из последней пластины вырезать 4 одинаковых круга.

**3.** Яблоки очистить и удалить сердцевину, освобождая место для начинки. Перемешать замоченный в роме изюм, сахар и миндаль. Яблоки наполнить смесью из изюма и миндаля.

**4.** Яйцо тщательно перемешать с водой. На середину каждого квадрата из теста положить по одному яблоку. Поднять концы квадрата и скрепить их над яблоком, чтобы яблоко оказалось в закрытом «мешочке» из теста. Круги из теста кисточкой смазать водой, каждый круг положить на верхнюю точку одного из «мешочков», на-

мазать перемешанным с водой яйцом.

**5.** Яблоки в тесте разложить на обмытом холодной водой противне и поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 20-25 мин.

**6.** Яблоки посыпать сахарной пудрой и горячими подать к столу.

**Подавать с:** ванильным соусом или взбитыми сливками.

## Пирожки с мангольдом

**Для гостей — утонченно**

**Для приготовления песочного теста:**

250 г пшеничной муки

100 мл слегка теплой воды

1 яичный желток

3 ст. л. растительного масла

1/2 ч. л. без горочки соли

**Намазать тесто:**  
растительное масло

**Для приготовления начинки:**  
300 г мангольда (лиственной свеклы)

200 г моркови

1 головка репчатого лука

2 ст. л. растительного масла

1 щепотка соли

1 щепотка молотого черного перца

1 щепотка кайенского перца (или молотого перца чили)

200 г филе куриной грудки  
6 ст. л. панировочных сухарей

**Время приготовления:** 70 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 92 г, Ж: 72 г, У: 245 г,  
кДж: 8750, ккал: 2092

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить воду, желток, растительное масло, соль. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прил. на 1 час в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки мангольд тщательно помыть, стряхнуть капли воды, обрезать стебли. Удалить жесткие внешние нити со стеблей. Стебли мангольда нарезать кубиками. Листья нарезать тонкими полосками. Морковь почистить, помыть. Лук почистить. Морковь и лук нарезать кубиками.

**4.** Кубики лука потушить на сковороде в растительном масле до прозрачного оттенка. Добавить кубики из стеблей мангольда и моркови. Тушить прил. 5 мин. Добавить листья мангольда. Недолго потушить. Приправить солью, черным

перцем, кайенским перцем. Остудить.

**5.** Филе куриной грудки помыть под холодной водой, обсушить бумажным полотенцем, нарезать маленькими кубиками, осторожно подмешать к тушеным овощам.

**6.** Тесто еще раз тщательно вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и разделить на две части. Каждую часть раскатать по отдельности тонким слоем на посыпанном мукой кухонном полотенце в прямоугольный пласт прил. 42 x 56 см. Прямоугольники из теста намазать растительным маслом.

**7.** Прямоугольники из теста нарезать квадратами прил. 14 x 14 см. Середину каждого

квадрата посыпать панировочными сухарями. На сухари выложить 2 ч. л. начинки. Края квадрата поднять над начинкой и скрепить, собирая в волнообразные складки, чтобы получился «мешочек» из теста.

**8.** Пирожки выложить на два смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противня. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прил. 200°C (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: прил. 180°C (духовку предв. нагреть)* *Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)* *Время выпечки: прил. 25 мин. каждый противень*

**Подавать с:** йогуртом из цельного молока.







**Всего:** Б: 70 г, Ж: 196 г, У: 306 г,  
кДж: 14711, ккал: 3515

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предварительно вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить прибр. на 30 мин.

**3.** Выдержанное тесто раскатать тонким слоем на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, слегка согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до квадратного пласта прибр. 60 x 60 см. Пласт должен быть прозрачным, если края пласта толще — их следует обрезать. Тесто намазать тонким слоем слив. масла и разрезать на 9 квадратов 20 x 20 см. Квадраты разрезать по диагонали пополам, чтобы получилось 18 треугольников.

**4.** Для приготовления начинки миндаль, грецкие орехи и изюм

## **Рогалики с орешками**

**Необычно**

**Для приготовления теста для штруделя:**

200 г пшеничной муки  
1 щепотка соли  
75 мл слегка теплой воды  
3 ст. л. растительного масла

**Намазать тесто:**

50 г растопленного слив. масла

**Для приготовления начинки:**

100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков  
50 г порубленных маленькими кусочками ядер грецких орехов  
100 г темного мелкого изюма  
(др. название: коринка)

2 ст. л. коньяка  
4 ст. л. сахара  
4 яичных желтка  
1/2 пакетика тертой кожуры лимона (1 пакетик предназначен для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/3-1/2 лимона  
1 ч. л. без горочки молотой корицы

**Намазать рогалики:**

2 яичных желтка  
немного воды

**Посыпать рогалики:**

4 ст. л. посыпки в виде сахарных комочков (изготавливаются под давлением из рафинада)

**Время приготовления:** 65 мин., без времени выдержки теста

поместить в миску, сбрызнуть коньяком и оставить на некоторое время для пропитки. Подмешать сахар, желтки, тертую кожуру лимона, корицу.

**5.** Начинку равномерно выложить на треугольники из теста. Каждый треугольник свернуть, начиная с длинной стороны, трубочкой. Начиненные трубочки свернуть рогаликами. Рогалики выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень.

**6.** Желтки взбить с водой. Рогалики намазать взбитыми желтками, посыпать сахарной посыпкой. Противень с рогаликами поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160°C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**7.** Рогалики снять с противня, выложить на кухонную решетку. Подать к столу теплыми или холодными.

## **Рогалики с сыром и ветчиной**

### **Для детей**

**Для приготовления творожного теста:**  
*300 г пшеничной муки*  
*1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)*  
*125 г нежирного мягкого творога*  
*4 ст. л. молока*  
*1 яйцо*  
*4 ст. л. растительного масла*  
*1 ч. л. без горочки соли*

**Для приготовления начинки:**  
*10 тонких кусочков вареной ветчины*  
*10 тонких кусочков сыра гауда*

**Намазать рогалики:**  
*концентрированное молоко*

**Время приготовления: 40 мин.**

**Всего: Б: 190 г, Ж: 192 г, У: 230 г, кДж: 15120, ккал: 3613**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, яйцо, растительное масло, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт 24 x 60 см. Пласт разрезать на 10 квадратов прибл. 12 x 12 см каждый. Каждый квадрат разрезать по диагонали на два одинаковых треугольника.

**3.** Для приготовления начинки ветчину и сыр нарезать треугольниками величиной с треугольники из теста. На каждый треугольник из теста положить по 1 кусочку ветчины и сыра. Треугольники свернуть, начиная с длинной стороны, трубочками. Рогалики выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень, намазать концентрированным молоком. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 20 мин.*





Плотно прижать трубочки друг к другу.

**4.** Скатанное тесто оставить в холодильнике до тех пор, пока оно не затвердеет так, чтобы его было легко резать, а затем нарезать поперек пластинами шириной прибл. 1 см. Пластины выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин. каждый противень (после 10 мин. выпечки «ушки» перевернуть!)*

## Свинные ушки

### Для детей

*225 г замороженных пластин из слоеного теста*

### Намазать тесто:

*25 г растопленного и остуженного слив. масла*

### Посыпать «ушки»:

*50 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)*

### Для украшения:

*сахар*

**Время приготовления:** *55 мин., без времени размораживания и охлаждения*

**Всего:** *Б: 15 г, Ж: 105 г, У: 164 г, кДж: 6993, ккал: 1672*

**1.** Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

**2.** Пластины положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт 55 x 22 см. Прямоугольник из теста намазать слив. маслом.

**3.** Перемешать сахар и ванильный сахар. Раскатанное тесто посыпать сахарной смесью. Левую и правую длинные стороны прямоугольника скатать трубочками к середине прямоугольника, чтобы трубочки примкнули друг к другу.

**5.** «Ушки» снять с противней. Горячие «ушки» посыпать сахарной пудрой и остудить на кухонной решетке.

**Совет.** «Свинные ушки» можно хранить в банке с плотно закрывающейся крышкой 2-3 недели.

## Слоеные пирожки с рикоттой

### Утонченно — для гостей

*450 г замороженных пластин из слоеного теста*

*30 г ядер кедровых орешков*

*1/2 пучка базилика*

*100 г горгонзолы или другого голубого сыра*

250 г рикотты (итальянский творожный сыр)  
соль, молотый черный перец  
розовая (венгерская) паприка (приправа)  
1 яйцо  
1 ст. л. воды  
1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени размораживания и  
охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 215 г, У: 156 г,  
кДж: 12490, ккал: 2987

**1.** Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

**2.** Для приготовления начинки кедровые орешки слегка обжарить на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета. Базилик помыть, обсушить, оборвать листики со стеблей. Листики порубить. Перемешать горгонзолу, рикотту, орешки, порубленные листочки базилика. Приправить солью, черным перцем, паприкой.

**3.** Каждые две пластины теста положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт прибл. 30 x 25 см. Прямоугольники из теста оставить прибл. на 5 мин.

**4.** Яичный желток отделить от белка. Белок перемешать с водой, желток — с молоком. Каждый прямоугольник из теста разрезать вдоль и пополам. На одну из половин прямоугольника чайной ложкой выложить на одинаковом

расстоянии друг от друга 10 горошек начинки. Пространство между горочками смазать белковой смесью.

**5.** Сверху разложить вторую половину прямоугольника из теста. От середины к краям, минуя горочки из начинки, тщательно прижать верхнюю и нижнюю пластины по всей плоскости (вокруг горочек и по краям) друг к другу. Начиненный прямоугольник разрезать на 10 квадратных пирожков, каждый с начинкой внутри. Все пирожки выложить на один выстланный бумагой для выпечки противень и смазать желтковой смесью.

**6.** Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

**Дополнение.** Розовая паприка (приправа) изготавливается из стручков слабожгучего перца и может быть заменена смесью из молотого красного перца чили и молотого красного сладкого перца.





## Сырные палочки

**Для гостей — полноценно**

**Для приготовления песочного теста:**

250 г цельнозерновой пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

1/2 ч. л. молотого кориандра или тмина

1 щепотка соли

200 г нежирного мягкого творога  
200 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

100 г тертого сыра эмменталь  
молотый красный сладкий перец

**Намазать палочки:**

1 яичный желток

1-2 ст. л. молока

**Посыпать палочки:**

семена тмина

**Время приготовления: 40 мин.**

**Всего: Б: 86 г, Ж: 201 г, У: 166 г, кДж: 12333, ккал: 2945**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и насыпать в миску для взбивания. Добавить кориандр или тмин, соль, творог, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт толщиной приibl. 1/2 см.

**4.** Одну половину прямоугольника из теста (вдоль одной из его длинных сторон) посыпать тертым сыром, красным перцем, накрыть сверху второй половиной прямоугольника. Верхний пласт теста сильно прижать скалкой к нижнему.

**5.** Тесто нарезать полосками шириной приibl. 1 см. Желток взбить с молоком. Полоски намазать взбитым желтком.

**6.** Полоски разложить на выстланном бумагой для выпечки противне, посыпать

семенами тмина. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180°C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: приibl. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: приibl. 15 мин.*

**Совет:** теплые палочки подать к бульону, холодные — к вину.

## Сырные палочки с кунжутом

**Для гостей**

**Для приготовления творожного теста:**

250 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста

*(масса нетто: 10 г)*

125 г нежирного мягкого творога

3 ст. л. молока

3 ст. л. растительного масла

1 яйцо

1 яичный белок

1 ч. л. без горочки соли

50 г обжаренных на сковороде без жира семян кунжута

25 г тертого сыра пармезан

**Намазать палочки:**

1 яичный желток

1 ч. л. молока

**Посыпать палочки:**

1 ст. л. семян кунжута

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего: Б: 77 г, Ж: 78 г, У: 196 г, кДж: 7948, ккал: 1899**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрых-

лителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, яйцо, белок и соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов приблизит. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Подмешать в тесто руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола семена кунжута и тертый сыр. Скатать из теста валик.

**3.** Валик раскатать до толщины прибл. 1/2 см. Раскатанное тесто разрезать на полоски 1 1/2 x 12 см. Полоски теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни.

**4.** Желток взбить с молоком. Полоски из теста намазать

взбитым желтком. Половину полосок посыпать семенами кунжута. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

*каждый противень*

**5.** Палочки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Подать к:** вину, пиву, бульону.

## Сырные полоски

### Для гостей

**Для приготовления песочного теста:**

*125 г пшеничной муки*

*50 г пшеничного хлебопекарного*

*шрота или пшеничной муки*

*грубого помола*

*2 яйца*

*150 г тертого сыра эмменталь*

*80 г слив. масла или маргарина*

**Намазать полоски:**

*1 яичный желток*

**Посыпать полоски:**

*семена кунжута, молотый мак,*

*тертый сыр*

**Время приготовления: 45 мин.**

**Всего: Б: 89 г, Ж: 145 г, У: 124 г, кДж: 9496, ккал: 2269**

**1.** Для приготовления теста пшеничную муку просеять в миску для взбивания. Добавить шрот или муку грубого помола, яйца, сыр, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт толщиной 1/2 см.

**4.** Раскатанное тесто нарезать полосками 2 x 5 см. Полоски разложить на выстланном бумагой для выпечки противне.

**5.** Полоски из теста намазать взбитым желтком, по желанию посыпать семенами кунжута, молотым маком, тертым сыром. Противень с полосками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*





## Уголки с розмарином

**Утонченно — пикантно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

125 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
 21 г свежих дрожжей  
 1 ч. л. сахара  
 100 мл слегка теплой воды  
 2 ч. л. сушеного розмарина  
 125 г цельнозерновой пшеничной муки  
 1 1/2 ч. л. без горочки соли  
 7 ст. л. оливкового масла

**Время приготовления:** 45 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 30 г, Ж: 90 г, У: 186 г, кДж: 7336, ккал: 1752

**1.** Для приготовления теста пшеничную муку насыпать в миску для взбивания, в середи-

не выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Розмарин растереть между пальцев. Добавить в миску к муке и опаре розмарин, цельнозерновую муку, соль, оливковое масло, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать порциями до толщины припл. 1 см. Раскатанное тесто оставить припл. на 5 мин.

**4.** Из теста вырезать квадраты припл. 7 x 7 см. Квадраты разрезать по диагонали пополам. Треугольники из теста выложить на смазанные слив. маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. Уголки прикрыть и оставить приблизительно на 5 мин. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: припл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: припл. 10 мин. каждый противень*

**5.** Уголки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**Вариант:** вместо розмарина можно использовать 20 г нарезанных маленькими кусочками черных маслин.

## Улитки с изюмом

**Полноценно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

400 г цельнозерновой пшеничной муки  
 21 г свежих дрожжей

1 ч. л. жидкого меда  
 4 ст. л. теплой воды  
 40 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина  
 2 ст. л. жидкого меда  
 1 щепотка соли  
 2 яйца  
 100 мл слегка теплого молока

**Для приготовления начинки:**

200 г очищенных ядер миндальных орешков  
 50 г изюма  
 100 мл горячего молока  
 5 ст. л. жидкого меда

**Намазать тесто:**

40 г растопленного и остуженного слив. масла

**Кроме того:**

1 ст. л. жидкого меда  
 1 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 40 мин., без времени выдержки теста и времени охлаждения

**Всего:** Б: 108 г, Ж: 164 г, У: 461 г, кДж: 16685, ккал: 3986

1. Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания, в середине выдать углубление. Раскрошить в углубление свежие дрожжи, добавить мед и воду. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

2. Добавить в миску к муке и опаре слив. масло или маргарин, мед, соль, яйца, молоко.

Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

3. Для приготовления начинки мелко перемолоть миндаль. Изюм размочить в молоке. Добавить молотый миндаль и мед. Перемешать.

4. Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, немного времени помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в прямоугольный пласт припл. 35 x 45 см. Прямоугольник из теста намазать слив. маслом. На прямоугольник равномерно выложить начинку.

5. Прямоугольник из теста, начиная с короткой стороны, неплотно

прижимая, свернуть трубочкой. Полученный рулет нарезать кружочками шириной припл. 1,5 см. Кружочки разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Улитки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин. каждый противень*

6. Улитки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

7. Мед перемешать с лимонным соком. Выпечку намазать медово-лимонной смесью.







## Улитки из слоеного теста

### Для детей

450 г замороженных пластин из слоеного теста  
20 г сахара  
75 г яблочного повидла  
1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру  $\frac{1}{2}$ -1 лимона

**Время приготовления:** 30 мин., без времени размораживания

**Всего:** Б: 23 г, Ж: 127 г, У: 212 г, кДж: 8795, ккал: 2103

1. Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре. Перемешать сахар, повидло и тертую кожуру лимона.

2. Каждые две пластины теста положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт приibl. 12 x 34 см. Прямоугольники из теста намазать приправленным повидлом и разрезать вдоль на полоски шириной приibl. 1 см.

3. Полоски неплотно скатать трубочками в рулетики-улитки и разложить на двух выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни друг за другом (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: приibl. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: приibl. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: приibl. 20 мин. каждый противень

4. Улитки выложить на кухонную решетку и дать им остыть.

**Вариант.** Для приготовления начинки с апельсиновым вкусом прямоугольники из теста намазать 30 г мягкого слив. масла, посыпать 20 г сахара и тертой кожурой апельсина (можно использовать 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру  $\frac{1}{2}$ -1 апельсина).

## Улитки с орешками pekan

### Утонченно

**Для приготовления песочного теста:**

250 г пшеничной муки  
90 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. ароматизатора из тертой кожуры апельсина (из пакетика для 250 г муки или 500 мл жидкости)  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

200 г сахара  
3 ст. л. кленового сиропа  
100 мл сливок для взбивания  
2 ст. л. киршвассер (вишневой водки) (40 % алк.)  
300 г порубленных ядер орешков pekan

**Намазать тесто:**

1 яичный желток  
1-2 ст. л. молока

**Для приготовления глазури:**  
100 г темного кувертюра или  
горького шоколада (не менее  
50 % какао)

**Время приготовления:** 65 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 69 г, Ж: 372 г, У: 607 г,  
кДж: 26327, ккал: 6289

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным мик-

сером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки сахар и сироп растопить, поме-

шивая, в маленькой кастрюле на слабом огне. Подмешать сливки, киршвассер и орешки. Начинку поместить в холодильник.

**4.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт 30 x 40 см. Прямоугольник из теста намазать начинкой и скатать, начиная с длинной стороны, трубочкой. Полученный рулет нарезать кружочками толщиной припл. 1 см. Кружочки разложить на выстланных бумагой для выпечки противнях.

**5.** Желток взбить с молоком.

Улитки намазать смесью из желтка и молока. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

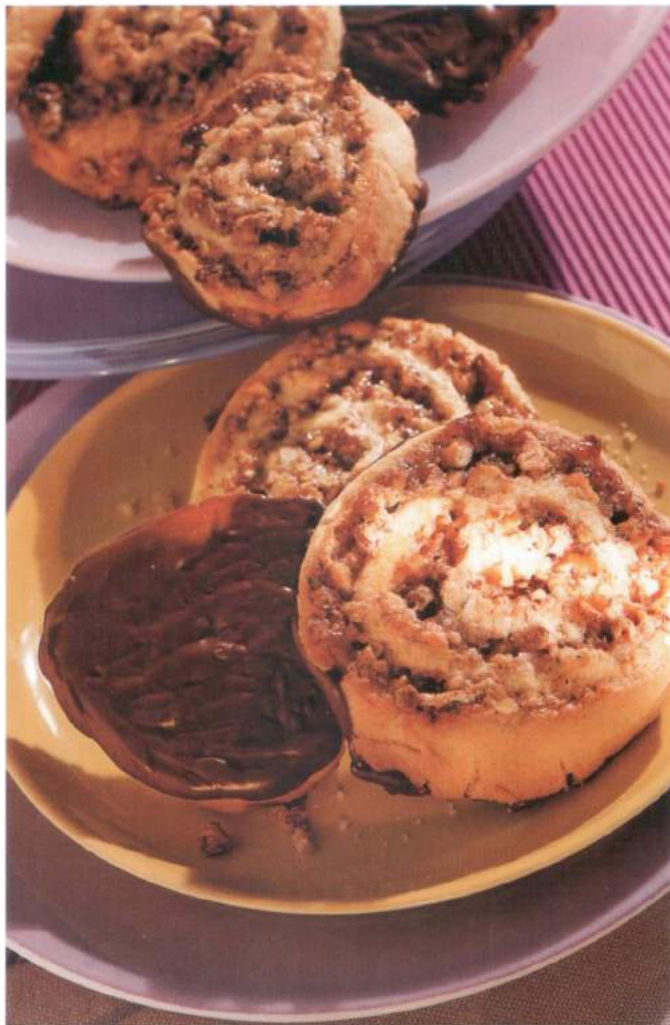
*Время выпечки: припл. 15 мин.*

*каждый противень*

**6.** Противни вынуть из духовки.

Улитки остудить на противнях, осторожно снять с противней и выложить на кухонную решетку.

**7.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Нижние стороны улиток намазать растопленным кувертюром или шоколадом. Дать застыть глазури.



## Фанни кейк

### Утонченно

#### Для приготовления заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды  
25 г слив. масла или маргарина  
75 г пшеничной муки  
15 г пищевого крахмала  
2-3 яйца  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

#### Для жарки во фритюре:

1 кг кокосового масла или 1 л растительного масла

#### Посыпать кольца:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 33 г, Ж: 164 г, У: 80 г, кДж: 8397, ккал: 2007

**1.** Для приготовления теста воду со слив. маслом или маргарином довести до кипения в ковше.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Ковш с комком теста поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне при бл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка.

**3.** Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания. По одному

подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо добавлять, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предварительно перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.

**4.** Для жарки во фритюре кокосовое или растительное масло нагреть в кастрюле. Заполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой с большим круглым отверстием.

**5.** Тесто из мешочка выдавить в форме кольца на смазанный маслом листок бумаги для выпечки (размером приблиз. 10 x 10 см). Кольцо на бумаге для выпечки осторожно опустить в кипящее масло. Осторожно удалить бумагу для выпечки и обжарить плавающее в масле кольцо из теста с обеих сторон до золотистого цвета. Процедуру, описанную в п. 5, повторять, пока не закончится тесто.

**6.** Кольца шумовкой вынимать из масла и сушить на бумажном полотенце.

**7.** Остывшие кольца посыпать сахарной пудрой.

**Вариант:** кольца можно покрыть глазурью из сахарной пудры и рома.

## Человечки к Рождеству и гуся к Дню святого Мартина

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
2 ст. л. сахара  
1 ч. л. без горочки соли  
1 яйцо  
1 яичный белок  
100 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина  
125 мл (1/8 л) слегка теплого молока

#### Для приготовления человечков:

16-20 изюминок  
1 яичный желток  
1-2 ст. л. молока  
8-10 глиняных трубок

#### Для приготовления гусей:

1 яичный желток  
1-2 ст. л. молока  
изюм

#### Посыпать выпечку:

посыпка в виде сахарных комочков (изготавливается под давлением из рафинада)

**Время приготовления:** 90 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 92 г, Ж: 111 г, У: 463 г, кДж: 14103, ккал: 3369

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить

сахар, соль, яйцо, белок, слив. масло или маргарин, молоко.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**4.** Для приготовления человечков тесто раскатать до толщины прибл. 1 см. Вырезать из картона шаблон человечка (18 см высотой и 8 см шириной). С помощью шаблона вырезать из теста человечков. Человечков разложить на смазанном слив. маслом, выстланном бумагой для выпечки противне.

**5.** При необходимости вырезать руки: сделать надрезы от плеч человечков вниз и развести руки в стороны от туловища. По желанию из остатков теста скатать жгуты и украсить ими человечков. Из изюма сделать человечкам глаза.

**6.** Желток взбить с молоком. Намазать человечков смесью из желтка и молока. «Раздать» человечкам трубки. Трубки слегка вдавить в тесто. Человечков, прикрыв, оставить в теплом месте прибл. на 20 мин., пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень поместить в духовку.



*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин.*

**7.** Человечков на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**8.** Для приготовления гусей тесто раскатать до толщины прибл. 1 см на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Затем вырезать из картона шаблон гуся (длина туловища — 14 см, ширина туловища — 10 см, общая высота от головы до лап — 20 см). С помощью шаблона вырезать из теста гусей и

разложить их на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне.

**9.** Желток взбить с молоком. Гусей намазать смесью из желтка и молока. Сделать из изюма глаза. Гусей посыпать сахарной посыпкой и, прикрыв, оставить в теплом месте прибл. на 20 мин., пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин.*

**10.** Гусей на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.



## Пирожки с яблоками

### Для детей

#### Для приготовления начинки:

750 г яблок  
50 г изюма  
50-70 г сахара  
3-4 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

#### Для приготовления

##### творожного теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
6 ст. л. молока  
6 ст. л. растительного масла  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
немного молока — намазать тесто

#### Для приготовления глазури:

100 г просеянной сахарной пудры  
немного воды

**Время приготовления:** 60 мин.

**Всего:** Б: 57 г, Ж: 81 г, У: 574 г, кДж: 14114, ккал: 3367

**1.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать маленькими кусочками. Кусочки яблок, помешивая, недолго потушить. Подмешать изюм, сахар и ароматизатор. Дать начинке остыть.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на самой большой скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**3.** Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать тонким слоем. Из раскатанного теста круглой формочкой (диаметром 10 см) выдавить круги. На одну половину каждого круга положить немного начинки, края круга смазать молоком, начинку прикрыть второй половиной круга. Соединившиеся края круга тщательно скрепить руками. Пирожки разложить на смазанном маслом противне. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Для приготовления глазури сахарную пудру просеять и перемешать с водой до густотекучей консистенции. Пирожки сразу после выпечки покрыть глазурью. Дать пирожкам остыть.

**Варианты:** вместо яблок можно использовать вишню, персики, абрикосы.

## Язычки с чечевицей

### Для гостей — утонченно

#### Для приготовления

песочного теста:  
250 г пшеничной муки  
100 мл слегка теплой воды  
1 яичный желток  
3 ст. л. растительного масла  
1/2 ч. л. соли

#### Для приготовления начинки:

1 стебель (100 г) лука-порея  
70 г кабаносси или другой полукопченой колбасы  
150 г консервированной чечевицы (желательно смесь из чечевицы, моркови, лука-порея, сельдерея)  
1 ст. л. растительного масла  
1-2 ч. л. приправы карри  
соль, молотый черный перец

#### Для жарки во фритюре:

1 л растительного масла

**Время приготовления:** 60 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 59 г, Ж: 335 г, У: 214 г, кДж: 17909, ккал: 4278

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить воду, желток, растительное масло, соль. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прилб. на 1 час в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки порей помыть и нарезать тонкими колечками. Колбасу нарезать маленькими кубиками. Чечевицу положить в сито, обдать холодной водой, обсушить в сите.

**4.** Колечки лука-порей потушить на сковороде в растительном масле. Добавить кубики колбасы. Недолго потушить. Приправить карри. Потушить. Осторожно подмешать чечевицу. Приправить солью, перцем. Дать начинке остыть.

**5.** Тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и разделить на две части. Каждую часть раскатать по отдельности на посыпанном мукой кухонном полотенце в прямоугольный



пласт прилб. 35 x 54 см. Каждый прямоугольник из теста разрезать на 6 полосок (9 x 35 см). Края полосок смазать водой.

**6.** На правый конец каждой полоски выложить 2 ч. л. начинки. Нижний правый угол полоски перекинуть через начинку налево, чтобы короткая сторона полоски легла на длинную, а из сложенного теста получился треугольник, внутри у которого начинка. Треугольник зигзагообразными движениями завернуть в полосу теста, на которой он сделан, чтобы получился

треугольный конверт из теста с начинкой внутри. Сомкнувшиеся края скрепить руками.

**7.** Для жарки во фритюре растительное масло нагреть до 170-180 °С. Пирожки порциями опускать в масло и обжаривать в масле до золотисто-коричневого цвета (каждую порцию жарить прилб. 8 мин.). Пирожки шумовкой вынуть из масла и обсушить на выложенной бумагой для выпечки кухонной решетке.

**Совет.** Пирожки можно подать с чатни из манго.

## Язычки с ягодной или фруктовой начинкой

### Утонченно

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки

25 г сахара

1 щепотка соли

100 г нежирного мягкого творога

100 г слив. масла или маргарина

#### Намазать тесто:

немного молока

#### Для приготовления начинки:

1 банка смеси из различных ягод (масса основного продукта: 180 г)

#### Для приготовления глазури:

50 г просеянной сахарной пудры  
2 ч. л. сока из банки с ягодами

#### Посыпать язычки (по желанию):

сахарная пудра

**Время приготовления:** 65 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 37 г, Ж: 87 г, У: 264 г,  
кДж: 8498, ккал: 2030

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, творог, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности



стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт прилб. 27 x 36 см. Пласт нарезать квадратами прилб. 9 x 9 см. Края квадратов из теста намазать молоком.

**4.** Для приготовления начинки ягоды из банки обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить и оставить для приготовления глазури 2 ч. л. собранного сока.

**5.** Ягоды выложить на квадраты из теста. Квадраты, прикрывая начинку, сложить треугольниками. Сомкнувшиеся края скрепить руками. Язычки выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прилб. 180°C (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прилб. 160°C (духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 20-25 мин.

**6.** Язычки на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**7.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с отставленным соком до густотекучей консистенции. Полученной смесью наполнить бумажный мешочек. У мешочка срезать уголок. Язычки украсить глазурью.

**Варианты.** Язычки перед украшением глазурью можно посыпать сахарной пудрой. Для приготовления начинки можно взять 150 г замороженных фруктов или ягод. Перед использованием фрукты или ягоды разморозить, а затем обсушить в сите.

## Американцы

### Для детей

#### Для приготовления сдобного теста:

75 г мягкого слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
5 капель ароматизатора с ароматом слив. масла и ванили (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка соли  
2 яйца  
250 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
100 мл молока

#### Намазать пирожные:

2 ст. л. молока

#### Для приготовления глазури:

200 г сахарной пудры  
3 ст. л. лимонного сока или воды  
150 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
1 ст. л. растительного масла

очищенные, порубленные ядра миндальных и фисташковых орехов  
посыпка в виде сахарных комочков  
кокосовая стружка

**Время приготовления:** 30 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 168 г, У: 576 г, кДж: 17424, ккал: 4164

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-

венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать приibl. ½ мин.).

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и двумя порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. От теста двумя столовыми ложками отделять комочки и выкладывать их с интервалами, горочками на выстланные бумагой для выпечки противни (всего должно получиться 12 комочков, которые следует выложить на 2 противня). Смоченным водой ножом подровнять горочки теста. Противни по очереди поместить на среднюю полку духовки.

*Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: приibl. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

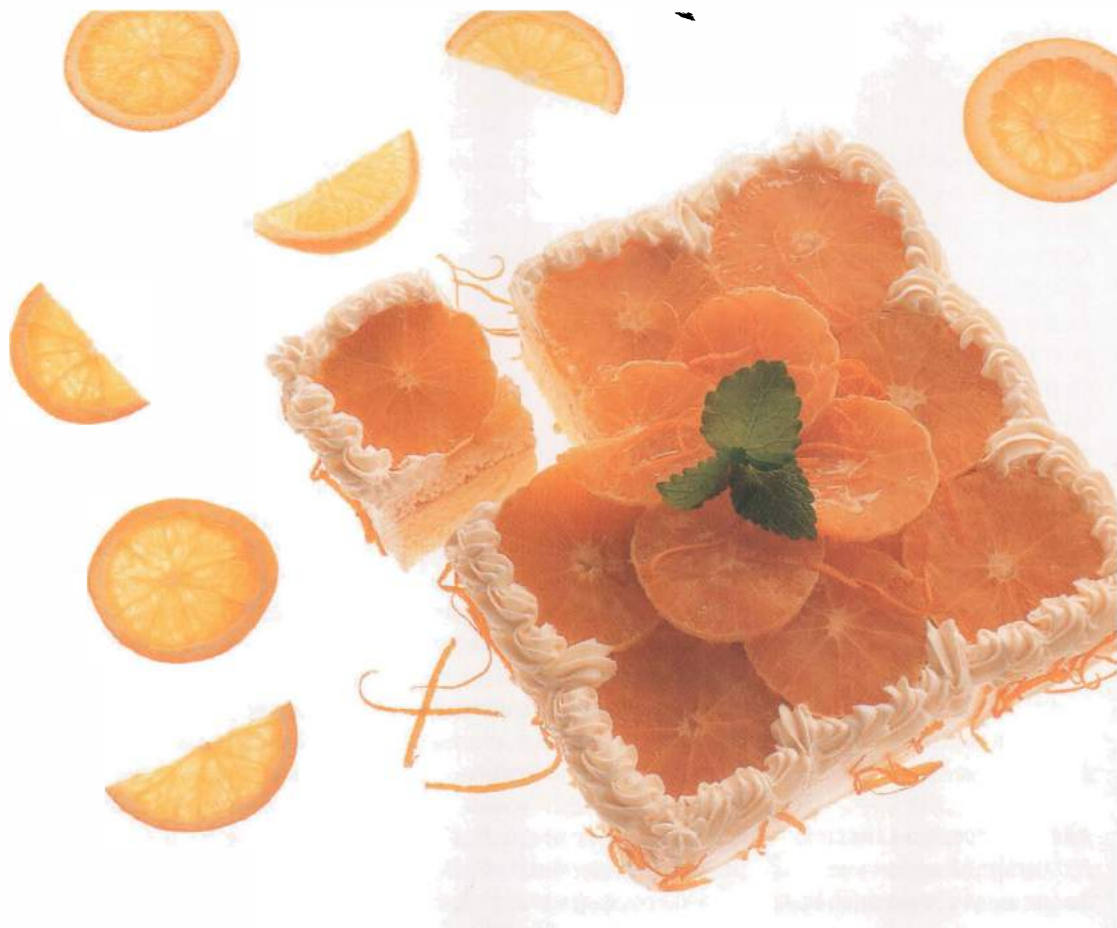
*Время выпечки: приibl. 20 мин. (после 15 минут выпекания верхние поверхности горочек смазать молоком)*

**3.** Коржики на бумаге для выпечки перетянуть с противней на кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления глазури сахарную пудру просеять и перемешать с лимонным соком или водой до густотекучей консистенции. Шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Остывшие коржики намазать с нижней стороны глазурью, по желанию посыпать миндальными или фисташковыми орешками, посыпкой или кокосовой стружкой.







## **Апельсиновые пирожные**

**Утонченно — для детей**

**Для приготовления бисквитного теста:**

2 яйца  
2 ст. л. апельсинового сока  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки  
25 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости)

*или натереть по вкусу кожуру 1/2-1 апельсина*

**Для приготовления кремовой начинки:**

2 апельсина  
вода  
60 г сахара  
40 г пищевого крахмала  
2 свежих (не старше 5 дней) яичных желтка  
1 ст. л. воды  
2 свежих (не старше 5 дней) яичных желтка

**Для приготовления верхнего слоя:**

2 апельсина

**Для приготовления желе:**

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
125 мл (1/8 л) яблочного сока  
125 мл (1/8 л) воды

**Для украшения:**

100 мл сливок для взбивания  
тонкие полоски из кожуры апельсина

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 57 г, У: 344 г, кДж: 9001, ккал: 2150

**1.** Для приготовления теста яйца и апельсиновый сок взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять к взбитым с сахаром яйцам, быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Подмешать ароматизатор.

**2.** Противень выстлать бумагой для выпечки, на противень выставить рамку для выпечки 40 x 20 см или сделать рамку такого размера из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги. Тесто выложить в рамку и разровнять. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**3.** Сразу после выпечки корж отделить ножом от рамки и снять рамку. Корж выложить бумагой, на которой он выпекался, вверх на кусок бумаги для выпечки или на рабочий стол. С коржа быстро, но осторожно снять бумагу для выпечки. Дать коржу остыть.

**4.** Для приготовления начинки из апельсинов выжать сок и дополнить его до объема 250 мл водой. Сок и сахар довести до кипения в кастрюле. Крахмал перемешать с желтками и водой. Кастрюлю с

соком снять с огня и подмешать к соку разведенный в желтках и воде крахмал. Полученную смесь вскипятить, снять с огня. Белки взбить до густой консистенции и сразу подмешать венчиком к горячей, но снятой с огня смеси в кастрюле. Дать начинке остыть.

**5.** Корж разрезать на два квадрата 20 x 20 см. Один квадрат из выпеченного теста положить на блюдо и выставить вокруг него чистую рамку для выпечки соответствующего размера. Пласт бисквита в рамке намазать кремовой начинкой. Сверху положить второй квадрат из выпеченного теста. Надавив сверху, прижать пласты друг к другу.

**6.** Для приготовления верхнего слоя апельсины очистить, снимая тонкую белую кожицу. Апельсины нарезать тонкими кружочками и разложить на верхнем корже.

**7.** Из порошка для приготовления желе, яблочного сока и воды приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на кружочки апельсинов и дать ему застыть. Пирог ножом осторожно отделить от рамки. Рамку снять. Боковые стороны пирога украсить взбитыми сливками, посыпать полосками из кожуры апельсина. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

## Безе

### Классика

*4 яичных белка  
200 г мелкого сахара*

**Время приготовления: 15 мин.**

**Всего: Б: 15 г, Ж: 0,5 г, У: 199 г, кДж: 3573, ккал: 853**

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.

**2.** Наполнить взбитыми белками кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием или звездой. Массу из мешочка выдавить в виде различных фигур на покрытый бумагой для выпечки противень. Или брать взбитые белки двумя чайными ложками и горочками выкладывать на выстланный бумагой для выпечки противень.

**3.** Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 120 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 100 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 1 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 70-100 мин.*

*Приготовление в духовке на газу:*

*1 ступень — прибл. 25 мин.,*

*затем 25 мин. — в выключенной духовке, еще 25 мин. — 1 ступень*

**4.** Безе должно лишь немного подняться и слегка подрумяниться.



## **Арахисовые пирожные**

**Для гостей — утонченно**

### **Подготовительные работы:**

*100 г несоленых ядер арахисовых орешков*

### **Для приготовления песочного теста:**

*250 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
1 ст. л. сахара  
2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г)  
1 яичный желток  
немного тертой кожуры апельсина  
100 г арахисовой пасты (др. название: арахисовое масло)  
100 г слив. масла*

### **Для приготовления безе:**

*1 яичный белок  
75 г просеянной сахарной пудры*

*120 г разрезанных пополам несоленых ядер арахисовых орешков*

**Время приготовления:** *60 мин., без времени охлаждения*

**Всего:** *Б: 92 г, Ж: 243 г, У: 166 г, кДж: 13986, ккал: 3342*

**1.** Подготовительные работы. Арахисовые орешки обжарить на сковороде без жира, остудить и мелко перемолоть.

**2.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить молотые арахисовые орешки, сахар, ванильный сахар, желток, тертую кожуру лимона, арахисовую пасту, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала

недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**3.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**4.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины припл. 3 мм. Из теста ножом для резки теста вырезать ромбы 8 x 4,5 см. Ромбы из теста выложить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни.

**5.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахарную пудру. Ромбы из теста намазать безе, посыпать половинками ядер арахисовых орешков. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: припл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин. каждый противень*

**6.** Пирожные снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## **Безе с крыжовником**

### **Для гостей**

#### **Подготовительные работы:**

*500 г свежих ягод крыжовника*

*1 ст. л. воды*

*150 г сахара*

#### **Для приготовления безе:**

*2 яичных белка*

*100 г сахара*

#### **Для приготовления желе:**

*1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)*

*2 ст. л. сахара*

*250 мл (1/4 л) сока, полученного при приготовлении крыжовника*

**Время приготовления:** 80 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 11 г, Ж: 1 г, У: 345 г, кДж: 6070, ккал: 1447

**1.** Подготовительные работы. Крыжовник помыть, обсушить, удалить плодоножки. Крыжовник с водой и сахаром тушить в кастрюле под крышкой прибрл. 5 мин., пока ягоды не станут мягкими. Ягоды обсушить в сите, стекшую при этом жидкость собрать в отдельную емкость и отмерить 250 мл для приготовления желе. Противень выстлать бумагой для выпечки. На бумаге начертить 6 окружностей диаметром 10 см каждая.

**2.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.

**3.** Наполнить безе кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой (диаметром 10 мм). На середину каждой окружности выдавить горочку безе и размазать ее по всей окружности. По краю каждой окружности впритык друг к другу выдавить горочки из безе вышиной прибрл. 2 см, чтобы получилась окантовка. Оставшееся безе выдавить на противень с пирожными в виде 6 горошек. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 110-130 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 90-110 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 25 мин. — 1 ступень,*

*на 25 мин. выключить духовку,*

*15 мин. — 1 ступень*

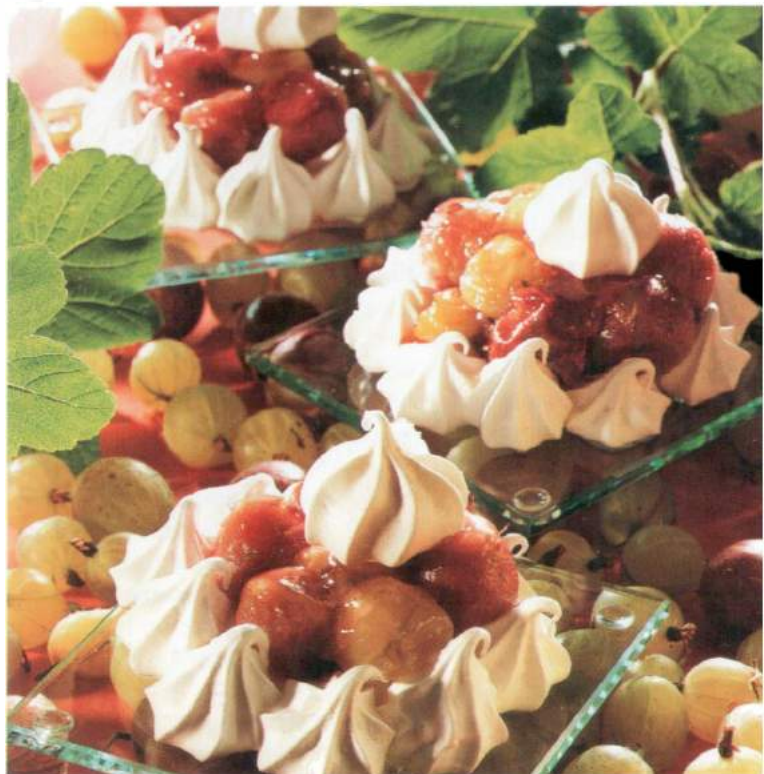
*Время выпечки: прибрл. 50 мин.*

*(время выпечки на газу:*

*прибрл. 65 мин.)*

**4.** Противень вынуть из духовки. Безе на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Пирожные наполнить ягодами крыжовника. Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды. Каждое пирожное украсить горочкой безе.





## **Бисквитные пирожные**

**Утонченно**

**Для приготовления бисквитного теста:**

3 яйца  
3 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки  
1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл молока)

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
панировочные сухари

**Для приготовления кремовой начинки:**

1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного или  
сливочного пудинга (для 500 мл  
молока)  
500 мл (1/2 л) молока  
1 свежий (не старше 5 дней)  
яичный желток  
75 г сахара  
200 г мягкого творога  
(20 % жирности)

1/2 бутылочки ромового  
ароматизатора (1 бутылочка  
предназначена для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)  
3 листочка белого желатина  
(соотв. 4,5 г порошка)  
25 г очищенных, порубленных,  
обжаренных на сковороде без  
жира ядер миндальных орешков  
25 г порубленных ядер  
фисташковых орешков

**Для украшения:**

1 ч. л. с горочкой какао-порошка  
75 г стружки из молочного  
шоколада  
фигурки из марципана

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 93 г, Ж: 93 г, У: 481 г,  
кДж: 13523, ккал: 3227

**1.** Для приготовления теста яйца, воду, сахар и ванильный сахар взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Муку перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и разрыхлителем теста, просеять на яичную смесь и быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов.

**2.** На выстланный бумагой для выпечки противень поставить рамку для выпечки размером 26 x 26 см или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги. Тесто выложить в рамку и разровнять. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200°C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180°C (духовку предв. нагреть)

*Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**3.** Противень с коржом вынуть из духовки, снять рамку для выпечки, противень перевернуть вверх дном и выложить корж на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Снять с коржа бумагу, на которой он выпекался.

**4.** Для приготовления начинки сухую смесь для приготовления пудинга перемешать с частью молока, желтком и сахаром. Оставшееся молоко довести до кипения в кастрюле. Подмешать в молоко растворенный порошок для приготовления пудинга. Смесь довести до кипения и снять с огня.

**5.** Пудинг перемешать с творогом. Подмешать ароматизатор. Дать начинке остыть.

**6.** Из остывшего коржа вырезать круги диаметром 5-7 см.

**7.** Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, нагревать (не кипятить!) в кастрюле на слабом огне до полного растворения. Растворенный желатин подмешать в начинку. Немного полученного крема отложить для украшения. Оставшуюся начинку перемешать с миндалем и фисташками.

**8.** На половину бисквитных кругов выложить кремovou начинку. На каждый круг с

начинкой положить круг без начинки и сильно прижать круги друг к другу. Боковые стороны и верхние поверхности пирожных намазать оставшимся кремом.

**9.** Для украшения какао-порошок перемешать с отложенным кремом. Полученной смесью наполнить кондитерский мешочек. Пирожные украсить смесью из мешочка. Боковые стороны пирожных посыпать шоколадной стружкой. Пирожные по желанию украсить фигурками из марципана.

## Брауни/ Шоколадные пирожные

### Для детей — быстро

#### Для приготовления сдобного теста:

*125 г слив. масла или маргарина*

*75 г коричневого сахара*

*75 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*с натуральной ванилью*

*(масса нетто: 8 г)*

*1/2 ч. л. соли*

*2 яйца*

*150 г пшеничной муки*

*20 г какао-порошка*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя*

*теста*

*75 г порубленных ядер орешков*

*пекан*

*40 г шоколадных капель*

*(шоколадная глазурь в каплях)*

**Время приготовления: 15 мин.**

**Всего: Б: 45 г, Ж: 178 г, У: 316 г,  
кДж: 13133, ккал: 3137**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить коричневый, белый и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Поочередно с солью, по одному добавить яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. В конце взбивания добавить орехи и шоколадные капли. На смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень выставить рамку для выпечки размером 30 x 21 см (или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги). Тесто выложить в рамку, разровнять. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**3.** Противень вынуть из духовки. Снять рамку для выпечки. Дать коржу остыть и нарезать его маленькими кубиками.

**Совет:** пирожные обрызгать растопленным кувертюром или шоколадом.



## **Бисквитные пирожные с коньячным кремом**

**К чаю — утонченно**

**Для приготовления бисквитного теста:**

2 яйца

3 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

50 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

**Для приготовления кремовой начинки:**

400 мл сливок для взбивания

20 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

2 ст. л. коньяка

**Посыпать пирожные:**

75 г очищенных, молотых, обжаренных на сковороде без жира ядер миндальных орешков  
шоколадная стружка

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 58 г, Ж: 206 г, У: 264 г, кДж: 14096, ккал: 3368

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто молотые миндальные орешки.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки 12 маффинов. Форму поместить на решетку в духовке и сразу начать выпечку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180°C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160°C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**4.** Выпечку оставить в форме прибл. на 5 мин., затем осторожно вынуть из формы (при необходимости с помощью ножа), остудить на кухонной решетке. Остывшие коржики разрезать по всей горизонтальной плоскости пополам.

**5.** Для приготовления кремовой начинки сливки с сахарной пудрой и загустителем взбить до густой консистенции. Лопаточкой осторожно подмешать в крем коньяк. Пирожные наполнить двумя третями крема. Верхние поверхности и боковые стороны пирожных намазать оставшимся кремом. Пирожные посыпать молотым миндалем шоколадной стружкой.

## **Бисквитные пирожные с кремом из белого вина**

**Для гостей — рекомендуем**

**Для приготовления бисквитного теста:**

3 яйца

1 яичный желток

50 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

60 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

**Для приготовления начинки:**  
1 уп. сухой смеси для приготовления лимонного крем (для 300 мл молока, не

требует варки)  
100 мл белого вина  
125 мл (1/8 л) сливок для  
взбивания

**Для приготовления глазури:**  
100 г молочного кувертюра или  
молочного шоколада  
немного кокосового масла

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения и  
замораживания

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 114 г, У: 219 г,  
кДж: 9015, ккал: 2149

**1.** Для приготовления теста яйца  
и желток взбить в пену за 1 мин.  
ручным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов. Продолжая  
взбивать, всыпать перемешан-  
ные сахар и ванильный сахар 1

мин., затем взбивать еще припл.  
2 мин.

**2.** Муку перемешать с раз-  
рыхлителем теста, просеять  
к взбитым с сахаром яйцам,  
быстро перемешать миксером  
на минимальной скорости  
оборотов.

**3.** Противень (30 x 40 см)  
смазать маслом и выстлать  
бумагой для выпечки, при этом  
перед полой стеночкой про-  
тивня бумагу загнуть складкой  
к выложенному на противне  
листу бумаги, а затем обратно,  
чтобы получилась загородка  
из бумаги. Тесто, разравнивая,  
равномерно выложить на про-  
тивень. Противень поместить в  
духовку и сразу начать выпечку.  
*Верхний и нижний жар: припл. 200°C  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180°C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 8-10 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки и  
сразу выложить бумагой для  
выпечки вверх на рабочую  
поверхность стола. Находя-  
щуюся на корже бумагу смазать  
холодной водой и осторожно,  
но быстро снять с коржа. Дать  
коржу остыть.

**5.** Лимонный крем приготовить  
согласно инструкции на упаков-  
ке, но с использованием вина и  
сливок. Корж разрезать вдоль  
пополам, чтобы получились два  
прямоугольника 15 x 40 см каж-  
дый. Прямоугольники намазать  
кремом, оставив вдоль длинных  
сторон прямоугольников сво-  
бодную полосу шириной припл.  
2 см. Каждый прямоугольник  
свернуть, начиная с длинной  
стороны, трубочкой, завернуть в  
пленку для сохранения свежести  
продуктов и поместить припл.  
на 2 часа в морозильную камеру  
холодильника.

**6.** Для приготовления глазури  
кувертюр или шоколад раз-  
ломать на маленькие кусочки  
и, помешивая, растопить с  
кокосовым маслом на во-  
дяной бане на слабом огне до  
консистенции густого крема.  
Бисквитные рулеты нарезать  
кружочками.

**7.** Пирожные опустить до по-  
ловины в глазурь или покрыть  
глазурью, сбрызнуть остав-  
шейся глазурью и дать ей  
застыть.







## Венские кольца

### Немного труднее

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина  
125 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1/2 ч. л. молотой корицы  
300 г пшеничной муки  
20 г какао-порошка  
4 ст. л. молока

#### Для приготовления начинки:

150 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
150 г мягкого слив. масла  
35 г просеянной сахарной пудры

#### Посыпать кольца:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 51 г, Ж: 387 г, У: 477 г,  
кДж: 24093, ккал: 5757

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать сахарную пудру, ванильный сахар, соль, корицу. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** Муку перемешать с какао-порошком, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-сахарной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Заполнить сдобным тестом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Тесто из мешочка выдавить в форме колец (диаметром прибл. 3 см) на смазанные маслом, вы-

ложенные бумагой для выпечки противни. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: 160-180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

*каждый противень*

**4.** Кольца на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления начинки шоколад разломать на маленькие кусочки, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема, немного остудить.

**6.** Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать сахарную пудру и растопленный шоколад. Заполнить начинкой кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Массу из мешочка выдавить на нижнюю сторону половины колец. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных начинкой и не намазанных начинкой колец.

**7.** Кольца перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

**Указание.** Пирожные хранить в холодильнике в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

## Имбирно-шоколадные пирожные

### Быстро

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла или маргарина  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 ч. л. молотого имбиря  
4 яйца  
250 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
250 г шоколадной стружки  
200 г изюма

#### Для приготовления глазури:

150 г темного кувертюра  
или горького шоколада  
(не менее 50 % какао)

коктейльные вишни

Время приготовления: 20 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 86 г, Ж: 182 г, У: 811 г,  
кДж: 22723, ккал: 5428

**1.** Для приготовления сдобного теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой большой скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, молотый имбирь. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с

разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с шоколадной стружкой подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Изюм нарезать маленькими кусочками и венчиком или лопаткой, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто.

**3.** Тесто, разравнивая, выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см). Противень с тестом поместить в духовку.  
Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 20-25 мин.

**4.** Противень с коржом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Корж остудить и нарезать квадратными кусками 4 x 4 см.

**5.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Пирожные покрыть глазурью, по желанию украсить разрезанными пополам коктейльными вишнями.





**Йогуртовые  
пирожные  
«Яичница-глазунья»**

**Просто**

**Для приготовления теста:**  
 150 г йогурта и 3 целого  
 молока  
 300 г пшеничной муки  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
 теста  
 300 г сахара  
 1 пакетик тертой кожуры лимона  
 (для 250 г муки или 500 мл  
 жидкости) или натереть на терке  
 кожуру ½-1 лимона  
 3 яйца  
 150 мл растительного масла  
 1 банка разрезанных пополам  
 абрикосов  
 (масса основного продукта: 480 г)  
 100 г апельсинового мармелада  
 или абрикосового конфитюра  
 (густого варенья)  
 25 г порубленных ядер  
 фисташковых орехов

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 192 г, У: 687 г,  
 кДж: 20578, ккал: 4914

**1.** Для приготовления теста йогурт выложить в закрывающуюся крышкой трехлитровую емкость. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять, перемешать с сахаром и тертой кожурой лимона и добавить в емкость к йогурту. Добавить в емкость яйца и растительное масло.

**2.** Емкость закрыть крышкой и интенсивно встряхивать 15-30 секунд, перемешивая ингредиенты. Открыть емкость и венчиком или ложкой для перемешивания тщательно перемешать находящуюся в ней массу, собирая со стенок емкости остатки сухих ингредиентов и подмешивая их в тесто. Тесто, разравнивая, выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см).

**3.** Абрикосы обсушить в сите и разрезами вниз равномерно выложить на тесто на противне. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Мармелад или конфитюр протереть через сито и нагреть в маленькой кастрюльке. Горячий пирог намазать горячим мармеладом или конфитюром.

**5.** Пирог посыпать фисташками, охладить, разрезать на куски-пирожные.

**Карамельные  
пирожные**

**К детскому дню рождения —  
утонченно**

**Для приготовления безе:**

3 яичных белка  
 125 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 60 г молотых ядер лесных орешков (фундука)  
 60 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков  
 20 г просеянного крахмала

**Для приготовления крема:**

50 г сахара  
 400 мл молока  
 1 уп. сухой смеси для

приготовления пудинга с карамельным вкусом (для 500 мл молока)  
1 ч. л. растворимого кофе (порошок)  
100 г слив. масла

**Для украшения:**  
порубленные ядра лесных орехов (фундука)

**Посыпать пирожные:**  
сахарная пудра  
какао-порошок

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 48 г, Ж: 172 г, У: 288 г, кДж: 12468 ккал: 2976

**1.** Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости

оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар и ванильный сахар. Перемешать лесные и миндальные орехи и крахмал. Ореховую смесь лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в безе.

**2.** Заполнить безе кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Безе из мешочка выдавить кругами диаметром 6-7 см на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень (должно получиться 20 кружочков). Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 140°C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 120°C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 1 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 25-30 мин.*

**3.** Противень вынуть из духовки. Безе на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления крема сахар растопить и нагреть на слабом огне до светло-коричневого цвета. Отмерить 3 ст. л. молока и развести в них порошок для приготовления пудинга. Остальное молоко вскипятить с карамелизованным сахаром и перемешивать на огне до тех пор, пока полностью не растворится сахар. Добавить порошок для приготовления кофе. Перемешать. Карамельное молоко снять с огня и подмешать в него разведенный в молоке порошок для приготовления пудинга. Смесь, помешивая, довести до кипения и покипятить. Пудинг перемешать со слив. маслом и, время от времени помешивая, остудить.

**5.** Заполнить кремом кондитерский мешочек с насадкой в форме звезды. Половину коржиков из безе намазать с нижней стороны кремом. Соединить и слегка прижать нижние стороны намазанных кремом и не намазанных кремом коржиков из безе.

**6.** Пирожные украсить оставшимся кремом, орешками, посыпать сахарной пудрой или какао-порошком.





## Кольца из заварного теста

### Классика

#### Для приготовления заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды  
 25 г слив. масла  
 75 г пшеничной муки  
 15 г пищевого крахмала  
 15 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 2-3 яйца  
 1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

#### Кроме того:

1 кг кокосового масла или  
 1 л растительного масла

#### Для приготовления глазури:

100 г сахарной пудры  
 1 ст. л. лимонного сока  
 прибл. 2 ст. л. горячей воды

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 33 г, Ж: 239 г, У: 194 г, кДж: 13237, ккал: 3161

**1.** Для приготовления теста воду со слив. маслом довести до кипения в ковше. Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка.

**2.** Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания. Постепенно подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов сахар, ванильный сахар, яйца. Яйца подмешивать по одному (следующее яйцо добавлять, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями,

предв. перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть.

**3.** В остывшее тесто подмешать разрыхлитель. Заполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой в форме большой звезды. Тесто выдавить в форме колец на смазанные маслом листы бумаги для выпечки размером прибл. 10 x 10 см каждый.

**4.** Колечки на листах бумаги для выпечки погружать в кипящее масло, осторожно удалять листы бумаги. Плавающие в масле колечки обжаривать с обеих сторон до золотисто-коричневого цвета. Колечки вынуть шумовкой, обсушить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру просеять и перемешать с лимонным соком и водой до густотекучей консистенции. Колечки покрыть глазурью.

## Кораблики с ягодами

### Утонченно — требует времени

#### Для приготовления песочного теста:

125 г пшеничной муки  
 25 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 яичный желток  
 1/2 ст. л. молока  
 65 г слив. масла или маргарина

#### Намазать тесто:

40 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
 немного кокосового масла

**Для приготовления начинки:**

- 1 ч. л. пищевого крахмала
- 1 ст. л. сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 150 г сметаны
- 1 свежий (не старше 5 дней) яичный желток
- 3 ст. л. киршвассер (вишневая водка, 40 % алк.)
- 250 г различных ягод
- 1-2 ст. л. сахара

**Для приготовления желе:**

- 1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)
- 40 г сахара
- 250 мл (1/4 л) воды или сока

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 34 г, Ж: 136 г, У: 282 г, КДж: 11046, ккал: 2640

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, желток, молоко, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное и эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на

некоторое время в холодильник. Тесто раскатать. Из теста вырезать заготовки, соответствующие по размеру и форме 12 формочкам-корабликам. Формочки-кораблики выложить вырезанными кусками теста.

**3.** Формочки расставить на противне. Противень поместить на нижнюю полку духовки. Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °C* (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: *прибл. 160 °C* (духовку предв. нагреть) Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: *прибл. 10 мин.*

**4.** Выпеченные основы для пирожных сразу после выпечки вынуть из формочек и остудить.

**5.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, в кастрюльке на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Растопленным шокола-

дом намазать внутренние стенки выпеченных «корабликов».

**6.** Для приготовления начинки тщательно перемешать в кастрюле крахмал, сахар, ванильный сахар, сметану. Добавить яйцо. Полученную массу, постоянно взбивая венчиком, один раз довести до кипения и сразу снять с огня. Подмешать киршвассер. Дать начинке остыть. Начинку выложить в «кораблики» и разровнять.

**7.** Ягоды осторожно помыть, обсушить, посыпать сахаром и оставить на некоторое время. Стряхнуть с ягод капли выделившегося сока, при этом сок собрать в отдельную емкость. Ягоды выложить на начинку в «кораблики».

**8.** Желе приготовить согласно указаниям на упаковке, используя собранный сок (при необходимости дополнить до объема 250 мл водой или соком). Ягоды залить желе и дать желе застыть.



## Лейпцигские жаворонки

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки

5 г разрыхлителя теста

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2 ст. л. воды

100 г мягкого слив. масла или  
маргарина

100 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

#### Для приготовления начинки:

80 г мягкого слив. масла

125 г сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

1 яичный белок

100 г пшеничной муки

125 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

2 капли миндального  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)

5 ст. л. молока

2 ст. л. рома

#### Намазать пирожные:

1 яичный желток

1 ч. л. молока

**Время приготовления:** 40 мин.

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 70 г, У: 179 г,  
кДж: 6474, ккал: 1546

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста в миске для взбивания. Добавить сахар,

ванильный сахар, соль, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Формочкой диаметром 10 см выдавить из теста 12 кругов. Из оставшегося раскатанного теста вырезать 12 маленьких звездочек. Круги из теста выложить в выемки в форме для выпечки 12 маффинов. Звездочки из теста отложить. В каждую выемку, на тесто, выложить по 1 ч.л. конфитюра.

**4.** Для приготовления начинки слив. масло взбить ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Добавить сахар, соль, яйцо, белок. Перемешать миксером. Муку перемешать с миндалем и вместе с ароматизатором, молоком и ромом подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Начинку выложить на тесто в выемках.

На начинку в каждой выемке выложить по одной звездочке из теста. Желток взбить с молоком. Звездочки намазать желтково-молочной смесью. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**5.** Пирожные вынуть из духовки, прибл. на 10 мин. оставить в форме, вынуть из формы, остудить на кухонной решетке.

**Вариант.** Эти пирожные можно приготовить в формочках с рифлеными стенками диаметром 4 см снизу и 8 см сверху.

## Медовые пирожные

### К Рождеству

#### Для приготовления теста:

375 г жидкого меда

375 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла

2 ч. л. пряностей для  
приготовления пряников: купить  
или приготовить —

*см. Дополнение к рецепту*

1 ч. л. молотой корицы

100 г нарезанных маленькими  
кубиками цукатов (желательно  
из цитрона)

100 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орешков

100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
 2 яйца  
 375 г охлажденного, очищенного, пропущенного через пресс для картофеля или растолченного картофеля в мундире  
 375 г пшеничной муки  
 3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 10 г какао-порошка

**Для приготовления глазури:**  
 250 г просеянной сахарной пудры  
 15 г какао-порошка  
 3-4 ст. л. горячей воды

**Время приготовления:** 30 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 104 г, Ж: 218 г, У: 1367 г, кДж: 33448, ккал: 7990

**1.** Для приготовления теста мед, сахар, ванильный сахар, слив. масло медленно нагреть и растопить в кастрюле, вылить в миску для взбивания, поместить в холодильник.

**2.** В почти остывшую смесь подмешать ручным миксером с насадками-венчиками пряности, цукаты, миндаль, фундук, яйца. Подмешать картофель. Муку перемешать с разрыхлителем теста и какао-порошком, просеять и порциями подмешать к медово-картофельной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить, разравнивая, на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см). Вокруг



теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 30-40 мин.*

**4.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу полностью остыть.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с какао-порошком. Полученную смесь перемешать с водой до густотекучей консистенции.

Пирог покрыть глазурью. Дать глазури застыть. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

**Советы.** Покрытый глазурью пирог можно украсить по желанию половинками ядер грецких орехов, настроганными пластиночками миндальными орехами, шоколадными листочками. Пирожные долго сохраняют свежесть при хранении в емкости с плотно закрывающейся крышкой.

**Дополнение.** Для самостоятельного приготовления 54 г смеси пряностей для пряников перемешать молотые: 35 г корицы, 9 г гвоздики (пряности), 2 г душистого (ямайского) перца, 1 г муската, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 1 г мациса, 2 г порошка из корня имбиря.





## Миндальные пирожные к чаю

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

4 ст. л. апельсинового

мармелада

2 яичных белка

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 ст. л. ликера амаретто

250 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

#### Посыпать пирожные:

2 ст. л. очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 256 г, У: 594 г, кДж: 22277, ккал: 5320

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Раскатанное тесто обернуть вокруг присыпанной мукой скалки.

**4.** Выставить на стол впритык друг к другу 12 тщательно смазанных маслом формочек-корабликов. Над формочками развернуть обернутое вокруг скалки тесто. Развернутое тесто раскатать скалкой так, чтобы каждая формочка была заполнена тестом. Тесто в формочках прижать к дну и бортикам руками.

**5.** Для приготовления начинки мармелад протереть через сито. Тесто в формочках намазать протертым мармеладом. Белки взбить ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар, ванильный сахар, ароматизатор, ликер. Лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в начинку молотые миндальные орешки.

**6.** Наполнить начинкой кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Массу из мешочка спиралями выдавить на тесто в формочках. Пирожные посыпать миндалем. Формочки с пирожными поставить на противень. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**7.** Формочки вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Дать пирожным в формочках немного остыть. Пирожные вынуть из формочек и остудить на кухонной решетке.

**Вариант:** вместо формочек-корабликов можно использовать форму для выпечки маффинов с выемками диаметром 3-5 см.

## Ореховые пирожные

### Классика

#### Для приготовления бисквитного теста:

6 яиц  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1/2 ч. л. молотой корицы  
1 ст. л. с горочкой просеянной пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
250 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

#### Для приготовления начинки:

750 мл (3/4 л) сливок для взбивания  
1 ч. л. сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
3 пакетика загустителя сливок  
(каждый для 250 мл сливок)  
100 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

шоколадная кора или стружка  
половинки ядер лесных  
или грецких орехов

Время приготовления: 50 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 111 г, Ж: 476 г, У: 324 г,  
кДж: 26039, ккал: 6222

1. Для приготовления бисквитного теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать смесь из сахара, ванильного сахара, соли и корицы 1 мин., затем взбивать еще прил. 2 мин.

2. Муку перемешать с разрыхлителем теста и молотыми лесными орехами. Половину смеси всыпать к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину орехово-мучной смеси. Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно так, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, разравнивая, равномерно выложить на противень. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прил. 200°C  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прил. 180°C  
(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 12-15 мин.

3. Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Бисквит остудить и разрезать пополам, чтобы получились две пластины 30 x 20 см каждая.

4. Для приготовления начинки сливки с сахаром, ванильным сахаром, загустителем для сливок взбить до густой консистенции. Шоколад нарезать очень маленькими кусочками и подмешать к половине взбитых сливок. Одну из пластин намазать с верхней стороны шоколадными сливками. На шоколадные сливки положить вторую пластину.

5. Половиной оставшихся сливок заполнить кондитерский мешочек с насадкой в форме звезды. Верхнюю пластину пирога намазать оставшимися сливками. На пироге ножом аккуратно наметить линии разрезов пирожных. Намеченные куски украсить сливками из мешочка, шоколадной корой или стружкой, ядрами орехов. Пирог поместить прил. на 2 часа в холодильник. Охлажденный пирог разрезать на намеченные куски-пирожные.





## Пирожные из заварного крема с вишневой начинкой

### Классика

#### Для приготовления заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды  
25 г слив. масла или маргарина  
75 г пшеничной муки  
15 г пищевого крахмала  
2-3 яйца  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

#### Для приготовления начинки:

500 г вишни  
50 г сахара  
15 г пищевого крахмала  
125 мл вишневого сока (полученного при засахаривании вишни — см. пункт 7 рецепта)  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
25 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

#### Посыпать пирожные:

сахарная пудра  
25 г порубленных ядер фисташковых орехов

**Время приготовления:** 55 мин., без времени засахаривания и охлаждения

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 169 г, У: 312 г, кДж: 13382, ккал: 3196

**1.** Для приготовления теста воду со слив. маслом или маргарином довести до кипения в ковше.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания.

**3.** По одному подмешивать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо добавлять, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять в тесто частями, предварительно перемешав вилкой белок и желток. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.

**4.** Заполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. На смазанный

маслом, посыпанный мукой противень выдавить 8 горочек теста (горочки не должны находиться слишком близко друг к другу, каждую горочку выдавливать, не отрывая руки). Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 25-30 мин.

**5.** В течение первых 15 минут выпекания нельзя открывать дверцу духовки, иначе пирожные опадут.

**6.** Пирожные снять с противня, положить на кухонную решетку. Каждое пирожное сразу разрезать по всей горизонтальной плоскости на две части: нижняя часть должна быть больше верхней («крышки»). Пирожные остудить.

**7.** Для приготовления начинки вишни помыть, обсушить, удалить плодоножки и косточки, перемешать с сахаром и оставить на некоторое время, чтобы выделился сок. Вишни с соком довести до кипения в кастрюле, сразу снять с огня, остудить.

**8.** Вишню обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 125 мл собранного сока (при необходимости дополнить до нужного объема водой). Крахмал перемешать с небольшой частью отмеренного сока. Остальной отмеренный сок довести до кипения в ка-

стрюле. Кастриюлю снять с огня. Подмешать в сок разведенный в соке крахмал. Кастриюлю с соком вновь поставить на огонь. Сок довести до кипения и сразу снять с огня. В сок лопаточкой осторожно подмешать ягоды вишни. Остудить.

**9.** Сливки с сахарной пудрой, ванильным сахаром и загустителем взбить до густой консистенции. Заполнить сливками кондитерский мешочек.

**10.** В каждое пирожное положить часть вишневой массы. На вишню выдавить часть сливок из мешочка. Пирожные закрыть «крышечками», посыпать сахарной пудрой и фисташковыми орешками.

**Вариант:** можно сэкономить время, использовав вместо свежей вишни вишню из банки (масса основного продукта: 360 г). В этом случае не использовать сахар, предназначенный для засахаривания вишни, а сок взять из банки с вишнями.

## Пирожные из слоеного теста

**Быстро — просто**

**Для приготовления теста:**  
300 г замороженных пластин из слоеного теста

**Для приготовления глазури:**  
100 г просеянной сахарной пудры  
2 ст. л. лимонного сока  
2 ст. л. воды

50 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

**Для приготовления начинки:**  
300 г свежей малины  
300 г малинового конфитюра (густого варенья)  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 ст. л. малиновой водки (40 % алк.)

**Время приготовления:** 30 мин., без времени размораживания и выдержки теста

**Всего:** Б: 31 г, Ж: 181 г, У: 445 г, кДж: 15194, ккал: 3632

**1.** Пластины теста разморозить в соответствии с инструкцией на упаковке. Каждую пластину разрезать поперек пополам, положить на предварительно ополоснутый холодной водой противень и оставить приibl. на 15 мин. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: приibl. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: приibl. 15 мин.*

**2.** Противень вынуть из духовки, коржи сразу снять с противня и остудить. Каждый корж осторожно разрезать по всей горизонтальной плоскости пополам, чтобы получились верхняя и нижняя пластины.



**3.** Для приготовления белой глазури сахарную пудру перемешать с лимонным соком и водой до густотекучей консистенции. Украсить белой глазурью верхние поверхности верхних пластин. Для приготовления темной глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Полученной смесью обрызгать застывающую белую глазурь. Деревянной палочкой растянуть капли темной глазури по поверхности пластин.

**4.** Для приготовления начинки малину перебрать, помыть. Нижние пластины намазать конфитюром. На конфитюр выложить малину. Сливки взбивать приibl. 1/2 мин. Загуститель перемешать с ванильным сахаром и добавить в сливки. Сливки взбить до густой консистенции. Подмешать миксером малиновую водку. Заполнить сливками кондитерский мешочек. Сливки из мешочка выдавить на малину. Сверху положить украшенные глазурью пластины.

## Пирожные «Мандариновый омлет»

### Для гостей

#### Для приготовления теста:

3 яйца

60 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

50 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

100 г растопленного и

остуженного слив. масла

#### Посыпать пирожные:

сахарная пудра

#### Для приготовления начинки:

1 банка долек мандаринов

(масса основного продукта: 235 г)

2 ч. л. без горочки крупинок

белого желатина

3 ст. л. холодной воды

20 г сахара

2 ст. л. лимонного сока

2 ст. л. мандаринового сока

375 мл (3/8 л) сливок

для взбивания

**Время приготовления:** 60 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 38 г, Ж: 213 г, У: 260 г,

кДж: 13423, ккал: 3209

#### Подготовительные работы.

Кусок алюминиевой фольги шириной 30 см сложить так, чтобы получилось 7 лежащих друг на друге складок длиной 15 см и шириной 30 см. На сложенной фольге наметить рядом друг с другом 2 окружности диаметром 15 см каждая и вырезать 14 кругов из фольги. Круги положить на дно консервной банки диаметром 10 см так,

чтобы получились формочки с бортиками высотой 2 см.

**1.** Для приготовления теста яйца, сахар, ванильный сахар поместить в жароустойчивую миску и взбить в пену прибл. за 1 мин. на горячей водяной бане ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Миску снять с горячей водяной бани, поставить в миску большего размера с ледяной водой и взбивать яйца еще прибл. 5 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, просеять на яичный крем и, постепенно добавляя слив. масло, быстро взбить миксером на минимальной скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в тщательно смазанные маслом самодельные формочки из фольги. Формочки с тестом поставить на противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Коржики сразу после выпечки вынуть из формочек и неплотно сложить пополам, прикрыв правую сторону каждого коржа левой (рекомендуется перегибать коржики через толстый черенок ложки для перемешивания). Коржики остудить, посыпать тонким слоем сахарной пудры.

**5.** Для приготовления начинки мандарины из банки обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость и отмерить 2 ст. л. сока. Желатин перемешать с холодной водой в кастрюльке и оставить прибл. на 10 мин. Набухший желатин перемешать с сахаром и, помешивая, нагревать (не кипятить) в кастрюльке до полного растворения. Подмешать отмеренный мандариновый сок, лимонный сок. Сливки взбить до полугустой консистенции. Постепенно подмешать слегка теплый желатиновый раствор. Сливки взбить



до густой консистенции. Чтобы начинка лучше застыла, можно поместить ее в холодильник. Заправить сливками кондитерский мешочек. Пирожные начинить сливками из мешочка, украсить мандариновыми дольками.

## Пирожные с виноградом

**Просто**

**Для приготовления теста:**  
450 г замороженных пластин из слоеного теста

**Намазать и посыпать тесто:**  
немного молока или концентрированного молока сахар

**Для приготовления начинки:**  
350 г мелкого белого винограда без косточек  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2-3 ст. л. лимонного сока  
25 г просеянной сахарной пудры

**Посыпать пирожные (по желанию):**  
сахарная пудра

**Время приготовления: 65 мин.,**  
без времени размораживания пластин и выдержки теста

**Всего: Б: 31 г, Ж: 166 г, У: 258 г,**  
кДж: 11514, ккал: 2752

**1.** Пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре. Каждую пластину раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины



прибл. 3 мм. Из всех раскатанных пластин вырезать 9 овалов прибл. 10 x 8 см каждый и 18 колец с ободками шириной прибл. 2 см.

**2.** Овалы из теста выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Края овалов намазать молоком или концентрированным молоком. На каждый овал положить по два кольца из теста. Кольца также намазать молоком или концентрированным молоком.

**3.** Из оставшегося слоеного теста формочкой или с помощью шаблона вырезать листья. Листья из теста положить на противень к овалам и кольцам, но отдельно от них. Ручкой ножа выдавить на листьях узоры. Листья намазать молоком или концентрированным молоком, посыпать сахаром. Заготовки из теста оставить на противне прибл. на 15 мин. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Выпечку снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления начинки виноград помыть, стряхнуть с ягод капли воды. Половину ягод положить в пирожные.

**6.** Сливки взбить до густой консистенции. Продолжая взбивать, подмешать лимонный сок и сахарную пудру. Взбитые сливки разложить на находящихся в пирожных ягодах. На сливки выложить оставшиеся ягоды. Пирожные поместить в холодильник.

**7.** Пирожные перед сервировкой украсить выпеченными листиками, по желанию посыпать сахарной пудрой.

## Пирожные с винным кремом

### Просто

#### Для приготовления теста:

375 г сухой смеси

для приготовления теста

для лимонного кекса

150 г слив. масла или маргарина

2 яйца

100 мл молока

#### Для приготовления начинки:

2 уп. сухой смеси

для приготовления крема

с лимонным вкусом

(каждая для 300 мл молока)

250 мл (1/4 л) белого вина

400 мл сливок для взбивания

#### Посыпать пирожные:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 30 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 46 г, Ж: 286 г, У: 476 г,

кДж: 20411, ккал: 4847

**1.** Из сухой смеси для приготовления теста для кекса, слив. масла или маргарина, яиц и молока приготовить, в соответствии с инструкцией на упаковке, тесто. Тесто выложить, разравнивая, на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

**2.** Противень с коржом вынуть из духовки. Противень перевернуть вверх дном и выложить корж на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку. Дать коржу остыть. Удалить с коржа бумагу, на которой он выпекался.

**3.** Для приготовления начинки крем приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке, но используя лишь указанное выше количество вина. Сливки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в крем.

**4.** Корж разрезать один раз пополам, чтобы получилось два прямоугольных коржа размером 30 x 20 см каждый. Один корж намазать винно-лимонным кремом и накрыть его вторым коржом. Пирог поместить в холодильник и дать застыть крему. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера. Пирожные посыпать сахарной пудрой.

**Вариант.** Тесто для этих пирожных можно не купить, а приготовить. Для этого 200 г пшеничной муки, 3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г), 4 яйца, 200 г

слив. масла или маргарина перемешивать в миске для взбивания ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов прибл. 2 мин., до образования однородного эластичного теста. Тесто выложить, разравнивая, на смазанный маслом противень и готовить пирожные далее, как описано в рецепте, начиная со второй части первого пункта.

## Пирожные с ежевикой

### Быстро

#### Для приготовления теста:

400 г сухой смеси для

приготовления кондитерской

крошки или приготовить крошку

самостоятельно —

*см. Дополнение к рецепту*

1 яйцо

125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

750 г свежей ежевики или 600 г

замороженной ежевики

#### Для приготовления заливки:

4 яичных желтка

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

с натуральной ванилью

(масса нетто: 8 г)

1 пакетик тертой кожуры лимона

(для 250 г муки или 500 мл

жидкости) или натереть на терке

кожуру ½-1 лимона

100 г очищенных, молотых,

слегка обжаренных на

сковороде без жира ядер

миндальных орехов

150 г сметаны



4 яичных белка  
50 г сахара  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 173 г, У: 617 г,  
кДж: 19104, ккал: 4568

**1.** Из смеси для приготовления кондитерской крошки, яйца и слив. масла или маргарина приготовить, в соответствии с указаниями на упаковке, кондитерскую крошку. Крошку выложить присыпанными мукой руками на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и слегка прижать к противню.

**2.** Для приготовления начинки свежие ягоды помыть, тщательно обсушить бумажным полотенцем, замороженные ягоды немного разморозить. Ягоды равномерно выложить на тесто.

**3.** Для приготовления заливки желтки с сахаром, ванильным сахаром и тертой кожурой лимона взбить в пену. Добавить миндаль и сметану. Перемешать.

**4.** Белки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопа-

точкой к желтковому крему. Заливку вылить на ягоды и разровнять. Противень с пирогом поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**5.** Остывший пирог перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой и разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

**Вариант.** Эти пирожные можно приготовить с различными ягодными смесями, например, смесь из черники, смородины и малины.

**Дополнение.** Для приготовления кондитерской крошки 250 г пшеничной муки перемешать с 5 г разрыхлителя теста, просеять в миску для взбивания. Добавить 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г), 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/2 яйца, 125 г слив. масла или маргарина. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем на максимальной скорости оборотов до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. В случае самостоятельного приготовления крошки начинать приготовление пирожных со второй части первого пункта.



## Пирожные с инжиром

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

100 г пшеничной муки

30 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

70 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

2 спелых свежих плода инжира

200 мл сливок для взбивания

1 пакетик загустителя для

сливок (для 250 мл сливок)

20 г просеянной сахарной пудры

1 спелый свежий плод инжира  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 18 г, Ж: 121 г, У: 158 г,  
кДж: 7740, ккал: 1850

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.



**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из раскатанного теста вырезать 4 квадрата 5 x 5 см и 4 квадрата 8 x 8 см. Все квадраты разрезать пополам по диагонали, чтобы получились треугольники. Треугольники разложить на выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Треугольники снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления начинки инжир очистить, мякоть нарезать маленькими кубиками. Сливки с загустителем и сахарной пудрой взбить до густой

консистенции. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой кубики инжира. Начинку выложить на большие треугольники, прикрыть маленькими.

**6.** Инжир помыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать дольками или кружочками и выложить на пирожные. Пирожные посыпать сахарной пудрой.

## Пирожные с карамельным кремом

### Требует времени

#### Подготовительные работы:

400 г шоколадных ирисок

(конфеты) (желательно

покрытых тонким слоем

шоколада)

1 л сливок для взбивания (жирн. мин. 32 %)

**Для приготовления бисквитного теста:**

- 4 яйца
- 2 ст. л. горячей воды
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 125 г пшеничной муки
- 25 г пищевого крахмала
- 15 г какао-порошка
- 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления крема:**

- 3 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

**Для украшения (по желанию):**  
шоколадные ириски (конфеты)

**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 375 г, У: 610 г,  
кДж: 26457, ккал: 6323

**1.** Подготовительные работы. Ириски и сливки поместить в кастрюлю, помешивая, довести до кипения и кипятить до тех пор, пока полностью не растворятся ириски.

**2.** Карамельные сливки вылить в две высокие миски для взбивания. Миски закрыть пленкой для сохранения свежести продуктов и поместить на ночь в холодильник.

**3.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные

сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**4.** Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Тесто равномерно выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять. Вокруг теста выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 12-15 мин.*

**5.** Противень с коржом вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Дать коржу остыть.

**6.** Для приготовления крема карамельные сливки взбить с загустителем до густой консистенции. Небольшой частью полученного крема наполнить кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Остальным кремом намазать корж. Пирог украсить кремом из мешочка и разрезанными пополам ирисками. Перед сервировкой снять с пирога рамку, пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.



## Пирожные с красной смородиной и безе

### Фруктовый вкус

#### Для приготовления творожного теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
100 мл молока  
100 мл растительного масла  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли

#### Для приготовления начинки:

750 г красной смородины  
750 г нежирного мягкого творога  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
3 яйца  
2 яичных желтка  
50 г растопленного и остуженного слив. масла  
50 г просеянного пищевого крахмала

#### Для приготовления безе:

2 яичных белка  
100 г сахара  
20 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков

Время приготовления: 60 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 206 г, Ж: 168 г, У: 753 г,  
кДж: 23497, ккал: 5607

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на самой большой скорости оборотов прилб. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать по смазанному маслом противню (30 x 40 см).

**3.** Для приготовления начинки смородину помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки. Перемешать творог, сахар, ванильный сахар, яйца, желтки, слив. масло и крахмал. Лопаточкой, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать ягоды смородины. Начинку выложить на тесто и разровнять. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прилб. 180 °С (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прилб. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прилб. 25 мин.

**4.** Для приготовления безе белки взбить миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать миксером сахар. Безе, разравнивая, выложить на выпеченный пирог. Пирог посыпать миндальными орешками.

**5.** Противень с пирогом снова поместить в духовку и выпекать пирог, пока не подрумянится безе. Верхний и нижний жар: прилб. 220 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прилб. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 4-5 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прилб. 5 мин.

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Пирог остудить и разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

## Пирожные с кремом из красной смородины

### Для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
3-4 ст. л. горячей воды  
150 г сахара



1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
100 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления кремовой начинки:**

8 листочков белого желатина  
(соотв. 12 г порошка)  
500 г красной смородины  
750 мл (3/4 л) сливок для  
взбивания  
125 г просеянной сахарной  
пудры  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

**Для украшения:**

шоколадная стружка

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 122 г, Ж: 271 г, У: 488 г,  
кДж: 21019, ккал: 5021

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Тесто, разравнивая, равномерно выложить на смазанный

маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (30 x 40 см). Противень с тестом поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 200-220 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: припл. 4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 10-15 мин.

**4.** Корж вынуть из духовки, сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа.

**5.** Для приготовления кремовой начинки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать.

**6.** Смородину помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки (несколько веточек отложить для украшения). Ягоды смородины пюрировать, пюре протереть через сито. Отжатый желатин нагревать (не кипятить!), помешивая, в маленькой кастрюльке до полного растворения. Дать желатину слегка остыть.

**7.** Сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Две трети взбитых сливок подмешать к протертому пюре из красной смородины. Подмешать желатин.

**8.** Корж разрезать вдоль пополам, чтобы получились две одинаковые пластины



20 x 30 см каждая. Одну из пластин намазать сверху смородиновым кремом. На крем положить вторую пластину. Пластины слегка прижать друг к другу. Верхнюю пластину равномерно намазать оставшимися взбитыми сливками.

**9.** Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера. Пирожные посыпать шоколадной стружкой, украсить отложенными веточками смородины, которые можно посыпать сахаром.

**Советы.** Пирожные готовить максимум за 1 день до употребления. При приготовлении пирожных для взрослых можно добавить во взбитые сливки ликер «Крем де Кассис» или другой смородиновый ликер. Вместо свежих ягод смородины можно использовать 350 г замороженных.



## Пирожные с кремом из виски

### К чаю — для гостей

#### Для приготовления теста:

120 г светлого сиропа из фруктового сахара или светлого кленового сиропа, или жидкого меда  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
120 г слив. масла или маргарина  
1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 лимона  
1 пакетик ароматизатора с ароматом слив. масла и ванили (для 250 г муки или 500 мл жидкости)  
½ ч. л. без горочки молотого имбиря  
1 ч. л. виски  
160 г пшеничной муки

#### Для приготовления кремовой начинки:

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
20 г просеянной сахарной пудры  
4 ст. л. виски

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 30 г, Ж: 255 г, У: 365 г, кДж: 17319, ккал: 4139

**1.** Для приготовления теста сироп или мед, сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин медленно нагреть, растопить, налить в миску для взбивания, поместить в холодильник.

**2.** В почти полностью остуженную массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками тертую кожуру лимона, ароматизатор, имбирь и виски. Муку просеять и порциями подмешать в сахарно-масляную смесь миксером на средней скорости оборотов.

**3.** На каждый смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень выложить чайной ложкой по 4 горочки теста (тесто сильно растекается). Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 8 мин. каждый противень

**4.** Противни вынуть из духовки, каждый поставить на кухонную решетку. Дать коржам немного остыть. Коржи ножом отделить от бумаги для выпечки, сразу обернуть вокруг скалки, немного остудить, снять со скалки, при необходимости придать им нужную форму (свернутых пополам кругов) руками. Дать коржам остыть.

**5.** Для приготовления крема сливки с загустителем и сахарной пудрой взбить до густой консистенции. Приправить виски. Наполнить кремом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Пирожные заполнить кремом за 30 мин. до сервировки.

**Дополнения.** Коржики без начинки хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой. Указанное в рецепте количество крема предназначено для заполнения 14 коржиков.

## Пирожные с крыжовником и киви

### Утонченно

#### Для приготовления коржа — основы пирога:

225 г замороженных пластин из слоеного теста  
2 ст. л. рома или коньяка

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 банка крыжовника  
(масса основного продукта: 390 г)

**Для приготовления теста**

**«Все вместе»:**

150 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

4 яйца

150 г слив. масла или маргарина

50 г свежемолотого мака —

купить или помолоть в машинке  
для перемалывания мака или в  
кофемолке

**Для приготовления**

**украшения:**

3 крепких киви

400 мл сока крыжовника (из  
банки с ягодами крыжовника)

1 уп. сухой смеси для

приготовления ванильного

крема или ванильного пудинга

(не требует варки) (для 500 мл  
жидкости)

сахарная пудра — посыпать  
пирожные

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени размораживания

**Всего:** Б: 75 г, Ж: 239 г, У: 538 г,  
кДж: 22069, ккал: 5274

**1.** Для приготовления коржа  
пластины слоеного теста  
выложить в ряд, прикрыть и  
разморозить при комнатной  
температуре, в соответствии с  
инструкцией на упаковке.

**2.** Пластины теста положить  
друг на друга и раскатать на  
смазанном маслом противне  
(30 x 40 см). Раскатанное тесто  
много раз проколоть вилкой  
и поместить припл. на 20 мин.

в холодильник. Противень с  
тестом поместить в духовку и  
выпекать корж до полуготов-  
ности.

*Верхний и нижний жар: припл. 220 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 10 мин.*

**3.** Противень вынуть из  
духовки, поставить на кухонную  
решетку. Корж остудить, сбрыз-  
нуть ромом или коньяком.

**4.** Для приготовления верхне-  
го слоя крыжовник обсушить  
в сите, стекший при этом сок  
собрать в отдельную емкость.

**5.** Для приготовления теста  
муку перемешать с разрыхли-  
телем теста и просеять в миску  
для взбивания. Добавить сахар,  
ванильный сахар, яйца, слив.  
масло или маргарин, мак. Все  
ингредиенты перемешивать  
приблиз. 2 мин., до получения  
однородного теста, ручным мик-  
сером с насадками-венчиками  
на максимальной скорости обо-  
ротом. Корж намазать тестом.  
На тесто равномерно выложить  
ягоды крыжовника. Противень  
с пирогом снова поместить в  
духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 30 мин.*

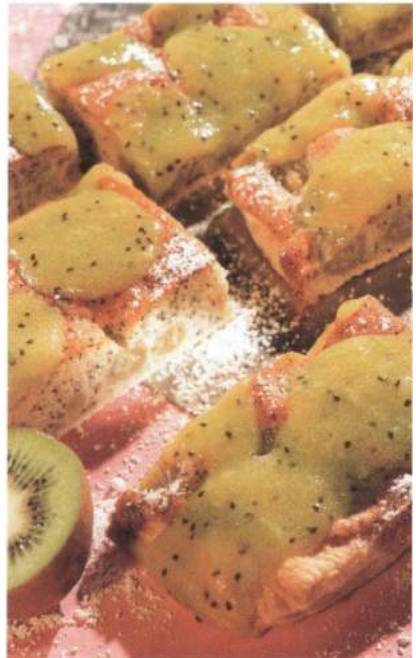
**6.** Противень с пирогом вынуть  
из духовки, поставить на

кухонную решетку. Дать пирогу  
остыть.

**7.** Для приготовления украшения  
киви очистить от кожуры,  
нарезать кружочками, недолго  
бланшировать в кипящей воде,  
обсушить в сите (стекшую при  
этом воду собрать в отдельную  
емкость), остудить и пюрировать.

**8.** Сок крыжовника долить  
до объема 400 мл собранной  
после бланширования киви  
водой. Добавить пюре из киви,  
сухую смесь для приготовления  
ванильного крема или пудинга  
и приготовить, согласно с  
указаниями на упаковке, крем  
или пудинг.

**9.** Крем или пудинг столовой  
ложкой разложить на пироге  
в виде пятен. Пирог посыпать  
сахарной пудрой и разрезать  
на куски-пирожные желаемого  
размера.





## Пирожные с ревенем

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 яйцо  
75 г слив. масла или маргарина

#### Намазать коржики:

50 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

#### Для приготовления верхнего слоя:

750 г ревеня  
150 г сахара

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления красного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
250 мл (1/4 л) сока, полученного при приготовлении ревеня  
25 г сахара

#### Для украшения:

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 39 г, Ж: 152 г, У: 463 г, кДж: 14556, ккал: 3477

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 3 мм. Из теста формочкой диаметром 10 см выдавить круги. Круги выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и много раз проколоть вилкой. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Коржики на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Полосу по краю коржиков шириной прибл. 1 см намазать растопленным кувертюром или шоколадом.

**6.** Для приготовления верхнего слоя ремень помыть, обсушить, удалить кончики стеблей, листья и прилистники. Стебли очистить от кожицы (толстые стебли разрезать вдоль пополам) и нарезать кусочками длиной прибл. 2 см. Кусочки ревеня посыпать сахаром и отставить до тех пор, пока они не выделят сок. Кусочки ревеня с соком довести до кипения в кастрюле и тушить на слабом огне, пока они не станут мягкими (не допускать распада кусочков). Ревень немного остудить и обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить прибл. 250 мл собранного сока.

**7.** Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Кусочки ревеня разложить на середины пирожных и залить желе.

**8.** Для украшения сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Наполнить взбитыми сливками кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Края пирожных украсить взбитыми сливками.

**Указания.** При переработке ревеня не следует использовать металлическую посуду и алюминиевую фольгу, т.к. при контакте с ними ревень может изменить вкус. Содержащие ядовитые вещества листья и прилистники ревеня несъедобны — их необходимо удалить.



## Пирожные с ревенем и безе

**Вкус свежести — просто**

**Для приготовления сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

1 яйцо

250 г пшеничной муки

2 1/2 ч. л. без горочки

разрыхлителя теста

**Для приготовления начинки:**

1,5 кг ревеня

**Для приготовления бeзe:**

3 яичных белка

150 г сахара

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 216 г, У: 466 г,  
кДж: 17458, ккал: 4167

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар,

соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Добавить и взбивать прибл. 1/2 мин. яйцо. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Тесто, разравнивая, равномерно выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз бумаги для выпечки, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**3.** Для приготовления начинки ревень помыть, обсушить, удалить кончики стеблей и очистить стебли от листьев и прилистников. Стебли очистить от кожицы (толстые стебли разрезать вдоль пополам) и нарезать кусочками длиной прибл. 2 см. Кусочки ревеня разложить на тесте. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу немного остыть.

**5.** Для приготовления бeзe белки взбить миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.

**6.** Наполнить взбитыми белками кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Белками из мешочка нанести на пирог узор. Противень с пирогом снова поместить в духовку и выпекать пирог, пока не подрумянится бeзe.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 8 мин.*

**7.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть. Удалить рамку из бумаги. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.



## Пирожные с соком маракуйи

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть кожуру ½-1 лимона  
1 яйцо  
150 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления сметанного крема:

10 листочков белого желатина (соотв. 15 г порошка)  
100 мл яблочного сока  
600 г сметаны  
100 г сахара  
600 мл сливок для взбивания

#### Для приготовления фруктового слоя:

2 листочка белого желатина (соотв. 3 г порошка)  
1 банка киви (масса основного продукта: 425 г)  
600 мл сока маракуйи  
75 мл лимонного сока  
2 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (каждая для 500 мл жидкости)  
75 г сахара  
2 киви, полоски из кожуры лимона

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 79 г, Ж: 484 г, У: 632 г, кДж: 31110, ккал: 7431

**1.** Для приготовления песочного теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, тертую кожуру лимона, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на смазанном маслом, выложенном бумагой для выпечки противне (30 x 40 см). Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Противень вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать коржу на противне остыть. Вокруг коржа выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги.

**5.** Для приготовления крема желатин замочить в холодной воде согласно указанию на

упаковке. Размоченный желатин слегка отжать. Яблочный сок нагреть (не кипятить!). Слегка отжать желатин, помешивая, растворить в соке. Немного остудить.

**6.** Сметану перемешать с сахаром. Медленно подмешать сок с растворенным желатином. Сметанную смесь поместить в холодильник. Сливки взбить до густой консистенции. Когда сметанная смесь начнет густеть, осторожно, лопаточкой или венчиком, движениями вверх-вниз подмешать в нее взбитые сливки. Сметанным кремом намазать корж в рамке. Дать крему застыть.

**7.** Для приготовления фруктового слоя желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Киви пюрировать с соком из банки. Сок маракуйи, лимонный сок, сухой порошок для приготовления пудинга, сахар перемешать, помешивая, довести до кипения и покипятить. Слегка отжать желатин, помешивая, растворить в горячем, но снятом с огня пудинге.

**8.** Пудинг, помешивая, остужать в течение 10 мин. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в пудинг пюре из киви. Остуженную массу ложкой выложить на сметанный крем. Пирог поместить на 2-3 часа в холодильник.

**9.** С пирога снять рамку. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера. Пирожные украсить кусочками киви и полосками из кожуры лимона.





## Пирожные с фруктами в роме

### К Рождеству

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
200 г слив. масла или маргарина  
150 г сметаны

#### Намазать и посыпать тесто:

2 яичных желтка  
посыпка в виде сахарных комочков (изготавливается под давлением из рафинада)

#### Для приготовления начинки:

250 г консервированных в роме фруктов  
100 мл жидкости из банки с консервированными в роме фруктами

100 мл воды  
1 пакетик порошка для приготовления красного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения и выдержки теста

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 302 г, У: 327 г, кДж: 19505, ккал: 4661

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить ванильный сахар, соль, сливочное масло или маргарин, сметану. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 3 мм. Формочкой диаметром 10 см выдавить из теста 20 кругов. Круги из теста разложить на смазанных

маслом противнях и много раз проколоть вилкой.

**4.** Взбить желтки. Круги теста намазать взбитыми желтками. Половину кругов посыпать сахарной посыпкой. Круги на противнях оставить прибл. на 30 мин. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 12 мин. каждый противень*

**5.** Коржики снять с противней и остудить на кухонной решетке.

**6.** Для приготовления начинки фрукты из банки обсушить в сите, стекшую при этом жидкость собрать в отдельную емкость, отмерить 100 мл, дополнить до объема 200 мл водой.

**7.** Из порошка для приготовления желе и смеси воды и жидкости из банки приготовить согласно указаниям на упаковке, но без использования сахара желе. Пока желе не застыло, подмешать в него фрукты.

**8.** Сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Заполнить сливками кондитерский мешочек с насадкой с крупным отверстием. В середину каждого не украшенного

посыпкой коржика положить немного фруктовой начинки, вокруг начинки выложить два круга из взбитых сливок, сверху положить украшенный посыпкой коржик.

**Советы.** Пирожные с начинкой сразу подать к столу. Коржики без начинки можно хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой 5-7 дней. Перед заполнением начинкой коржики следует разогреть в духовке.

**Варианты.** Вместо консервированных в роме фруктов можно использовать консервированные без рома или свежие фрукты. Жидкость из банки в последнем случае следует заменить фруктовым соком или смесью из сока и вина.

## Кокосово-марципановые уголки

### Для гостей

**Для приготовления песочного теста:**

150 г пшеничной муки

½ ч. л. без горочки разрыхлителя теста

65 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

65 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления верхнего слоя:**

200 г сырой марципановой

массы: *купить или приготовить – см. рецепт «Марципановая масса»*

3 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

2 ст. л. абрикот бренди

(абрикосового бренди)

75 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 30 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 178 г, У: 317 г, кДж: 13515, ккал: 3228

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на смазанном маслом противне в прямоугольный пласт 20 x 40 см. Вокруг раскатанного теста выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги.

**4.** Для приготовления верхнего слоя марципан нарезать кусочками и перемешать с конфитюром и бренди до консистенции

пригодной для намазывания массы. Раскатанное тесто равномерно намазать массой, посыпать кокосовой стружкой. Стружку слегка вдавить в массу. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**5.** Противень с выпечкой поставить на кухонную решетку. Выпечку остудить, разрезать на квадраты, которые затем разрезать пополам по диагонали на треугольники.

**Варианты.** Вместо кокосовой стружки можно использовать 100 г молотых ядер лесных орехов (фундука). Готовые уголки можно сбрызнуть или покрыть растопленным шоколадом.





## **Пирожные с черной смородиной и малиной**

### **Фруктовый вкус**

**Для приготовления бисквитного теста:**

4 яйца  
3 ст. л. горячей воды  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
125 г пшеничной муки  
25 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
2-3 ст. л. смородинового или

малинового конфитюра (густого варенья)

**Для приготовления кремовой начинки:**

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
500 мл (1/2 л) простокваши  
100 мл воды  
1 уп. сухой смеси для приготовления творожно-сливочного крема для торта от «Д-ра Оеткера» (для 500 мл сливок для взбивания, 200 мл воды, 500 г творога) или приготовить крем самостоятельно — см. Дополнение к рецепту

125 г пюрированных ягод малины  
2 ст. л. ликера «Крем де Кассис» или другого черносмородинового ликера

**Для приготовления верхнего слоя:**

125 г перебранной малины  
125 г перебранной черной смородины

**Для приготовления желе:**

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)

50 мл малинового сиропа  
200 мл воды

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 124 г, У: 539 г,  
кДж: 15873, ккал: 3785

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Тесто выложить, разравнявая, на выстланный бумагой для выпечки противень размером 30 x 40 см. Противень с тестом поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160°C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки, ножом отделить от стенок противня, сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже

бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Дать коржу остыть.

**5.** Бисквит разрезать вдоль пополам, чтобы получились две одинаковые пластины 30 x 20 см каждая. Одну из пластин положить на блюдо и намазать сверху протертым через сито конфитюром. Вокруг пластины выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги.

**6.** Для приготовления кремовой начинки сливки взбить до густой консистенции. Простоквашу и воду перемешать в миске для взбивания. Подмешать в соответствии с инструкцией на упаковке сухую смесь для приготовления творожно-сливочного крема. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать взбитые сливки.

**7.** Одной четвертью крема наполнить кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Остальной крем перемешать с пюре из малины и ликером.

**8.** Малиновый крем равномерно выложить на смазанную конфитюром пластину. Сверху положить вторую пластину из выпеченного теста.

**9.** На верхнюю пластину кремом из кондитерского мешочка нанести по диагонали, с интервалом 3 см волнистые полосы. Пирог

поместить прибл. на 2 часа в холодильник.

**10.** Незадолго до сервировки разложить между полосками крема ягоды малины и черной смородины.

**11.** Из порошка для приготовления желе, сиропа и воды приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды и дать ему застыть.

**12.** Пирог ножом отделить от рамки. Снять рамку. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

**Дополнение.** Для приготовления творожно-сливочного крема 6 листочков белого желатина (соотв. 9 г порошка) замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Перемешать 500 г нежирного мягкого творога, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г), 2 ст. л. лимонного сока. Желатин слегка отжать и, помешивая, нагревать (не кипятить!) в маленькой кастрюльке до полного растворения. Дать желатину слегка остыть. 4 ст. л. творожной массы перемешать венчиком с растворенным желатином. Полученную смесь подмешать в оставшуюся творожную массу. 200 мл сливок для взбивания взбить до густой консистенции и венчиком или лопаточкой осторожно подмешать в начавшую густеть творожную массу. В случае самостоятельного приготовления творожно-сливочного крема пропустить п. 6 данного рецепта.

## Пирожные-трюфели

### Утонченно

#### Посыпать противень:

75 г кроканта

(карамелизованного сахара)

с лесными орехами: купить  
или приготовить — см. рецепт  
«Крокант»

#### Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

60 г молотых ядер лесных  
орехов (фундука)

#### Для приготовления кремовой начинки:

2 уп. сухой смеси для  
приготовления шоколадного  
мусса (каждая упаковка —  
для 250 мл молока) без  
варки или приготовить мусс  
самостоятельно —

см. Дополнение к рецепту  
500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

100 г шоколадных конфет  
«Трюфель», нарезанных  
кусочками

#### Для украшения:

200 мл сливок для взбивания

1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

несколько шоколадных конфет  
«Трюфель»

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения



**Всего:** Б: 75 г, Ж: 338 г, У: 413 г,  
кДж: 21545, ккал: 5149

**1.** Противень выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Бумагу на противне посыпать кусочками кроканта.

**2.** Для приготовления бисквитного теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**3.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять к взбитым с сахаром яйцам, быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать молотые орехи. Тесто равномерно выложить на подготовленный противень и разровнять. Противень с тестом поместить в духовку и сразу начать выпечку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

**4.** Корж сразу после выпечки выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанный сахаром кусок бумаги для выпечки. С коржа быстро, но осторожно снять бумагу для выпечки. Дать коржу остыть.

**5.** Корж разрезать на два одинаковых прямоугольных куска размером 30 x 20 см каждый. Одну пластину из выпеченного теста положить посыпанной крокантом стороной вверх на поднос. Из второй пластины-коржа круглой формочкой (диаметром прибл. 3 см) вырезать 24 маленьких кружочка. Пластины с отверстиями отложить.

**6.** Для приготовления кремовой начинки сухую смесь для приготовления шоколадного мусса и сливки перемешивать 2-3 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

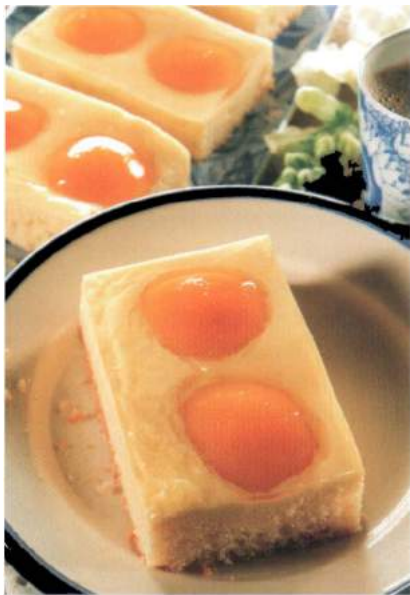
**7.** Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, очень осторожно подмешать в мусс кусочки трюфельных конфет.

**8.** Целый бисквитный пласт перевернуть светлой стороной вверх (стороной с крокантом вниз) и намазать светлую сторону начинкой. На начинку положить пласт с отверстиями стороной с крокантом вверх. Пластины слегка прижать друг к другу. Пирог поместить в холодильник.

**9.** Для украшения сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Взбитыми сливками наполнить кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Сливками из мешочка заполнить отверстия на верхней бисквитной пластине. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера. Пирожные украсить трюфельными конфетами и вырезанными из пластины бисквита кружочками.

**Дополнение.** Для приготовления шоколадного мусса 375 г темного кувертюра или горького шоколада нарезать маленькими кусочками и растопить, помешивая, в небольшой кастрюле на слабом огне на горячей водяной бане. Кастрюлю снять с огня и дать кувертюру или шоколаду остыть. 2 яйца и 2 яичных желтка (яйца и желтки должны быть не старше 5 дней) взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. 500 мл сливок для взбивания взбить до густой консистенции и перемешать с яичным кремом. Осторожно подмешать остывший кувертюр или шоколад. Для аромата добавить 3 ст. л. коньяка или шоколадного ликера. В случае самостоятельного приготовления мусса пропустить п. 6 рецепта.





## Пирожные «Яичница-глазунья»

**Классика — для детей**

**Подготовительные работы:**  
2 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (1 уп. предназначена для 500 мл молока)  
80 г сахара  
750 мл (3/4 л) молока  
2 банки разрезанных пополам абрикосов  
(масса основного продукта в каждой: 480 г)

**Для приготовления сдобного теста:**  
150 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
3 яйца  
300 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
2 ст. л. молока

**Для приготовления верхнего слоя:**  
450 г сметаны (мин. 30 % жирн.) или крема-фреш

**Для приготовления желе:**  
2 пакетика порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (1 пакетик предназначен для 250 мл жидкости)  
50 г сахара  
500 мл (1/2 л) абрикосового сока из банок с абрикосами

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 99 г, Ж: 310 г, У: 791 г, кДж: 27334, ккал: 6525

**1.** Подготовительные работы. Из сухой смеси для приготовления пудинга, сахара и молока приготовить согласно указаниям на упаковке, но используя лишь 750 мл молока, пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, охладить при комнатной температуре.

**2.** Половинки абрикосов из банки обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость и отмерить 500 мл сока (при необходимости дополнить до нужного объема водой).

**3.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**4.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**5.** Для приготовления верхнего слоя быстро подмешать в остывший пудинг сметану или крем-фреш. Полученной смесью намазать тесто. Сверху разложить разрезами вниз половинки абрикосов. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**6.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

**7.** Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного абрикосового сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на пирог. Дать желе застыть. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

## Посылочки

### Требует времени

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца

1 яичный желток

2 ст. л. горячей воды

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления начинки:

4 ст. л. желе из красных ягод

#### Для приготовления верхнего слоя:

200 г сырой марципановой  
массы: купить или

приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»

100 г просеянной сахарной  
пудры

желтая пищевая краска

#### Для украшения (по желанию):

сахарная пудра

яичный белок или вода

цветная кондитерская посыпка

**Время приготовления:** 80 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 97 г, У: 453 г,

кДж: 12628, ккал: 3016

**1.** Для приготовления теста яйца, желток и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и

ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, разравнивая, равномерно выложить на противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: припл. 200°C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180°C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для

выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж сразу нарезать квадратами припл. 4 x 4 см. Дать квадратным коржам остыть.

**5.** Для приготовления начинки тщательно перемешать желе. Каждые три квадратных коржа смазать начинкой, положить один на другой.

**6.** Для приготовления верхнего слоя перемешать руками на рабочей поверхности стола марципановую массу, сахарную пудру и пищевую краску. Полученную смесь раскатать тонким слоем на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола. Кубики с начинкой смазать оставшимся желе и «запаковать» в раскатанную на столе смесь.

**7.** По желанию украсить «посылочки» белой глазурью (для этого просеянную сахарную пудру перемешать с белком или водой до густотекучей консистенции) и цветной посыпкой.





## Профитроли

### Для гостей

#### Для приготовления заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды  
50 г слив. масла или маргарина  
125 г пшеничной муки  
2-3 яйца  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

#### Для приготовления начинки:

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)  
2 ст. л. киршвассер (вишневая водка, 40 % алк.)

#### Для приготовления глазури:

100 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
100 г белого кувертюра или белого шоколада  
немного кокосового масла

#### Для украшения (по желанию):

стружка из белого шоколада  
кондированные (засахаренные) лепестки фиалки

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 199 г, У: 256 г, кДж: 13522, ккал: 3232

**1.** Для приготовления теста воду со слив. маслом или маргарином довести до кипения в ковше. Муку просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на огонь и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания.

**2.** По одному подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо добавлять, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предварительно перемешав вилкой белок и желток. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.

**3.** Заполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой в форме маленькой звезды. Тесто из мешочка выдавить в виде маленьких горошек с острыми верхушками на смазанные маслом, посыпанные мукой противни (горошки не должны находиться слишком близко друг к другу, каждую горошку выдавливать, не отрывая руки). Противни по очереди (при

программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
Газ: 4-5 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 20 мин. каждый противень

**5.** Выпечку снять с противней и остудить на кухонной решетке.

**6.** Для приготовления начинки сливки взбить с загустителем до густой консистенции. Подмешать киршвассер. Наполнить взбитыми сливками кондитерский мешочек с насадкой с маленьким отверстием. В дне каждого пирожного проделать небольшое отверстие и заполнить через него пирожное кремом.

**7.** Для приготовления глазури белый и темный кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить по отдельности, с небольшим количеством кокосового масла на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Профитроли с помощью вилки обмакнуть в растопленный кувертюр или шоколад. Пирожные по желанию украсить шоколадной стружкой и кусочками кондированных лепестков фиалки.

## Птифур «Листики»

### В подарок

**Для приготовления сдобного теста:**  
200 г слив. масла или маргарина

200 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 3 ст. л. коньяка  
 2 яйца  
 2 яичных желтка  
 100 г пшеничной муки  
 50 г пищевого крахмала  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
 теста  
 50 г очищенных, молотых ядер  
 миндальных орешков  
 2 яичных белка

**Для приготовления глазури:**

200 г молочного (или белого) и  
 темного (не менее 50 % какао)  
 кувертюра или шоколада  
 2 ч. л. растительного масла

**Время приготовления:** 75 мин.,  
 без времени охлаждения

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 286 г, У: 442 г,  
 кДж: 20128, ккал: 4809

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, коньяк. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока

не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять яйца и желтки (каждое яйцо взбивать припл. 1/2 мин., каждый желток — немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать молотый миндаль.

3. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто.

4. Прямоугольную форму для выпечки (35 x 11 см) смазать маслом и выложить бумагой для выпечки. 1 ст. л. с горочкой теста равномерно размазать кулинарной кисточкой или лопаткой по покрытому бумагой дну формы. Форму поместить на решетку в предв. разогретую духовку (программа «Гриль»), при этом расстояние между пластом теста и грилем (находящимся на потолке духовки нагревательным элементом)

должно составлять припл. 20 см. Тесто выпекать припл. 2 мин., до светло-коричневого цвета.

5. На выпеченный слой выложить и разровнять 1-2 ст. л. теста. Форму снова поместить в духовку, второй слой выпекать, как первый. Таким же образом (слоями) выпечь половину теста (должно получиться 6 слоев), при этом стараться разместить решетку, на которой находится форма с выпечкой, таким образом, чтобы расстояние между грилем и выпекаемым тестом оставалось припл. 20 см. Кож осторожно отделить ножом от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, кож выложить на кухонную решетку, удалить с коржа бумагу для выпечки.

6. Оставшуюся половину теста выпечь таким же образом.

7. Оба коржа остудить и формочкой выдавить из них фигурки-листочки.

8. Для приготовления глазури молочный (или белый) и темный кувертюр или шоколад разломать на очень маленькие кусочки и растопить по отдельности, каждый с 1 ст. л. растительного масла на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пирожные с помощью вилки опустить в расплавленный кувертюр или шоколад, дать стечь излишней шоколадной массе. Пирожные выложить на кухонную решетку, обсушить, хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой.





## Птифур

**Классика — требует времени**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
8 яичных желтков  
150 г пшеничной муки  
10 яичных белков

**Намазать корж:**

400 мл абрикосового конфитюра  
(густого варенья)  
3-4 ст. л. рома

**Для приготовления  
крема:**

2 свежих яйца (не старше 5 дней)  
2 свежих яичных желтка (не старше  
5 дней)  
75 г сахара  
175 г мягкого слив. масла  
семена 1/2 стручка ванили  
200 г сырой марципановой массы:  
купить или приготовить —  
см. рецепт «Марципановая масса»  
2-3 ст. л. рома или киршвассер  
(вишневой водки) (40 % алк.)

**Для приготовления  
глазури:**

200 г темного кувертюра или  
горького шоколада (не менее

50 % какао)  
100 г темной шоколадной глазури:  
купить или приготовить —  
см. Дополнение к рецепту

**Для украшения:**

шоколадная стружка  
молотые ядра лесных орехов  
(фундука)  
очищенные, настроганные  
пластинками, обжаренные  
на сковороде без жира ядра  
миндальных орехов

**Время приготовления: 110 мин.,  
без времени ожидания и  
охлаждения**

**Всего:** Б: 150 г, Ж: 438 г, У: 901 г,  
кДж: 37497, ккал: 8948

*Время выпечки: прибл. 12 мин.  
каждый противень*

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто. Тесто, разравнивая, выложить на 2 1/2 смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противня (каждый 30 x 40 см). На половине противня тесто распределить вдоль длинной стороны противня, чтобы получился прямоугольник 15 x 40 см. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

**4.** Коржи размером 30 x 40 см сразу после выпечки, не снимая с противней, разрезать вдоль пополам, чтобы получились прямоугольники 15 x 40 см.

**5.** Конфитюр перемешать с ромом. Каждый из 4 коржей смазать с одной стороны 2 ст. л. конфитюра. Коржи положить друг на друга сторонами с конфитюром вверх. Сверху положить пятый корж. Должно получиться 5 лежащих друг на друге коржей с прослойками из конфитюра. Коржи закрыть сверху бумагой для выпечки. На бумагу положить поднос, на поднос поставить кастрюлю с водой. Коржи оставить на 3-4 часа.

**6.** Лежащие друг на друге коржи разрезать на квадраты прибл. 4 x 4 см каждый.

**7.** Для приготовления крема яйца, желтки и сахар взбить в жароустойчивой миске на горячей (но вода не должна кипеть!) водяной бане до консистенции крема. Когда крем станет слегка теплым, миску с кремом снять с огня, поставить в миску большего размера с ледяной водой и взбивать крем, пока он не остынет.

**8.** Сливочное масло перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Добавить семена ванили.

Постепенно подмешать яичный крем. Марципановую массу перемешать с ромом или киршвассер, добавить в масляно-яичную смесь, перемешать. Заполнить кремом кондитерский мешочек без насадки. Крем из мешочка выдавить в форме горочек на бумагу для выпечки (для украшения каждого пирожного по 1 горочке). Бумагу с горочками крема поместить в холодильник.

**9.** Для приготовления глазури кувертюры или шоколада разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с глазурью на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пирожные покрыть глазурью.

**10.** Каждую горочку крема обвалить в шоколадной стружке или в молотых лесных орехах, или в миндале. Горочки разложить на пирожные, на еще не полностью застывшую глазурь. Дать глазури застыть. Пирожные хранить в прохладном месте.

**Дополнение.** Для получения шоколадной глазури быстро перемешать в миске 150 г сахарной пудры, 8 г ванильного сахара, 45 г какао-порошка. Добавить предварительно нагретые и перемешанные 2-3 ст. л. молока и 15 г мягкого слив. масла. Тщательно перемешать венчиком или миксером. Использовать сразу, т.к. глазурь быстро застывает.

## Трубочки с кремом

**Классика — требует времени**

**Для приготовления теста:**  
300 г замороженных пластин  
из слоеного теста

**Намазать и обвалить трубочки:**

60 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

60 г посыпки в виде сахарных  
комочков (изготавливаются  
под давлением из рафинада)  
1 яичный желток  
3 ст. л. молока

**Для приготовления крема:**

500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания  
2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
2 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)  
по 2 ст. л. апельсинового  
мармелада, малинового  
конфитюра и шоколадной  
стружки

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени размораживания и  
охлаждения

**Всего:** Б: 43 г, Ж: 279 г, У: 257 г,  
кДж: 15979, ккал: 3820

**1.** Пластины теста выложить в  
ряд, прикрыть и разморозить  
при комнатной температуре.

**2.** Пластины положить друг  
на друга и разрезать пополам.  
Половину пластин раскатать  
на посыпанной мукой рабочей  
поверхности стола в прямоу-  
гольный пласт припл. 16 x 30 см.

Так же раскатать оставшиеся  
пластины. Каждый прямоу-  
гольник разрезать на 8 полосок  
шириной 2 см, длиной 30 см  
(рекомендуется использовать  
нож для резки теста). Сполоснуть  
холодной водой формочки для  
приготовления трубочек из теста  
(в форме полых конусов).

**3.** Вокруг каждой формочки,  
начиная с верхушки, обернуть  
две трети полоски теста так,  
чтобы закрыть всю наружную  
поверхность формы. Остав-  
шуюся треть полоски обернуть  
вокруг уже обернутого вокруг  
формочки теста. Таким же  
образом приготовить трубочки  
из оставшегося теста.

**4.** Перемешать миндаль и  
посыпку. Желток взбить с  
молоком. Трубочки намазать  
желтково-молочной смесью,  
обвалить в миндально-сахарной  
смеси. Обернутые вокруг фор-  
мочек трубочки выложить на  
смазанные маслом, сбрызнутые  
водой противни. Противни по  
очереди (при программе «Горя-  
чий воздух» вместе) поместить  
в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 15 мин.  
каждый противень*

**5.** Трубочки снять с формочек  
и остудить на кухонной решетке.

**6.** Для приготовления крема  
сливки с ванильным сахаром  
и загустителем взбить до

густой консистенции. Треть  
сливок перемешать с апель-  
синовым мармеладом, треть  
с малиновым конфитюром,  
треть с шоколадной стружкой.  
Трубочки наполнить разными  
видами крема.

## Фруктовые пирожные

**Просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 яйца  
200 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

500 мл (1/2 л) молока  
1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл жидкости)  
40 г сахара  
2 кг подготовленных ягод  
или фруктов (напр., красная  
и черная смородина, малина,  
ежевика, клубника, черника  
или абрикосы, нектарины,  
сливы, вырезанные из мякоти  
дыни шарики, или киви,  
клубника, крыжовник, виноград  
без косточек)

**Для приготовления желе:**

2 пакетика порошка для  
приготовления бесцветного  
желе для тортов (1 пакетик  
предназначен для 250 мл  
жидкости)



500 мл (1/2 л) яблочного сока или смеси из белого вина и воды 3-4 ст. л. без горочки сахара

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 69 г, Ж: 162 г, У: 728 г, кДж: 20210, ккал: 4832

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто, разравнивая, равномерно выложить на

смазанный маслом противень (30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)* *Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)* *Время выпечки: 12-15 мин.*

**3.** Корж сразу после выпечки отделить от дна и стенок противня, но оставить остывать на противне.

**4.** Для приготовления верхнего слоя из молока, сухой смеси для приготовления пудинга и сахара приготовить, в соответствии с указаниями на упаковке, пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, остудить. Намазать пудингом верхнюю поверхность коржа. На пудинг выложить под-

готовленные ягоды или фрукты (большие ягоды или фрукты разрезать пополам или нарезать дольками).

**5.** Из порошка для приготовления желе, сахара, яблочного сока или смеси вина и воды приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды или фрукты и дать ему застыть. Пирог разрезать на куски-пирожные желаемого размера.

**Подавать со:** взбитыми сливками, добавив в них по вкусу ванильный сахар с натуральной ванилью.

**Вариант:** обычный белый сахар можно заменить тростниковым сахаром, а обычную пшеничную муку цельнозерновой пшеничной мукой. В тесто в этом случае следует дополнительно добавить 1/2 ч. л. разрыхлителя теста и 2-3 ст. л. молока.





## Флорентинеры

**Для детей - рекомендуем**

**Для приготовления  
песочного теста:**

200 г пшеничной муки  
½ ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 ст. л. молока  
100 г слив. масла

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

75 г слив. масла  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 ст. л. жидкого меда  
125 мл (1/8 л) сливок для  
взбивания  
100 г очищенных, нарезанных  
соломкой ядер миндальных  
орешков

100 г настроганных пластинками  
ядер лесных орехов (фундука)  
50 г кондированных  
(засахаренных) вишен

150 г темного кувертюра или  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)  
1 ст. л. растительного масла

**Время приготовления: 60 мин.,  
без времени охлаждения**

**Всего: Б: 66 г, Ж: 364 г, У: 447 г,  
кДж: 23493, ккал: 5612**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, молоко, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать в пласт 28 x 36 см. Раскатанный пласт теста разрезать пополам, чтобы получились две пластины из теста 14 x 36 см каждая. Длинные стороны пластин завернуть на 1-2 см внутрь. Полоски теста выложить на выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку и выпекать коржи до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Для приготовления верхнего слоя растопить слив. масло. Добавить сахар, ванильный сахар, мед. Смесь, помешивая, карамелизировать. Влить сливки и перемешивать, пока не растворится сахар.

**5.** Добавить миндаль, фундук, нарезанные маленькими кусочками вишни и, помешивая, нагревать, пока масса не загустеет. Ореховую массу намазать на выпеченные до полуготовности коржи. Противень с коржами снова поместить в духовку и выпекать коржи до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**6.** Полоски на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, намного остудить, разрезать на полоски 3-4 см шириной, остудить.

**7.** Кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Один конец каждой полоски опустить в растопленный шоколад. Полоски выложить на бумагу для выпечки, сбрызнуть оставшейся шоколадной массой, дать застыть глазури.

## **Флорентинеры с миндалем**

**Классика – для гостей**

**Подготовительные работы:**  
*100 г цукатов (желательно половина из померанца, половина из цитрона)*

**Для приготовления миндальной массы:**  
*100 г слив. масла  
100 г сахара  
3 ст. л. жидкого меда  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
250 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков*

*50 г настроганных пластинками ядер лесных орехов (фундука)*

**Для приготовления глазури:**  
*100 г горького шоколада (мин. 50 % какао)  
20 г кокосового масла*

**Время приготовления: 60 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 71 г, Ж: 377 г, У: 296 г, кДж: 21286, ккал: 5086**

**1.** Цукаты нарезать очень маленькими кусочками.

**2.** Слив. масло, сахар, мед растопить в кастрюле, нагреть и, помешивая, нагревать прибл. 5 мин., пока масса не покоричневает. Влить сливки и перемешивать, пока не растворится сахар. Добавить цукаты, миндаль, фундук. Массу кипятить на слабом огне, пока она не загустеет.

**3.** От ореховой массы двумя чайными ложками отделять

комочки и выкладывать их с интервалом на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень с комочками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Флорентинеры снять с противня, при необходимости подровнять по краям, придавая им круглую форму.

**5.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Нижние поверхности флорентинеров покрыть глазурью. Дать застыть глазури.





## Шоколадно-ореховые пирожные

**Просто — к Рождеству**

**Для приготовления теста:**

- 200 г жидкого меда
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)
- 125 г слив. масла или маргарина
- 2 яйца
- 4-5 ст. л. молока
- 1/2 бутылочки лимонного ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)
- 1 ч. л. без горочки молотой корицы
- 1 щепотка на кончике ножа молотой гвоздики (пряность)
- 2 ст. л. с горочкой какао-порошка или стружки из горького шоколада (мин. 50 % какао)
- 400 г пшеничной муки
- 1 уп. сухой смеси для приготовления шоколадного пудинга (для 500 мл молока)
- 3 ч. л. без горочки разрыхлителя

*теста*

375 г нарубленных крупными кусками ядер лесных орехов (фундука)

200 г просеянной сахарной пудры  
1 ст. л. коньяка  
3 ст. л. горячего молока

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 118 г, Ж: 359 г, У: 998 г, кДж: 33087, ккал: 7902

**1.** Для приготовления теста мед, сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин медленно нагреть, растопить, вылить в миску для взбивания, охладить в холодильнике.

**2.** В остывшую смесь постепенно подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов яйца, молоко, ароматизатор, корицу, гвоздику, какао-порошок или шоколадную стружку.

**3.** Муку перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к медовой смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать нарубленные ядра лесных орехов.

**4.** Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять. Вокруг теста на противне выставить рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Тесто смазать водой. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**5.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Для приготовления глазури сахарную пудру, коньяк и молоко перемешать до густотекучей консистенции. Теплый пирог покрыть глазурью, охладить. Пирог разрезать на куски-пирожные размером прибл. 2 x 6 см.

## Шоколадные пирожные с винным изюмом

**Просто**

**Подготовительные работы:**  
125 г изюма  
250 мл (1/4 л) красного вина

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара  
2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 ч. л. без горочки молотой  
корицы  
5 яиц  
325 г пшеничной муки  
40 г какао-порошка  
4 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Посыпать тесто:**

150 г шоколадной стружки из  
молочного шоколада

**Для украшения:**

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания  
1 ст. л. сахара  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

**Посыпать пирожные:**

шоколадная стружка из белого  
шоколада

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени пропитки

**Всего:** Б: 106 г, Ж: 373 г, У: 728 г,  
кДж: 29459, ккал: 7040

**1.** Подготовительные работы.  
Изюм залить вином, желате-  
льно оставить на ночь для  
пропитывания.

**2.** Для приготовления теста  
слив. масло или маргарин  
взбить ручным миксером с  
насадками-венчиками на мак-  
симальной скорости оборотов  
до кремовой консистенции.  
Постепенно добавить сахар,

ванильный сахар, соль, корицу.  
Ингредиенты продолжать  
перемешивать миксером, пока  
не образуется однородная  
масса.

**3.** По одному добавлять яйца  
(каждое яйцо взбивать прибл.  
1/2 мин.). Муку перемешать  
с какао-порошком и раз-  
рыхлителем теста, просеять  
и порциями подмешать к  
масляно-яичной смеси мик-  
сером на средней скорости  
оборотов. Лопаточкой или  
венчиком, избегая сильных  
вращательных движений,  
движениями вверх-вниз,  
осторожно подмешать изюм  
с вином.

**4.** Тесто выложить на смазан-  
ный слив. маслом противень  
(30 x 40 см), разровнять и  
посыпать шоколадной струж-

кой. Противень с пирогом  
поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 30-40 мин.*

**5.** Противень с пирогом вы-  
нуть из духовки и поставить  
на кухонную решетку. Дать  
пирогу остыть и разрезать его  
на куски-пирожные желаемо-  
го размера и формы (ромбы,  
треугольники, квадраты).

**6.** Для приготовления укра-  
шения сливки с сахаром и  
загустителем взбить до густой  
консистенции. Пирожные  
украсить взбитыми сливками,  
по желанию посыпать шоко-  
ладной стружкой.



## Шоколадные пирожные с грушами

### Для детей

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
 150 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 3 яйца  
 150 г пшеничной муки  
 30 г какао-порошка  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
 теста  
 100 г шоколадной стружки  
 1 банка груш  
 (масса основного продукта: 460 г)  
 75 г горького шоколада  
 (мин. 50 % какао)  
 1 ч. л. растительного масла

#### Для приготовления крема:

450 г сметаны (мин. 30 %  
 жирности) или крема-фреш  
 50 мл грушевого сока  
 (из банки с грушами)  
 50 г сахара  
 500 мл (1/2 л) сливок для  
 взбивания  
 2 пакетика ванильного сахара  
 (масса нетто каждого: 8 г)  
 4 пакетика загустителя для  
 сливок (каждый для 250 мл  
 сливок)

дольки груш (по желанию)

**Время приготовления: 60 мин.**

**Всего: Б: 74 г, Ж: 394 г, У: 548 г,  
 кДж: 25966, ккал: 6207**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на мак-

симальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, венчиком или лопаточкой подмешать шоколадную стружку.

**3.** Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и разровнять.

**4.** Груши обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость и отмерить 50 мл для приготовления крема. Груши нарезать пластинками и разложить на тесте. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

**5.** Противень с коржом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Дать коржу остыть.

**6.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с растительным маслом растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Растопленным шоколадом намазать лист бумаги для выпечки. Дать шоколаду застыть и вырезать из него ножом фигурки-украшения в форме груш.

**7.** Для приготовления крема сметану перемешать с грушевым соком и сахаром. Сливки с ванильным сахаром и загустителем взбить до густой консистенции и осторожно, венчиком или лопаточкой, движениями вверх-вниз подмешать в смесь из сметаны и грушевого сока.

**8.** Крем выложить на корж, разровнять, кондитерской гребенкой или вилкой нанести волнистые узоры. Дать крему застыть, поместив корж с кремом прибл. на 1 час в холодильник. Корж с кремом разрезать на куски. Пирожные украсить шоколадными фигурками, дольками груш.



## Эклеры

### Классика

#### Для приготовления заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды  
25 г слив. масла или маргарина  
75 г пшеничной муки  
15 г пищевого крахмала  
2-3 яйца  
1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста  
1-2 ст. л. абрикосового  
конфитюра (густого варенья)

#### Для приготовления начинки:

75 г ореховой нуги  
250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 139 г, У: 141 г,  
кДж: 8649, ккал: 2068

1. Для приготовления теста воду со слив. маслом или маргарином довести до кипения в ковше.

2. Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на плиту и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка.

3. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить



в миску для взбивания. По одному подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо добавлять, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предварительно перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть.

4. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель. Заполнить тестом кондитерский мешочек с насадкой в форме большой звезды. На смазанный маслом, посыпанный мукой противень выдавить впритык друг к другу две полоски теста длиной с палец, на две полоски сверху выдавить третью полоску (все три полоски выдавливать, не отрывая руки). Отступить на некоторое расстояние и выдавить аналогичным образом еще три полоски. Повторять эти действия, пока не закончится тесто. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 4-5 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 20 мин.*

5. Выпечку вынуть из духовки, каждый эклер сразу разрезать вдоль на две части: нижняя часть должна быть больше верхней («крышки»). Дать эклерам остыть.

6. Часть конфитюра протереть через сито и, помешивая, нагреть. «Крышки» эклеров намазать тонким слоем горячего конфитюра.

7. Для приготовления начинки нугу, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Немного остудить. Сливки взбивать прибл. 1/2 мин., всыпать загуститель, сливки взбить до густой консистенции. Продолжая перемешивать миксером, постепенно добавить в сливки столовой ложкой нугу. Наполнить кремом кондитерский мешочек. Эклеры заполнить кремом из мешочка, закрыть «крышками».



## Пицца из фарша

### Для гостей

#### Подготовительные работы:

2 булочки  
3 головки репчатого лука  
2 зубчика чеснока

#### Для приготовления основы пиццы:

1 1/2 кг смешанного (свинина/говядина) фарша  
2 яйца  
1 щепотка соли  
молотый черный перец  
сушеный, измельченный орегано  
300 г овечьего сыра  
1 крупный цукини  
2 моркови  
500 г цыганского соуса  
2 банки нарезанных кружочками шампиньонов (масса основного продукта: по 200 г)  
3 помидора

2 красных сладких перца  
(по 150 г)

#### Верхний слой:

250 г сыра моцарелла  
100 г тертого сыра эменталь или гауда

Время приготовления: 70 мин.

Всего: Б: 464 г, Ж: 515 г, У: 142 г,  
кДж: 31317, ккал: 7474

1. Подготовительные работы. Булочку размочить в холодной воде. Лук и чеснок очистить и нарезать маленькими кубиками.

2. Для приготовления основы пиццы фарш положить в миску и тщательно перемешать с отжатой булочкой, кубиками лука, чеснока, яйцами, солью, перцем, орегано.

3. Овечий сыр нарезать кубиками. У цукини обрезать концы. Цукини помыть, натереть на крупной терке. Морковины очистить, помыть, натереть на крупной терке. Кусочки овечьего сыра, тертый цукини и тертую морковь добавить к фаршу и тщательно перемешать руками. Полученную массу выложить на смазанный маслом противень с высокими краями (30 x 40 см) и разровнять.

4. Массу из фарша, сыра и овощей намазать цыганским соусом. Шампиньоны из банки обсушить в сите и разложить на пицце.

5. Помидоры помыть, каждый надрезать около плодоножки крест-накрест и на несколько

секунд опустить в кипяток. Помидоры опустить на короткое время в холодную воду, снять кожицу, разрезать пополам, удалить плодоножки. Половинки помидоров нарезать кружочками и разложить на шампиньонах.

6. Сладкие перцы помыть, удалить плодоножки. Стручки нарезать кольцами, удаляя при этом косточки. Кольца перцев разложить на помидорах. Пиццу посыпать солью, перцем и орегано. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °С*  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 180 °С*  
(духовку предв. не нагревать)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время запекания: *прибл. 50 мин.*

7. Моцареллу обсушить в сите и нарезать кружочками. Через 25 мин. после начала времени запекания на каждое колечко сладкого перца положить кружочек моцареллы, а пространство между помидорами посыпать тертым сыром.

Варианты. Слой из фарша, сыра и овощей можно разложить на раскатанном на противне дрожжевом или творожном тесте.

## Пицца «Кальцоне»

### Для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

300 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

4 ст. л. растительного масла

1 ч. л. соли

125 мл (1/8 л) слегка теплого

молока

**Для приготовления**

**начинки:**

1 банка шампиньонов

(масса основного продукта: 380 г)

5 помидоров

200 г колбасы салями

350 г сыра маасдам

100 г сыровяленой или

сырокопченной ветчины

1 головка репчатого лука

8 ст. л. томатной пасты

2 ст. л. панировочных сухарей

молотый черный перец

молотый красный сладкий перец

чесночная соль

сушеный, измельченный орегано

растительное масло

**Время приготовления:** 50 мин.,

без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 222 г, Ж: 294 г, У: 273 г,

кДж: 20404, ккал: 4875

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить растительное масло, соль и молоко.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Если тесто слишком клейкое, добавить немного муки. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и разделить пополам. Каждую половину теста раскатать в круглый диск диаметром прибл. 30 см. Диски выложить на выстланный бумагой для выпечки противень.

**4.** Для приготовления начинки шампиньоны из банки обсушить в сите, нарезать кружочками.

**5.** Помидоры помыть, каждый надрезать около плодоножки крест-накрест и на несколько секунд опустить в кипяток. Помидоры опустить на короткое время в холодную воду, снять кожицу, удалить плодоножки. Помидоры нарезать кружочками.

**6.** Салями нарезать кружочками. Сыр и ветчину нарезать мелкими кубиками. Лук очистить и нарезать кружочками, которые затем разделить на кольца.

**7.** Томатную пасту перемешать с панировочными сухарями, приправить солью, черным перцем, красным сладким перцем, чесночной солью.

**8.** Диски из теста намазать приправленной томатной пастой. Разложить на дисках кусочки помидоров. Посыпать солью, черным перцем, красным сладким перцем, чесночной солью. Сверху разложить кусочки шампиньонов, сыра, ветчины, кольца лука. Посыпать черным

перцем, красным сладким перцем, сушеным орегано.

**9.** Каждый диск из теста сложить пополам, прикрыв одну половинку другой и закрыв внутрь начинку. Сомкнувшиеся края каждого диска тщательно скрепить руками. Пиццы смазать растительным маслом, посыпать сушеным орегано и, прикрыв, оставить в теплом месте, пока они заметно не увеличатся в объеме. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)* *Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)* *Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**Вариант:** перед помещением в духовку пиццы можно посыпать тертым сыром.





## Пицца из картофеля и помидоров

### Для гостей

#### Для приготовления пиццы:

750 г картофеля

150 г копченой свиной грудинки или бекона

500 г помидоров

#### Посыпать пиццу:

$\frac{1}{4}$  ч. л. сушеного, измельченного орегано

1 ст. л. порубленной свежей петрушки

чесночная соль, молотый черный перец

100 г тертого сыра эммонталь или гауда

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 115 г, У: 130 г, кДж: 7803, ккал: 1863

**1.** Для приготовления пиццы картофель помыть, очистить, обмыть, нарезать тонкими кружочками и обсушить, разложив на бумажном полотенце.

**2.** Грудинку или бекон нарезать мелкими кубиками и обжарить на сковороде без жира. Добавить к грудинке или бекону двумя порциями картофель и обжаривать, время от времени переворачивая, прибл. 5 мин.

**3.** Помидоры помыть, обсушить, удалить плодоножки. Помидоры нарезать кружочками и перемешать с кружочками картофеля. Смесь из картофеля и помидоров равномерно разложить на смазанном маслом противне.

**4.** Посыпать орегано, петрушкой, чесночной солью, перцем. Пиццу равномерно посыпать сыром. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время запекания: прибл. 25 мин.*

**5.** Противень вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Пиццу нарезать кусками и горячей подать к столу.

## Пицца «Маргарита»

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

300 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

$\frac{1}{2}$  ч. л. сахара

1 ч. л. без горочки соли

3 ст. л. растительного масла

125 мл ( $\frac{1}{8}$  л) слегка теплой

воды

#### Для приготовления верхнего слоя:

400 г помидоров

250 г сыра моцарелла

соль, молотый черный перец

12 листиков базилика

50 г тертого сыра пармезан

3 ст. л. оливкового масла

**Время приготовления:** 60 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 100 г, Ж: 140 г, У: 232 г, кДж: 10852, ккал: 2592



**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, растительное масло, воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать на смазанном маслом противне (30 x 40 см).

**3.** Для приготовления верхнего слоя помидоры помыть, надрезать около плодоножки крест-накрест и на несколько секунд опустить в кипящую воду. Помидоры опустить на несколько секунд в холодную воду, снять кожицу, разрезать пополам, удалить плодоножки. Половинки помидоров нарезать кружочками. С моцареллы стряхнуть капли жидкости. Моцареллу нарезать кружочками.

**4.** Кружочки помидоров и моцареллы разложить на раскатанном тесте. Пиццу посыпать солью, перцем, нарезанными маленькими кусочками листиками базилика, пармезаном, сбрызнуть оливковым маслом.

**5.** Противень с пиццей поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

## Пицца по-неаполитански

### Для детей

**Для приготовления творожного теста:**

*200 г пшеничной муки*

*3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

*100 г мягкого творога*

*4 ст. л. молока*

*4 ст. л. растительного масла*

*1 ч. л. без горочки соли*

**Для приготовления верхнего слоя:**

*4 ст. л. растительного масла*

*8 ст. л. томатного кетчупа*

*1 банка очищенных помидоров*

*в собственном соку*

*(масса нетто: 800 г)*

*1 банка шампиньонов*

*(масса основного продукта: 425 г)*

*2 головки репчатого лука*

*1 ч. л. без горочки соли*

*молотый черный перец*

*1 ч. л. сушеного, измельченного*

*орегано*

*12 кусочков нарезки из колбасы*

*саями*

*100 г тертого сыра эдам*

**Время приготовления: 40 мин.**

**Всего: Б: 92 г, Ж: 136 г, У: 220 г, кДж: 10536, ккал: 2512**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем на максимальной скорости оборотов до образования однородного теста (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать по смазанному маслом противню (30 x 40 см).

**3.** Для приготовления верхнего слоя раскатанное тесто на-



мазать растительным маслом, затем — кетчупом. Помидоры вынуть из банки и нарезать кубиками. Шампиньоны из банки обсушить в сите и нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кружочками.

**4.** Кусочки помидоров, грибов и лука равномерно выложить на тесто, приправить солью, перцем, орегано. Сверху разложить кусочки саями. Пиццу посыпать сыром. Противень с пиццей поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)* *Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)* *Время выпечки: прибл. 25 мин.*



## Пицца «Примавера» («Весна»)

### Для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

125 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

125 г цельнозерновой муки из полбы (др. названия: спельта, камут)

21 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

125 мл (1/8 л) слегка теплой воды

1 ч. л. без горочки соли

5 ст. л. растительного масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

500 г белой спаржи

250 г зеленой спаржи

250 г очищенных, нарезанных кусочками помидоров в собственном соку (из банки)

соль, молотый черный перец

125 г сыра моцарелла

1 маленький пучок рукколы (прибл. 30 г)

1 банка вареных креветок в чесночном соусе (масса основного продукта: 100 г) или обжарить креветки с кусочками чеснока в оливковом масле

**Время приготовления:** 60 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 86 г, Ж: 104 г, У: 206 г, кДж: 9275, ккал: 2215

**1.** Для приготовления теста оба сорта муки насыпать в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и часть воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, растительное масло, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Для приготовления верхнего слоя стебли белой спаржи почистить сверху вниз. Следить, чтобы кожура была удалена, а головки не повреждены. Обрезать

нижние затвердевшие кончики стеблей. Снять кожуру с нижней трети стеблей зеленой спаржи, обрезать нижние кончики стеблей. Стебли белой и зеленой спаржи разрезать поперек пополам и варить до полуготовности в кипящей подсоленной воде 3-5 мин. Куски спаржи откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить в дуршлаге.

**4.** Помидоры кипятить в кастрюле без крышки на слабом огне прибл. 5 мин. Приправить солью и перцем. Моцареллу обсушить в сите и нарезать кубиками прибл. 1 x 1 см.

**5.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в круглый диск диаметром 38 см. Край диска загнуть внутрь на 2 см и прижать пальцами, чтобы получилась окантовка. Диск из теста положить на смазанный маслом противень. Окантовку посыпать мукой. Диск, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**6.** На выдержанное тесто равномерно выложить друг за другом помидоры, куски спаржи, кубики моцареллы. Противень с пиццей поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

**7.** Рукколу перебрать, помыть, обсушить и порвать руками на кусочки. Креветки обсушить в сите. Пиццу вынуть из духовки. На пиццу положить кусочки рукколы и креветки. Пиццу сразу подать к столу.

**Вариант.** Вместо белой и зеленой спаржи и креветок в чесночном соусе можно использовать весенний лук и кусочки копченого лосося (семги).

## Пицца с лососем

### Для гостей

#### Для приготовления теста:

400 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
300 мл горячей воды  
20 г слив. масла или маргарина  
1/2 ч. л. без горочки сахара  
1/2 ч. л. без горочки соли

#### Посыпать пиццу:

30 г очищенных тыквенных семечек

#### Намазать пиццу:

125 г сметаны

(в сметану добавить петрушку, укроп и др. свежие травы) или крема-фреш с травами

#### Для приготовления верхнего слоя:

150 г нарезки из копченого или слабосоленого лосося (или семги, или форели)  
50 г красной икры (напр., горбуши, кеты и т.п.)  
2 стебля весеннего лука (нарезать колечками)

**Время приготовления:** 35 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 106 г, У: 305 г, кДж: 11129, ккал: 2660

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить воду, слив. масло или маргарин, сахар, соль.

**2.** Ингредиенты перемешать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв,

оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста раскатать круглый диск диаметром прибл. 40 см.

**4.** Диск из теста положить на выстланный бумагой для выпечки противень. Полосу шириной 2-3 см по краю диска намазать водой. Намазанный водой край загнуть с одинаковыми интервалами шесть раз внутрь диска: тесто загибать полукругами, чтобы получилась волнистая окантовка.

**5.** Окантовку вновь намазать водой, посыпать тыквенными семечками. Фигуру из теста, прикрыв, вновь оставить в теплом месте, пока она заметно не увеличится в объеме. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-25 мин.*

**6.** Противень вынуть из духовки. Корж снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**7.** Середину коржа намазать сметаной с травами. На сметане разложить кусочки лосося и икру. Пиццу посыпать колечками лука.





## Пицца «Четыре сезона»

**Классика — для гостей**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

250 г пшеничной муки  
21 г свежих дрожжей  
125 мл (1/8 л) слегка теплой воды  
1/2 ч. л. сахара  
2 ст. л. оливкового масла  
1/2 ч. л. без горочки соли

**Для приготовления соуса:**

1 головка репчатого лука  
1 зубчик чеснока  
2 ст. л. оливкового масла  
1 ст. л. томатной пасты  
1 банка протертых или нарезанных кусочками помидоров без кожицы в собственном соку (масса нетто: 400 г)  
сушеный, измельченный розмарин  
сушеный, измельченный орегано  
соль, молотый черный перец

**Для приготовления верхнего слоя:**

1 банка доньшек (корзиночек) артишоков  
1 помидор  
1 банка шампиньонов (масса основного продукта: 175 г)  
1 маленький стручок красного сладкого перца  
1 маленький стручок зеленого сладкого перца  
50 г нарезанной кубиками вареной ветчины  
сушеный, измельченный орегано  
100 г тертого сыра эдам  
125 г моцареллы

**Время приготовления: 70 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 128 г, Ж: 136 г, У: 224 г, кДж: 11088, ккал: 2648**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдать углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар

и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре оливковое масло, оставшуюся воду, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в круглый диск. Диск выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см).

**4.** Для приготовления соуса лук и чеснок очистить, нарезать маленькими кубиками. Оливковое масло нагреть в сковороде. Потушить в нем кубики лука и чеснока.

**5.** Добавить томатную пасту и протертые или нарезанные кусочками помидоры. Приправить розмарином, орегано, солью, перцем. Ингредиенты довести до кипения, покипятить до получения соуса, остудить.

**6.** Для приготовления верхнего слоя доньшки артишоков обсушить в сите. Помидор

помыть, обсушить, удалить плодоножку, нарезать кружочками. Шампиньоны обсушить в сите и нарезать кружочками.

**7.** Сладкие перцы разрезать пополам, удалить косточки и белые перегородки. Стручки помыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать полосками.

**8.** Диск на противне намазать соусом. Четверть диска выложить артишоками, вторую четверть — шампиньонами, третью — полосками перцев, четвертую — кусочками ветчины.

**9.** Пиццу посыпать орегано, солью, перцем. По желанию и вкусу выложить на пиццу сыр. Противень с пиццей поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прикл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прикл. 25 мин.*

## Берлинские пончики

### Для детей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

*125 мл (1/8 л) молока*

*100 г слив. масла или маргарина*

*500 г пшеничной муки*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*30 г сахара*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*3 капли ромового ароматизатора*

*(из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)*

*1 ч. л. без горочки соли*

*2 яйца*

*1 яичный желток*

#### Для приготовления начинки:

*300 г конфитюра (густого*

*варенья) или 250 г сливового*

*мусса или желе*

*1 кг кокосового масла или 1 л растительного масла*

*сахар*

**Время приготовления: 60 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 84 г, Ж: 310 г, У: 427 г, кДж: 21114, ккал: 5044**

**1.** Для приготовления теста молоко нагреть в маленькой кастрюльке и растопить в нем слив. масло или маргарин. Муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйца, желток, слегка теплую молочно-масляную смесь. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прикл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто прикрыть и оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на рабочей поверхности стола и раскатать на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины 1-1,2 см. Из теста

круглой формочкой (диаметром приблиз. 7 см) выдавить 14-16 кругов. Круги разложить между двумя посыпанными мукой кухонными полотенцами и оставить до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме

**3.** Пончики обжарить порциями, с обеих сторон, до золотистого цвета в разогретом до 175 °С масле (при этом они должны плавать в масле), вынуть шумовкой, обсушить на бумаге для выпечки.

**4.** Конфитюр протереть через сито, мусс или желе тщательно размешать. Наполнить конфитюром или муссом, или желе кондитерский мешочек с насадкой в форме длинной, тонкой трубочки. Каждый пончик проткнуть один раз сбоку (где проходит светлая линия) насадкой-трубочкой и заполнить конфитюром или муссом, или желе.

**5.** Еще горячие пончики обвалять в сахаре и остудить на кухонной решетке.

**Справка.** Берлинские пончики особенно часто готовят к Новому году и карнавалам.

**Варианты.** Подготовленное тесто можно разделить на 14-16 одинаковых кусочков, из кусочков скатать шарики. Шарики выпечь и заполнить начинкой, как указано выше. Пончики можно покрыть глазурью из перемешанных до густотекучей консистенции сахарной пудры и воды или перемешанных 150 г просеянной сахарной пудры и 3-4 ст. л. виски.



## Донатсы и тимбитсы

### Классика

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

150 мл молока

60 г слив. масла или маргарина

375 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

40 г сахара

1 щепотка соли

2 яичных желтка

1 кг кокосового масла или 1 л  
растительного масла

**Посыпать пончики:**  
*сахарная пудра*

**Время приготовления:** 60 мин.,  
*без времени выдержки теста*

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 369 г, У: 343 г,  
кДж: 21342, ккал: 5098

**1.** Для приготовления теста молоко нагреть в маленькой кастрюльке и растопить в нем слив. масло или маргарин. Муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, желтки, слегка

теплую молочно-масляную смесь. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см. Из теста формочкой диаметром 9 см выдавить круги. В середине каждого круга выдавить или вырезать еще один круг так, чтобы получилось кольцо из теста с ободком шириной 2 см. Кольца (донатсы) и вырезанные из середины больших кругов маленькие круги (тимбитсы) положить на бумагу для выпечки и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Донатсы и тимбитсы обжарить с обеих сторон в кипящем масле (при этом они должны плавать в масле), вынуть шумовкой, обсушить на кухонной решетке. Еще теплые пончики посыпать сахарной пудрой.

**Варианты:** остывшие донатсы можно покрыть светлой или темной глазурью, посыпать шоколадной стружкой или цветной кондитерской посыпкой.

## Кольца из творожно-дрожжевого теста

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

357 г сухой смеси для приготовления дрожжевого теста  
 100 мл слегка теплого молока  
 1 яйцо  
 50 г мягкого слив. масла или маргарина  
 125 г нежирного мягкого творога  
 1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 апельсина

#### Для жарки во фритюре:

1 кг кокосового масла или 1 л растительного масла

#### Для приготовления глазури:

100 г просеянной сахарной пудры  
 1 ст. л. апельсинового сока  
 1 ст. л. рома

**Время приготовления:** 55 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 49 г, Ж: 358 г, У: 400 г, кДж: 21671, ккал: 5158

**1.** Для приготовления теста сухую смесь приготовить в соответствии с инструкцией на упаковке, но с указанными в данном рецепте ингредиентами. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой

рабочей поверхности стола и раскатать до толщины прибл. 1/2 см. Из раскатанного теста выдавить формочкой (диаметром прибл. 7 см) 20 колец. Остатки теста раскатать еще раз и выдавить такие же кольца.

**3.** Кольца выложить на блюдо и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Кольца обжарить с обеих сторон в кипящем масле (при

этом они должны плавать в масле) до светло-коричневого цвета, вынуть шумовкой, обсушить на бумажном полотенце.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру, апельсиновый сок и ром перемешать до густотекучей консистенции. Еще теплые кольца покрыть глазурью.

**Вариант:** вместо рома дополнительно добавить в глазурь еще одну столовую ложку апельсинового сока.







## **Миндальные пышечки**

### **Классика**

#### **Для приготовления песочного теста:**

500 г пшеничной муки  
 2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 150 г сахара  
 1 щепотка соли  
 3-4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 1/2 бутылочки ромового ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 3 яйца  
 150 г слив. масла или маргарина

#### **Для жарки во фритюре:**

1 кг кокосового масла или 1 л растительного масла

#### **Посыпать пышки:**

сахар или сахар и корица  
 сахарная пудра

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 78 г, Ж: 448 г, У: 552 г, кДж: 28441, ккал: 6794

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, ароматизаторы, яйца, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты пере-

мешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1 см. Из раскатанного

теста двумя чайными ложками отделять и формировать комочки.

**4.** Комочки обжарить с обеих сторон в кипящем масле (при этом они должны плавать в масле) до золотистого цвета, вынуть шумовкой.

**5.** Пышечки обсушить на кухонной решетке. Еще горячие пышки обвалять в сахаре или смеси из сахара и корицы. Пышечки остудить и посыпать сахарной пудрой.

ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

**2.** Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. Подмешать яйцо и ром. Муку просеять. Половину муки подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Оставшуюся муку подмешать в тесто руками.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 3 мм и нарезать ромбами размером 7 см каждый.

**4.** Для жарки во фритюре топленое или кокосовое масло нагреть в кастрюле. Ромбы из теста порциями опускать в кипящее масло и обжаривать в плыву с обеих сторон 1-2 мин., до золотистого цвета. Обжаренные мутцы вынуть шумовкой из масла, обсушить на бумажном полотенце. Еще теплые мутцы посыпать сахарной пудрой.

## Рейнские мутцы

### Классика

**Для приготовления теста:**

50 г топленого слив. масла

40 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

2 ст. л. рома

250 г пшеничной муки

**Для жарки во фритюре:**

1 кг топленого слив. масла или

1 кг кокосового масла

2 ст. л. сахарной пудры —  
посыпать мутцы

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 207 г, У: 251 г,  
кДж: 13287, ккал: 3174

**1.** Для приготовления теста топленое слив. масло растопить, налить в миску для взбивания, остудить. Слегка теплое масло перемешать



## **Аахенские пряники**

### **Классика**

#### **Для приготовления**

##### **начинки:**

*100 г ядер лесных орехов  
(фундука)*

#### **Для приготовления теста:**

*125 г органического сиропа из сахарной свеклы  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
50 г слив. масла или маргарина  
2 ст. л. молока или воды  
50 г мелкого кандис-сахара  
3 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1/2 ч. л. без горочки молотого аниса  
1/2 ч. л. без горочки молотой гвоздики (пряность)  
1/2 ч. л. без горочки молотой корицы  
250 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 75 г, Ж: 194 г, У: 820 г, кДж: 22934, ккал: 5476

**1.** Для приготовления начинки орешки выложить на противень и слегка поджарить в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-12 мин.*

**2.** Орешки положить в сито, удалить руками остатки тонкой кожуры, разрезать пополам.

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**3.** Для приготовления теста сироп, сахар, соль, слив. масло или маргарин, молоко или воду медленно нагреть, растопить, налить в миску, поместить в холодильник.

**4.** В почти остывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов кандис-сахар, ароматизатор, пряности. Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять. 2/3 мучной смеси подмешать миксером на средней скорости оборотов в масляно-сахарную смесь.

**5.** Из полученной массы и оставшейся мучной смеси вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать до толщины приблиз. 1/2 см и нарезать прямоугольниками 2 1/2 x 7 см. Прямоугольники из теста выложить на смазанный маслом противень.

**6.** Пряники украсить разрезанными пополам орешками и поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

**7.** Пряники охладить на кухонной решетке.

**Совет.** Для приготовления глазури 150-200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао) разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пряники покрыть глазурью. Пряники можно хранить 3-4 недели.

## **Биберле**

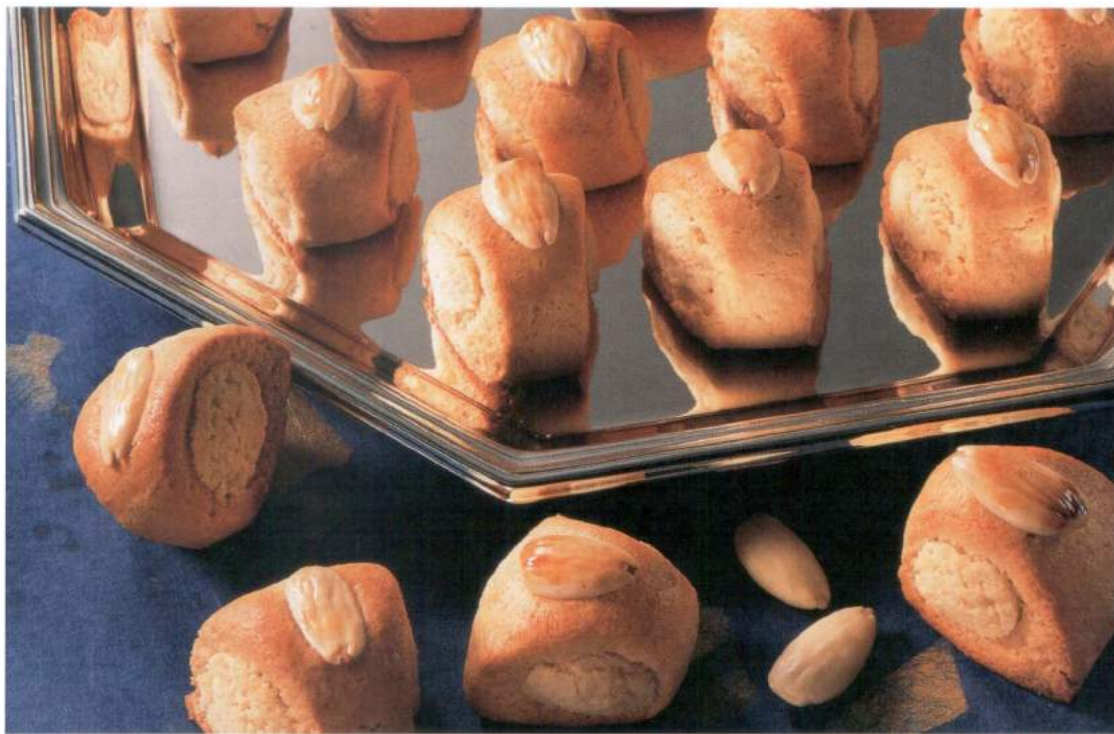
### **Необычно**

#### **Для приготовления теста:**

*2 яйца  
125 г сахара  
200 г жидкого меда  
1 ч. л. без горочки молотой корицы  
1 щепотка на кончике ножа молотого душистого (ямайского) перца  
500 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста*

#### **Для приготовления марципановой начинки:**

*200 г сахарной пудры  
300 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
3-4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1-2 ст. л. концентрированного молока*



1 яйцо  
немного молока  
125 г очищенных, разрезанных  
на половинки ядер миндальных  
орехов

**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 164 г, Ж: 254 г, У: 885 г,  
кДж: 28651, ккал: 6844

**1.** Для приготовления теста яйца, сахар и мед взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Подмешать корицу и душистый перец. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять. Две трети мучной смеси подмешать порциями к яично-медовому крему миксером с насадками-венчиками. Оставшуюся мучную смесь подмешать в тесто руками.

**2.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт приibl. 20 x 72 см. Из большого прямоугольника вырезать 9 маленьких размером приibl. 8 x 20 см.

**3.** Для приготовления марципановой начинки сахарную пудру просеять и руками перемешать с миндалем на рабочей поверхности стола. В середине полученной массы выдавить углубление. В углубление поместить ароматизатор, концентрированное молоко, яйцо. Все ингредиенты перемешать руками.

**4.** Из марципановой массы скатать 9 жгутов толщиной с палец и длиной приibl. 20 см.

**5.** На край каждого прямоугольника из теста положить по

жгуту. Пластины теста плотно свернуть трубочкам, заворачивая в них марципановую начинку. Трубочки поместить в холодильник.

**6.** Трубочки с начинкой разрезать поперек на треугольные куски: верхняя часть уже, чем нижняя. Пряники поместить на смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень, намазать молоком. На верхушку каждого пряника положить половинку миндального орешка. Орешки слегка вдавить в пряники. Противень с пряниками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: приibl. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

## Легницкие бомбы

Классика — к Рождеству

Для приготовления теста:

200 г жидкого меда или органического сиропа из сахарной свеклы  
125 г сахара  
1 щепотка соли  
65 г слив. масла или маргарина  
2 ст. л. молока  
2 яйца  
¼ бутылочки лимонного ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
немного молотого кардамона  
1/2 ч. л. без горочки молотой гвоздики (пряность)  
1 ч. л. с небольшой горочкой молотой корицы  
250 г пшеничной муки  
25 г какао-порошка  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
65 г темного мелкого изюма (др. название: коринка)  
65 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

65 г нарезанных кубиками цукатов (желательно из цитрона)

Намазать пряники:

175 г абрикосового конфитюра (густого варенья)  
2 ст. л. воды

Для приготовления глазури:

200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

Время приготовления: 60 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 82 г, Ж: 122 г, У: 834 г, кДж: 20556, ккал: 4911

1. Для приготовления теста мед или сироп с сахаром, солью, слив. маслом или маргарином, молоком медленно нагреть, растопить, затем налить в миску для взбивания, поместить в холодильник.

2. В почти полностью остывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-

венчиками на максимальной скорости оборотов яйца, лимонный ароматизатор, кардамон, гвоздику, корицу. Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять и миксером на средней скорости оборотов порциями подмешать в медово-яичную смесь. Миксером на средней скорости оборотов подмешать в тесто изюм, миндаль и цукаты.

3. На смазанный маслом противень поставить кольца для выпечки (диаметром 5-6 см, высотой 3-4 см). Наполнить кольца тестом. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 10-15 мин.

4. Пряники сразу по окончании времени выпечки вынуть из колец и остудить на кухонной решетке.

5. Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить с водой в маленькой кастрюльке. Остывшие пряники намазать тонким слоем горячего конфитюра.

6. Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пряники покрыть глазурью. Дать застыть глазури.



**Совет.** Для выпечки этих пряников вместо колец можно использовать самостоятельно изготовленные формочки. Для этого кусок алюминиевой фольги шириной 30 см сложить так, чтобы получилось 12 лежащих друг на друге складок длиной 15 см и шириной 30 см. На сложенной фольге наметить друг рядом с другом 2 окружности диаметром 15 см каждая и вырезать 24 круга из фольги. Круги по одному обернуть вокруг перевернутого вверх дном бумажного или пластикового стаканчика (напр., из-под йогурта) и прижать к дну и стенкам стаканчика так, чтобы получились формочки с бортиками одинаковой высоты. Формочки поставить на противень, смазать маслом, наполнить тестом. Противень с формочками поместить в духовку.

## Нюрнбергские пряники

**Требует времени — к Рождеству**

**Для приготовления теста:**

- 175 г жидкого меда или органического сиропа из сахарной свеклы
- 50 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. воды
- 1 яичный желток
- 1 ч. л. с горочкой какао-порошка
- 6 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)
- 1 щепотка на кончике ножа

- молотой гвоздики (пряность)
- 1 щепотка на кончике ножа
- молотой корицы
- 250 г пшеничной муки
- 3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста
- 75 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов
- 75 г молотых ядер лесных орехов (фундука)
- 50 г нарезанных кубиками цукатов (желательно из цитрона)
- 75 г нарезанных кусочками сушеных абрикосов

**Для приготовления глазури:**

- 125 г просеянной сахарной пудры
- 1 яичный белок или
- 2-3 ст. л. воды

**Посыпать пряники:**

- цветная кондитерская посыпка

**Время приготовления: 90 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 57 г, Ж: 93 г, У: 595 г, кДж: 14861, ккал: 3551**

**1.** Для приготовления теста мед или сироп, сахар, соль, растительное масло, воду медленно нагреть и растопить в кастрюле. Медовую массу налить в миску для взбивания и немного остудить.

**2.** В почти остывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на средней скорости оборотов желток, какао-порошок, лимонный ароматизатор, гвоздику и корицу. Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять. 2/3 мучной смеси подмешать порциями в желтково-медовую

смесь миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Оставшуюся мучную смесь, миндаль, фундук, цукаты и абрикосы подмешать в тесто руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто раскатать до толщины 1/2 см. Из теста формочкой диаметром 6 см выдавить круги или нарезать тесто прямоугольниками 9 x 6 см. Пряники разложить на смазанных маслом, выстланных бумагой для выпечки противнях. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

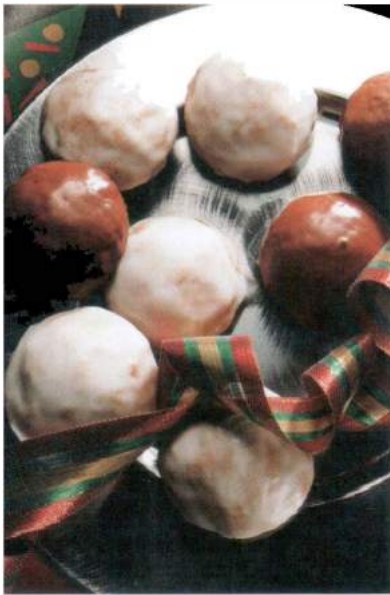
*Время выпечки: 15-20 мин.*

*каждый противень*

**4.** Пряники на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с тщательно перемешанным вилкой белком или водой до густотекучей консистенции. Пряники покрыть тонким слоем глазури, украсить посыпкой. Дать застыть глазури.

**Совет.** Пряники следует хранить в емкости с плотно закрывающейся крышкой, проложив слои пряников бумагой для выпечки. Если пряники станут более жесткими, положить в емкость с пряниками кусок хлеба.



## **Нюрнбергские пряники «Елизавета»**

### **К Рождеству**

#### **Для приготовления теста:**

2 яйца  
 200 г мелкого коричневого сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка на кончике ножа молотой гвоздики (пряность)  
 1/2 бутылочки ромового ароматизатора (1 бутылочка предназначена для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 1-2 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
 125 г молотых ядер миндальных орехов  
 1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
 75 г нарезанных маленькими кубиками цукатов  
 75-125 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

#### **Для приготовления светлой глазури:**

150 г просеянной сахарной пудры  
 1-2 ст. л. воды

#### **Для приготовления темной глазури:**

75 г горького шоколада (не менее 50 % какао)  
 10 г кокосового масла

40 кондитерских облаток из вафельного теста (диаметр одной облатки — 6 см)

**Время приготовления:** 60 мин.

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 177 г, У: 467 г, кДж: 15998, ккал: 3820

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные коричневый и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Подмешать гвоздику и ароматизаторы.

**2.** Молотые миндальные орешки перемешать с разрыхлителем теста и вместе с цукатами и молотым фундуком подмешать к взбитым яйцам миксером на минимальной скорости оборотов (при этом добавить столько фундука, чтобы тесто можно было намазать на облатку).

**3.** На каждую облатку положить по 1 ч. л. с горочкой теста. Смоченным в воде ножом размазать тесто по всей облатке и придать ему форму купола. Облатки выложить на противни.

Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 120-140 °С (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 100-120 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 1 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 25-30 мин.

каждый противень

**4.** Пряники снять с противней и выложить на кухонную решетку.

**5.** Для приготовления светлой глазури сахарную пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Половину еще теплых пряников покрыть светлой глазурью. Дать застыть глазури.

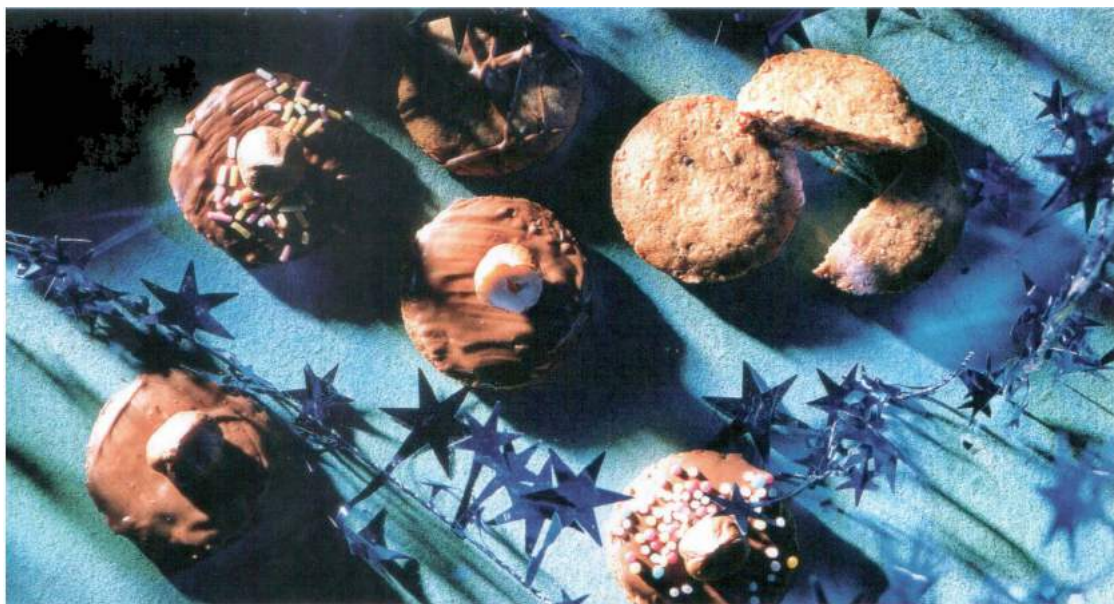
**6.** Для приготовления темной глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Оставшиеся пряники покрыть темной глазурью. Дать застыть глазури.

## **Пряники**

### **Рекомендуем**

#### **Для приготовления теста:**

75 г жидкого меда  
 2 ст. л. сливок для взбивания  
 35 г слив. масла или маргарина  
 100 г пшеничной муки  
 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 1 ч. л. смеси пряностей для приготовления пряников:  
 купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту



35 г нарезанного маленькими кусочками молочного шоколада  
100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

**Для приготовления глазури:**  
100 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)

**Украсить пряники:**  
35 г очищенных, разрезанных тополам ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 37 г, Ж: 168 г, У: 220 г, кДж: 10969, ккал: 2620

**1.** Для приготовления теста мед, сливки, слив. масло или маргарин нагреть, растопить и остудить. Муку перемешать с разрыхлителем теста, пропустить в миску для взбивания, перемешать со смесью пряностей, кусочками шоколада,

молотыми орешками. Добавить масляно-медовую смесь. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола до толщины прибл. 1/2 см. Из теста круглой формочкой диаметром 3-4 см выдавить кружочки (прибл. 35 штук). Кружочки выложить на выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**3.** Пряники на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пряники покрыть глазурью, украсить миндальными орешками.

**Дополнение.** Для приготовления смеси пряностей для пряников перемешать молотые: 35 г корицы, 9 г гвоздики (пряность), 2 г душистого (ямайского) перца, 1 г муската, 2 г кориандра, 2 г кардамона, 1 г мациса, 2 г порошка из корня имбиря.



## Пряники в шоколадной глазури

**Рекомендуем — к Рождеству**

**Для приготовления сдобного песочного теста:**

175 г органического сиропа из сахарной свеклы  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
2 ст. л. растительного масла  
1 яйцо  
1 ч. л. с горочкой какао-порошка  
6 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка на кончике ножа молотого душистого (ямайского) перца  
1 ч. л. без горочки молотой корицы  
250 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

**Для приготовления глазури:**

200 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
1 ст. л. растительного масла

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 93 г, У: 517 г, кДж: 13910, ккал: 3323

**1.** Для приготовления теста сироп, сахар, соль, растительное масло медленно нагреть, растопить, налить в миску для взбивания и поместить в холодильник.

**2.** В почти остывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов яйцо, какао-порошок, ароматизатор, душистый перец, корицу.

**3.** Муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять. 2/3 мучной смеси подмешать в сахарно-яичную смесь миксером на средней скорости оборотов. Из полученной массы, добавив в нее оставшуюся мучную смесь и миндальные орешки, вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**4.** Из теста скатать жгуты толщиной 2 см, длиной 40 см каждый. Жгуты не слишком близко друг к другу выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Жгуты слегка прижать ладонью к противню. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**5.** Готовые жгуты на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, остудить, нарезать поперек треугольными кусками: верхняя часть уже, чем нижняя.

**6.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с растительным маслом на водяной бане на слабом огне до консистенции густого крема. Пряники покрыть глазурью. Дать застыть глазури.

**Совет:** пряники удобно покрывать глазурью, разложив их на выстланной бумагой для выпечки кухонной решетке или на листе бумаги для выпечки.

## Сапоги Санта-Клауса

**К Рождеству — для детей**

**Для приготовления теста:**

125 г жидкого меда  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
60 г слив. масла или маргарина  
1 яичный желток  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
1 щепотка на кончике ножа молотой гвоздики (пряность)  
250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 ч. л. без горочки какао-порошка

**Для приготовления глазури:**

100 г просеянной сахарной пудры  
немного воды

**Для украшения:**

различные кондитерские посыпки  
кондированные (засахаренные, коктейльные) вишни

очищенные, разрезанные пополам ядра миндальных орешков

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 35 г, Ж: 68 г, У: 449 г, кДж: 10920, ккал: 2609

**1.** Для приготовления теста мед, сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин медленно нагреть, растопить, налить в миску для взбивания, поместить в холодильник. В почти остывшую массу подмешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов желток, корицу, гвоздику.

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста и какао-порошком и просеять. 2/3 мучной смеси подмешать порциями в медово-желтковую смесь миксером на средней скорости оборотов. Из полученной массы и оставшейся мучной смеси вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

**3.** Тесто раскатать до толщины припл. 1/2 см. Из раскатанного теста вырезать сапоги желаемого размера (рекомендуется использовать шаблон из бумаги). Из оставшегося теста формочками выдавить различные фигурки. Сапоги и другие фигурки из теста разложить на смазанном маслом, выстланном бумагой для выпечки противне. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*



*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин. (в зависимости от размера пряников)*

**4.** Противень вынуть из духовки. Пряники на бумаге для выпечки сразу перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с водой до густотекучей консистенции. Пряники украсить глазурью, посыпкой, вишнями, миндалем.

**Вариант:** вместо медового можно приготовить ореховое тесто. Для этого поместить в миску для взбивания 300 г пшеничной муки, 1 ч. л. без горочки

разрыхлителя теста, 150 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г), 2 ст. л. молока, 150 г слив. масла или маргарина, 200 г молотых ядер лесных орехов (фундука) или очищенных, молотых ядер миндальных орешков. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Далее готовить, начиная с п. 3 указанного выше рецепта.

**Совет.** Пряники можно хранить 2-3 недели в емкости с плотно закрывающейся крышкой.



## Бисквитный рулет

### Быстро

#### Для приготовления теста:

3 яйца

5-6 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления начинки:

250-375 г малинового

конфитюра (густого варенья)

сахарная пудра

Время приготовления: 25 мин.

Всего: Б: 38 г, Ж: 22 г, У: 461 г,

кДж: 9437, ккал: 2254

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-

венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень.

**4.** Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**5.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанное сахаром кухонное полотенце или на бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа.

**6.** Тщательно размешать конфитюр. Корж равномерно намазать конфитюром и, начиная с короткой стороны, свернуть трубочкой (бисквит сворачивать, подталкивая его полотенцем или бумагой, на которой он лежит, а освободившееся от бисквита полотенце или бумагу собирать в складки). Рулет посыпать сахарной пудрой.

**Варианты:** вместо малинового можно использовать любой другой конфитюр по Вашему желанию и вкусу.

## Венок из орехов и нуги

### Для опытных

#### Для приготовления бисквитного теста:

5 яиц

3 ст. л. горячей воды

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
125 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста

**Намазать пирог:**

100 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)  
3 ст. л. воды

**Для приготовления крема:**

700 мл сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)  
150 г мягкой ореховой нуги  
1 пакетик ароматизатора из  
тертой кожуры апельсина (для  
250 г муки или 500 мл жидкости)  
или натереть на терке кожуру  
½-1 апельсина

**Для украшения:**

150 г белого кувертюра или  
белого шоколада  
50 г горького шоколада (мин.  
50 % какао)

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 101 г, Ж: 364 г, У: 524 г,  
кДж: 24811, ккал: 5931

(духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: *прибл. 30 мин.*

**1.** Для приготовления теста яйца  
и воду взбить в пену за 1 мин.  
ручным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов. Продолжая  
взбивать, всыпать перемешан-  
ные сахар и ванильный сахар 1  
мин., затем взбивать еще *прибл.*  
2 мин.

**2.** Муку перемешать с раз-  
рыхлителем теста. Половину  
смеси просеять к взбитым  
с сахаром яйцам. Быстро  
перемешать миксером на  
минимальной скорости обо-  
ротов. Аналогично добавить и  
перемешать вторую половину  
мучной смеси. Тесто выло-  
жить в смазанную маслом,  
посыпанную мукой круглую  
форму (диаметром 26 см)  
с отверстием посередине.  
Форму поместить на решетку  
духовки.

*Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °C**

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: *прибл. 160 °C**

**3.** Готовый корж оставить *прибл.*  
на 10 мин. в форме, затем от-  
делить ножом от стенок формы.  
Форму перевернуть вверх дном,  
корж выложить на посыпанную  
сахаром бумагу для выпечки и  
остудить на кухонной решетке.  
Корж разрезать два раза на-  
сквозь по всей горизонтальной  
плоскости, чтобы получилось  
три плоских коржа-кольца из  
выпеченного теста.

**4.** Конфитюр, помешивая,  
покипятить с водой. Средний  
корж-кольцо намазать горячим  
конфитюром.

**5.** Для приготовления крема  
сливки взбить с загустителем  
до густой консистенции. Под-  
мешать ореховую нугу и аро-  
матизатор.

**6.** Верхние стороны нижнего и  
среднего коржа намазать по-  
ловиной крема из нуги и сливок.  
Коржи положить друг на друга,  
накрыть третьим коржом. Венок  
намазать оставшимся кремом  
из нуги и сливок и поместить в  
холодильник.

**7.** Белый кувертюр или шоколад  
настрогать ножом для чистки  
овощей. Венок украсить шоколад-  
ной стружкой. Горький шоколад  
разломать на маленькие кусочки  
и растопить, помешивая, на во-  
дяной бане на слабом огне. Венок  
обрызгать горячим шоколадом.  
Дать застыть шоколаду.





## Конфетти-рулет

### Уточненно

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца

4-5 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления начинки:

200 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт

«Марципановая масса»  
пищевые краски (красная,  
желтая, зеленая)

4 листочка белого желатина  
(соотв. 6 г порошка)

500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

2 ст. л. апельсинового сока

4 ст. л. желе из красной  
смородины

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 75 г, Ж: 247 г, У: 425 г,  
кДж: 18199, ккал: 4349

1. Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

3. Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку и сразу начать выпечку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: 180-200 °С*

(духовку предв. нагреть)

*Газ: прибл. 4 ступень*

(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки: 10-15 мин.*

4. Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж вместе с лежащей под ним

бумагой для выпечки свернуть трубочкой. Дать бисквиту остыть.

5. Для приготовления начинки марципановую массу разделить на три одинаковые части. Каждую часть покрасить одной из пищевых красок, скатать в жгут толщиной с карандаш и длиной 40-45 см, завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов.

6. Желатин замочить в воде согласно указанию на упаковке. Сливки взбить до густой консистенции. Желатин слегка отжать, поместить вместе с апельсиновым соком в маленькую кастрюлю и, помешивая, нагревать (не кипятить!) до полного растворения. Отмерить 3 ст. л. взбитых сливок и подмешать в них растворенный в апельсиновом соке желатин. Желатиновую смесь быстро подмешать к оставшимся взбитым сливкам.

7. Остывшую трубочку из выпеченного теста осторожно развернуть, равномерно намазать желе, на желе равномерно распределить две трети взбитых сливок. Марципановые палочки разрезать вдоль на несколько частей, чередуя цвета, на расстоянии 5 см друг от друга выложить в сливки на бисквите, слегка вдавить в сливки (несколько кусочков отложить для украшения рулета).

8. Намазанный начинкой корж свернуть трубочкой, начиная с длинной стороны, при этом подталкивать сворачиваемый корж бумагой, на которой он лежит, а освободившуюся

от коржа бумагу собирать в складки. Рулет намазать оставшимися сливками. Кондитерской гребенкой или вилкой нанести на сливки волнистый узор. Оставшиеся кусочки марципана нарезать кружочками и украсить ими рулет. Рулет поместить на 1-2 часа в холодильник.

## Лимонно-сливочный рулет

### Классика

**Для приготовления бисквитного теста:**

4 яйца  
4 ст. л. горячей воды  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

**Для приготовления кремовой начинки:**

2 ч. л. без горочки крупинок белого желатина  
1/2 лимона  
3 кубика быстрорастворимого сахара-рафинада  
5 ст. л. лимонного сока  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
100 г просеянной сахарной пудры



**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 56 г, Ж: 183 г, У: 361 г, кДж: 14249, ккал: 3406

1. Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

3. Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку и сразу начать выпечку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

4. Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для

выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж вместе с лежащей под ним бумагой для выпечки свернуть трубочкой. Дать бисквиту остыть.

5. Для приготовления кремовой начинки желатин перемешать с холодной водой в маленькой кастрюльке и оставить прибл. на 10 мин. Желтую кожуру лимона соскрести углами кусочков сахара. К размоченному желатину добавить кусочки сахара и, помешивая, нагревать (не кипятить!) до полного растворения желатина. Влить лимонный сок.

6. Сливки взбить до полугустой консистенции. Постепенно подмешать жидкость с растворенным желатином. Сливки взбить до густой консистенции. Лопаточкой или венчиком осторожно подмешать в сливки сахарную пудру.

7. Остывшую трубочку из выпеченного теста осторожно развернуть, равномерно намазать 2/3 крема. Намазанный крем корж свернуть трубочкой, при этом подталкивать сворачиваемый корж бумагой, на которой он лежит, а освободившуюся от коржа бумагу собирать в складки.

8. Рулет сначала намазать тонким слоем оставшегося лимонного крема, затем — оставшимся лимонным кремом. Кондитерской гребенкой или вилкой нанести на крем волнистый узор.



## Маковый венок

**Утонченно — для гостей**

### Подготовительные работы:

250 г слив. масла  
1 банка разрезанных пополам абрикосов  
(масса основного продукта: 240 г)  
50 г красных коктейльных (засахаренных) вишен

### Для приготовления сдобного теста:

200 г сахара  
1 щепотка соли  
5 яиц  
500 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)  
10 ст. л. молока  
1 ст. л. с горочкой пищевого крахмала  
250 г смеси для приготовления маковых начинок: купить или приготовить — см. Дополнение к рецепту

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 122 г, Ж: 286 г, У: 745 г, кДж: 25757, ккал: 6153

**1.** Подготовительные работы. Слив. масло или маргарин растопить в маленькой кастрюле, нагреть до светло-коричневого цвета, вылить в миску для взбивания, охладить. Абрикосы обсушить в сите, нарезать кубиками. Коктейльные вишни нарезать кубиками.

**2.** Для приготовления теста почти застывшее слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-

яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**4.** Две трети теста выложить в смазанную маслом разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см) с рифленным дном. В оставшееся тесто подмешать крахмал, смесь для приготовления маковых начинок, кубики абрикосов и вишен. Маковое тесто выложить на тесто в форме и вилкой опускать его в слои теста в форме, одновременно скручивая оба слоя спиралью, чтобы получились «мраморные» разводы. Форму с пирогом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**5.** Форму вынуть из духовки, пирог прибл. на 10 мин. оставить в форме, форму перевернуть вверх дном, пирог выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить.

**Вариант.** Растопленное и подрумяненное слив. масло усиливает масляный привкус пирога. Его можно заменить таким же количеством не растопленного слив. масла или маргарина.

**Дополнение.** Для приготовления 250 г маковой смеси для начинки 125 г молотого мака (мак можно перемолоть в машинке для перемалывания мака или в кофемолке) залить 60 мл горячего молока и оставить прибл. на 15 минут. К

полученной смеси подмешать 25 г мягкого слив. масла, 30-50 г сахара. Для лучшего соединения ингредиентов смеси при необходимости добавить 1 яйцо. По желанию подмешать нарезанные маленькими кусочками цукаты или немного семян ванили.

## Ореховый венок

### Рекомендуем

#### Для приготовления творожного теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
6 ст. л. молока  
6 ст. л. растительного масла  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли

#### Для приготовления начинки:

200 г молотых ядер лесных орехов или очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
100 г сахара  
4-5 капель миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 яичный белок  
1/2 яичного желтка  
3-4 ст. л. воды

#### Намазать пирог:

1/2 яичного желтка  
1 ст. л. молока

Время приготовления: 40 мин.

Всего: Б: 89 г, Ж: 208 г, У: 434 г, кДж: 17185, ккал: 4103

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов прибрл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

2. Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать в прямоугольный пласт прибрл. 35 x 45 см.

3. Для приготовления начинки молотые орешки, сахар, ароматизатор, белок, желток, воду перемешать ручным миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Прямоугольный пласт намазать начинкой и скатать, начиная с

длинной стороны, трубочкой. Трубочку свернуть колечком и положить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень (размером 30 x 40 см).

4. Желток взбить с молоком. Пирог намазать желтково-молочной смесью. Верхнюю поверхность пирога надрезать по кругу на 1/2 см в глубину так, чтобы получилась изломанная треугольниками линия. Противень с пирогом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибрл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 30-40 мин.*

5. Пирог на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.







## Рождественское полено

### Классика

#### Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца

3-4 ст. л. горячей воды

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста

#### Для приготовления кремовой начинки:

1 уп. сухой смеси для

приготовления шоколадного

пудинга (для 500 мл молока)

75-100 г сахара

500 мл (1/2 л) молока

200 г слив. масла

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 58 г, Ж: 210 г, У: 388 г,  
кДж: 15759, ккал: 3763

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще приблиз. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загорodka из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж вместе с лежащей под ним бумагой для выпечки свернуть трубочкой. Бисквит остудить.

**5.** Для приготовления начинки из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг. Пудинг, время от времени слегка помешивая, остудить при комнатной температуре.

**6.** Сливочное масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, постепенно добавлять столовой ложкой пудинг (при этом пудинг и масло должны быть комнатной температуры, иначе крем свернется).

**7.** Осторожно развернуть остывшую трубочку из выпеченного теста. Бисквит равномерно намазать кремом, свернуть трубочкой (при этом подталкивать сворачиваемый корж бумагой, на которой он лежит, а освободившуюся от коржа бумагу собирать в складки).

**8.** Рулет намазать оставшимся кремом. Кондитерской гребенкой или вилкой нанести на крем волнистый узор.

## Спинка косули

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

3 яйца

100 г шоколадной стружки из горького шоколада

50 г пшеничной муки

1 уп. сухой смеси для

приготовления шоколадного пудинга (для 500 мл жидкости)

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

2 ст. л. молока

75 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

#### Для приготовления глазури:

100 г горького шоколада

(мин. 50 % какао)

немного кокосового масла

#### Для украшения:

40 г очищенных, нарезанных

брусочками ядер

миндальных орешков

**Время приготовления:** 55 мин.,

без времени охлаждения

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 288 г, У: 362 г,

кДж: 19238, ккал: 4596

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать

перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Подмешать шоколадную стружку. Муку перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто лопаточкой молотый миндаль.

3. Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) с полукруглыми рифлеными стенками-дном и разровнять. Форму с тестом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. не нагрывать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагрывать)*

*Время выпечки: 50-60 мин.*

4. Выпеченный корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить.

5. Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом на горячей водяной бане на маленьком огне до кремовой консистенции. Корж покрыть глазурью, украсить брусочками миндаля.

**Вариант:** для приготовления глазури вместо кокосового масла можно использовать 2 ч. л. растительного масла.





100 г сахара  
500 мл (1/2 л) холодного молока  
250 г мягкого слив. масла

конфитюр (густое варенье)  
красного цвета  
кондированные вишни  
или конфитюр красного цвета

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 398 г, У: 615 г,  
кДж: 27603, ккал: 6592

## Франкфуртский венок

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 капли лимонного  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)  
3 яйца  
150 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления кроканта (засахаренных орешков):

1 ч. л. слив. масла  
60 г сахара  
125 г порубленных ядер лесных  
орехов (фундука)  
немного растительного масла

#### Для приготовления крема:

1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл жидкости)

**1.** Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить в смазанную маслом круглую форму (диаметром 20 см или 22 см) с отверстием посередине и гладкими стенками. Форму с пирогом поместить на решетку духовки.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 35-45 мин.

**3.** Форму с коржом вынуть из духовки, перевернуть вверх дном. Корж выложить на кухонную решетку и охладить.

**4.** Для приготовления кроканта слив. масло, сахар и орешки нагревать, помешивая, на сковороде, пока смесь не покоричневает. Ореховую массу выложить на смазанную тонким слоем растительного масла алюминиевую фольгу, разровнять, охладить, измельчить.

**5.** Для приготовления крема из смеси для приготовления пудинга, сахара и молока приготовить согласно указаниям на упаковке, но используя при этом 100 г сахара, пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, охладить при комнатной температуре.

**6.** Слив. масло перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, постепенно добавлять столовой ложкой пудинг (при этом пудинг и масло должны быть комнатной температуры, иначе взбиваемая масса свернется).

**7.** Выпеченный корж разрезать два раза насквозь по всей горизонтальной плоскости, чтобы получилось три плоских коржа-кольца из выпеченного теста. Нижнее кольцо намазать с верхней стороны конфитюром.

**8.** Два нижних коржа намазать с верхней стороны кремом, положить друг на друга, накрыть

верхним коржом. Венок намазать оставшимся кремом (немного крема оставить для украшения), посыпать крокантом, украсить отставленным кремом, вишнями или конфитюром, поместить приibl. на 2 часа в холодильник.

**Совет:** Корж лучше приготовить за день до украшения.

## Шварцвальдовский вишневый рулет

Утонченно — для гостей

**Для приготовления бисквитного теста:**

5 яиц

3 ст. л. горячей воды

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

75 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

25 г какао-порошка

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления начинки:**

4 листочка белого желатина

(соотв. 6 г порошка)

600 мл сливок для взбивания

1 ст. л. сахара

250 г очень густого вишневого

киселя (желательно с ягодами)

или киршгрютце

**Посыпать рулет:**

25 г шоколадной стружки из

горького шоколада (мин.

50 % какао)

25 г шоколадной стружки из

белого шоколада

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 73 г, Ж: 239 г, У: 295 г, кДж: 15652, ккал: 3741

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще приibl. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: приibl. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: приibl. 10 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу

смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж вместе с лежащей под ним бумагой для выпечки свернуть трубочкой. Дать бисквиту остыть.

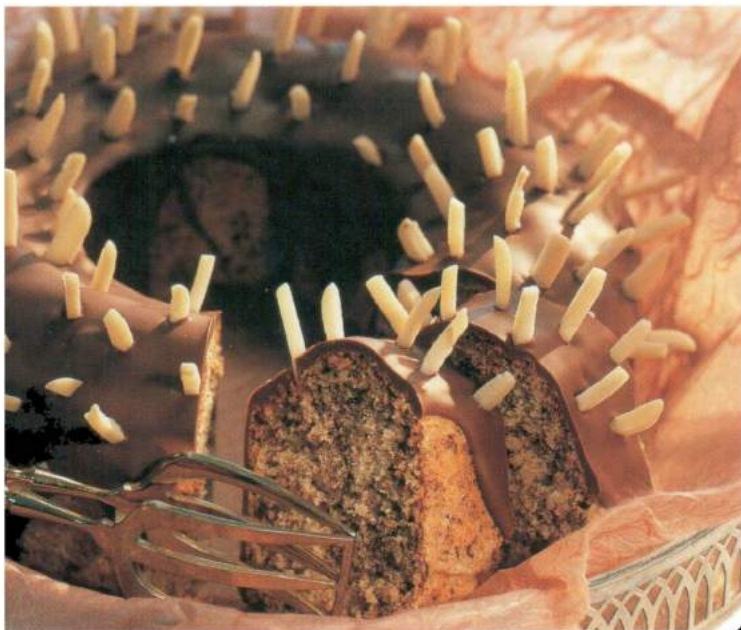
**5.** Для приготовления начинки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, нагревать (не кипятить!) в кастрюле до полного растворения. Желатин немного остудить.

**6.** Сливки с сахаром взбить до полугустой консистенции. Постепенно подмешать слегка теплый растворенный желатин. Сливки взбить до густой консистенции.

**7.** Остывшую трубочку из выпеченного теста осторожно развернуть и равномерно намазать 2/3 взбитых сливок. На сливки осторожно выложить кисель (1 ст. л. отложить для украшения). Намазанный начинкой корж свернуть трубочкой, при этом подталкивать сворачиваемый корж бумагой, на которой он лежит, а освободившуюся от коржа бумагу собирать в складки.

**8.** Рулет намазать оставшимися взбитыми сливками. Кондитерской гребенкой или вилкой нанести на сливки волнистый узор. Чайной ложкой нанести на рулет капельки отставленного киселя. Рулет поместить на 1-2 часа в холодильник.

**9.** Рулет перед сервировкой посыпать темной и белой шоколадной стружкой.



## Шоколадный венок

### В подарок

#### Для приготовления сдобного теста:

80 г слив. масла или маргарина  
80 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яичных желтка  
80 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
80 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков  
80 г шоколадной стружки из  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)  
4 яичных белка

#### Для приготовления глазури:

100 г темного кувертюра или  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)  
40 г очищенных, нарезанных  
брусочками ядер миндальных  
орешков

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 171 г, У: 299 г,  
кДж: 13146, ккал: 3140

**1.** Для приготовления теста сливочное масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на самой высокой скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавит сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Крахмал перемешать с разрыхлителем теста, просеять и подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать молотый миндаль и шоколадную струж-

ку. Белки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в тесто. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную мукой круглую форму (диаметром 20 см) с отверстием посередине и гладкими стенками. Тесто в форме разровнять. Форму с пирогом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад нарезать маленькими кусочками и растопить, помешивая, на маленьком огне на горячей водяной бане до кремовой консистенции. Корж покрыть глазурью, украсить брусочками миндаля. Дать застыть глазури.

**Дополнения.** Вместо миндаля при приготовлении теста и украшении пирога можно использовать лесные орехи. Пирог, удвоив количество ингредиентов, можно приготовить в форме диаметром 26 см и отверстием посередине.

## Апельсиновый тарт

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки

25 г сахара

1 ст. л. растительного масла

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла или маргарина

#### Намазать тарт:

2-3 ст. л. апельсинового

мармелада

#### Для приготовления

##### верхнего слоя:

5 апельсинов

#### Для приготовления заливки:

125 мл (1/8 л) сливок для

взбивания

50 г сахара

3 яйца

тертая кожура 1 апельсина

#### Посыпать тарт:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 56 г, Ж: 154 г, У: 354 г,  
кДж: 13242, ккал: 3163

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, растительное масло, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Тесто раскатать на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром прибл. 30 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, высотой от 3 до 5 см). Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой и намазать мармеладом.

4. Для приготовления верхнего слоя апельсины помыть и очистить, удаляя внутреннюю белую кожуру. Апельсины нарезать кружочками. Кружочки разрезать пополам.

5. Для приготовления заливки сливки перемешать с сахаром, яйцами, тертой кожурой апельсина и вылить на основу пирога в форме. На заливку по кругу, в форме черепицы выложить кусочки апельсинов. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

6. Тарт в форме остудить на кухонной решетке и, не вынимая из формы, разрезать на куски. Пирог перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой, подать теплым или холодным.

**Вариант:** вместо апельсинов можно использовать разрезанные на половинки консервированные абрикосы (масса основного продукта в банке: 480 г).





## Грушевый тарт

### Классика

#### Для приготовления теста

«Все вместе»:

200 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки пищевой соды

150 г слив. масла или маргарина

1 щепотка соли

80 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

125 мл (1/8 л) пахты

2 яйца

50 г темного мелко изюма

(др. название: коринка)

1 банка половинок груш

(масса основного продукта: 460 г)

2 ст. л. абрикосового конфитюра  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 140 г, У: 339 г,  
кДж: 12140, ккал: 2902

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с содой и просеять в миску для взбивания. Добавить сливочное масло или маргарин, соль, сахар, ванильный сахар, пахту, яйца, изюм. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем 1-2 мин., до образования однородного эластичного теста, на максимальной скорости.

**2.** Тесто выложить в смазанную слив. маслом неразъемную формы для выпечки (диаметром 26 см, высотой от 3 до 5 см). Половинки груш обсушить в сите и выложить

на тесто в форме. Форму поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

**3.** Тарт остудить на кухонной решетке. Конфитюр протереть через сито, покипятить. Запеченные в пироге груши намазать конфитюром. Пирог посыпать сахарной пудрой.

**Варианты.** Вместо груш можно использовать такое же количество консервированных, нарезанных половинками персиков или абрикосов, консервированных кусочков манго, колечек ананаса.

## Киш лорен

Для гостей – утонченно

Для приготовления  
песочного теста:

250 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
1 яичный желток  
1 щепотка соли  
4 ст. л. холодной воды  
125 г слив. масла или маргарина

Для приготовления  
верхнего слоя:

80 г сыра грюйер  
125 г копченой свиной грудинки или бекона  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
4 яйца  
соль, молотый черный перец  
молотый мускатный орех

Время приготовления: 65 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 102 г, Ж: 323 г, У: 191 г,  
кДж: 17843, ккал: 4265

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить желток, соль, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести

продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку духовки и выпекать корж до полуготовности.

Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.

4. Форму вынуть из духовки, дать коржу в форме остыть.

5. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стен-

кам формы, чтобы получилась окантовка высотой 2-3 см.

6. Для приготовления верхнего слоя сыр нарезать маленькими кубиками. Грудинку нарезать кубиками. Кубики грудинки потушить и перемешать с сыром, сливками и яйцами.

7. Смесь из сыра и грудинки приправить солью, перцем и мускатом и выложить на корж в форме. Форму вновь поместить на решетку духовки и выпекать пирог до готовности.  
Верхний и нижний жар: 200-220 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.

8. Форму вынуть из духовки. Киш подать к столу теплым.





## Киш с ветчиной

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

1/2 ч. л. без горочки соли

3 ст. л. молока или воды

100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя:

3 головки репчатого лука

250 г нежирной

сырокопченой ветчины

2 яйца

150 г сметаны

3 ст. л. молока

1 щепотка на кончике ножа

молотого черного перца

немного семян тмина

50 г замороженной петрушки

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 69 г, Ж: 309 г, У: 165 г, кДж: 16410, ккал: 3856

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить соль, молоко или воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола

однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром 30 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Форму вынуть из духовки, дать коржу в форме немного остыть.

**5.** Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 2 см.

**6.** Для приготовления верхнего слоя лук очистить. Лук и ветчину нарезать маленькими кубиками. Тщательно перемешать яйца, сметану, молоко, перец, семена тмина, петрушку. Подмешать кубики лука и ветчины.

**7.** Полученную смесь равномерно выложить на корж в форме. Форму на решетке вновь поместить в духовку и выпекать пирог до готовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**8.** Форму вынуть из духовки. Киш немного остудить на кухонной решетке, подать к столу теплым или холодным.

**Подать с:** салатом из свежих овощей.

## Киш с помидорами

### Требуется времени — для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста

250 г слив. масла или маргарина

250 г нежирного мягкого творога

#### Для приготовления верхнего слоя:

200 г вареной ветчины

1 кг помидоров

соль, молотый черный перец

смесь из сушеных трав Прованса (приправа)

#### Для приготовления заливки:

1 головка репчатого лука

1 зубчик чеснока

150 г сметаны

2 яйца



**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 133 г, Ж: 295 г, У: 229 г,  
кДж: 17949, ккал: 4291

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить слив. масло или маргарин и творог. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной

мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной прибл. 1/2 см. Прямоугольник из теста сложить, завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 1 час в холодильник.

**3.** Тесто снова раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт, снова сложить, завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прибл. на 1 час в холодильник. Эти же действия повторить еще один раз.

**4.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Края раскатанного по дну формы теста вытянуть руками на стенки формы прибл. на 2 см вверх, чтобы получилась окантовка. Или раскатать из теста круглый диск диаметром прибл. 32 см. Диск выложить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см) и прижать руками к стенкам формы, чтобы получился ободок высотой 2-3 см.

**5.** Для приготовления верхнего слоя ветчину нарезать кубиками и выложить на тесто в форме. Помидоры помыть, обсушить, удалить плодоножки, нарезать кружочками и разложить в форме черепицы на кубиках ветчины. Приправить солью, перцем, травами Прованса.

**6.** Для приготовления заливки лук очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и пропустить через пресс для чеснока. Перемешать сметану, лук, чеснок, яйца. Приправить солью и перцем. Заливку вылить на помидоры в форме. Форму поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**7.** Пирог ножом отделить от стенок формы, немного остудить на кухонной решетке, подать к столу теплым.



## Лимонный тарт

**Утонченно — рекомендуем — экзотика**

**Для приготовления песочного теста:**

150 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
1 щепотка соли  
25 г сахара  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина  
50 г обжаренной на сковороде без жира кокосовой стружки

**Для приготовления верхнего слоя:**

4 яичных желтка  
2 яйца  
20 г пищевого крахмала  
150 мл лимонного сока  
100 мл сиропа из лайма

50 мл воды  
тертая кожура и сок 1 лайма  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
150 г слив. масла

**По желанию:**  
зеленая пищевая краска

**Посыпать тарт:**  
25 г обжаренной на сковороде без жира кокосовой стружки

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 58 г, Ж: 295 г, У: 355 г, кДж: 18592, ккал: 4442

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. До-

бавить соль, сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Подмешать кокосовую стружку.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром с дно формы для выпечки. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 30 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю диска на дне формы и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой приблиз. 1,5 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки.

Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

Горячий воздух: *прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: *прибл. 20 мин.*

**4.** Форму вынуть из духовки, корж остудить в форме.

**5.** Для приготовления верхнего слоя тщательно перемешать вилкой желтки и яйца. Крахмал развести в лимонном соке и вместе с сиропом из лайма, водой, кожурой и соком лайма, сахаром, ванильным сахаром добавить к яично-желтковой смеси. Полученную лимонную смесь вместе со слив. маслом поместить в кастрюлю и, постоянно взбивая венчиком, вскипятить. По желанию покрасить пищевой краской.

**6.** Лимонную смесь выложить на корж. Тарт поместить припл. на 2 часа в холодильник.

**7.** Тарт перед сервировкой посыпать кокосовой стружкой.

**Указание.** При приготовлении верхнего слоя использовать очень свежие (не старше 5 дней) яйца и желтки (обратить внимание на дату производства яиц!).

## Маленькие киши с грибами

**Сытно — для гостей**

**Для приготовления теста:**  
450 г замороженных пластин из слоеного теста

**Для приготовления начинки:**  
500 г шампиньонов  
2 стебля весеннего лука  
2 ст. л. оливкового масла  
розовая (венгерская) паприка (приправа)  
соль, молотый черный перец

1 кусок хлеба для тостов  
30 г тертого сыра эмменталь  
200 г сметаны  
2 яйца

**Время приготовления:** 50 мин., без времени размораживания и охлаждения

**Всего:** Б: 68 г, Ж: 217 г, У: 181 г, кДж: 12659, ккал: 3024

**1.** Для приготовления теста пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

**2.** Для приготовления начинки шампиньоны почистить, помыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать на четвертинки. Весенний лук помыть, обсушить, нарезать тонкими колечками.

**3.** Оливковое масло нагреть в сковороде. Поджарить на нем грибы до золотисто-коричневого цвета. Приправить солью и перцем. Подмешать колечки весеннего лука. Остудить.

**4.** Хлеб измельчить до крошек и перемешать с тертым сыром. Тщательно перемешать сметану и яйца, приправить солью, черным перцем, паприкой.

**5.** Половину пластин положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт припл. 33 x 23 см. Таким же образом раскатать оставшиеся пластины. Раскатанное тесто оставить припл. на 5 мин.

**6.** Из каждого прямоугольника вырезать 6 круглых дисков диаметром 11 см каждый.

**7.** Диски выложить в смазанную маслом форму для выпечки 12 маффинов. Тесто на дне выемок в форме много раз проколоть вилкой. На тесто выложить шампиньоны. Шампиньоны залить смесью из сметаны и яиц, посыпать смесью из хлеба и сыра. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: припл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

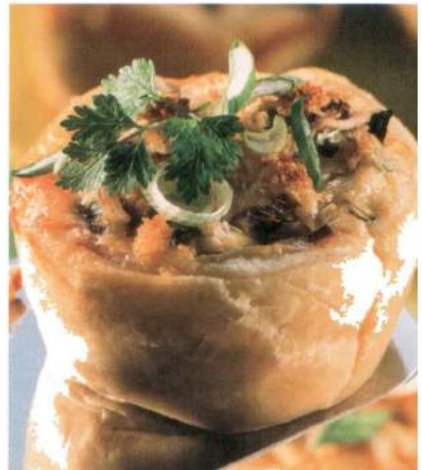
*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**8.** Киши вынуть из духовки, оставить припл. на 10 мин. в форме, вынуть из формы, сразу подать к столу.

**Дополнение.** Розовая (венгерская) паприка (приправа) изготавливается из сушеных стручков слабожгучего перца. Ее можно заменить смесью из молотого перца чили и молотого сладкого красного перца.





## Овощной киш

### Для гостей

**Для приготовления теста:**  
3 листа замороженного слоеного теста (каждый по 75 г)

### Для приготовления верхнего слоя:

1 головка репчатого лука  
2 зубчика чеснока  
2 ст. л. оливкового масла  
450 г замороженной смеси овощей для супа: морковь, корень сельдерея, лук-порей  
1 щепотка соли  
молотый черный перец  
200 мл сливок для взбивания  
3 яйца  
2-3 ч. л. среднеострой горчицы  
1 пучок лука-резанца  
1 ст. л. панировочных сухарей

**Время приготовления:** 35 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 165 г, У: 110 г, кДж: 9041, ккал: 2160

**1.** Для приготовления теста листы теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить согласно указаниям на упаковке.

**2.** Для приготовления верхнего слоя лук и чеснок очистить и нарезать мелкими кубиками. Оливковое масло нагреть в сковороде. Потушить в нем лук и чеснок до прозрачного оттенка, при необходимости добавить немного воды. Добавить овощи из смеси овощей для супа. Потушить под крышкой на среднем огне прилб. 5 мин. Приправить солью и перцем.

**3.** Тщательно перемешать сливки, яйца, горчицу. Приправить солью и перцем.

**4.** Листы теста положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в квадратный пласт прилб. 32 x 32 см. Пласт теста положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см). Выступающее за края формы тесто обрезать. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой, посыпать панировочными сухарями.

**5.** Лук-резанец помыть, обсушить, нарезать колечками, подмешать к тушеным овощам. Овощи разложить на тесте, залить смесью из сливок и яиц. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: прилб. 200 °С (духовку предв. нагреть, нижняя полка)  
Горячий воздух: прилб. 180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прилб. 35 мин.

## Овощной тарт

### Рекомендуем

**Для приготовления песочного теста:**  
250 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
1 ч. л. соли  
3 ст. л. холодной воды  
150 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

700 г моркови  
 1-2 зубчика чеснока  
 2 ст. л. растительного масла  
 соль, молотый черный перец  
 1-2 ч. л. приправы карри  
 200 г вареной ветчины  
 1/2 пучка петрушки  
 250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
 3 яйца  
 30 г тыквенных семечек

**Время приготовления:** 60 мин.,  
 без времени охлаждения

**Всего:** Б: 108 г, Ж: 284 г, У: 228 г,  
 кДж: 17050, ккал: 4075

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить минимум на 1 час в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки морковь очистить, помыть и настрогать вдоль ножом для чистки овощей очень тонкими пластинками. Очистить чеснок. Нагреть растительное масло. Потушить в нем морковь и чеснок прибл. 2 мин. Приправить солью, перцем и карри.

Остудить. Ветчину нарезать кубиками. Петрушку помыть, обсушить, оборвать листики со стеблей. Листики нарезать и вместе с кубиками ветчины подмешать к моркови.

**4.** Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C*  
*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**5.** Форму вынуть из духовки, дать коржу немного остыть. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой прибл. 3 см.

**6.** Массу из моркови и ветчины выложить на корж. Сливки и яйца тщательно перемешать, посолить, вылить на начинку в форме. Пирог посыпать тыквенными семечками. Форму на решетке вновь поместить в духовку и выпекать пирог в указанном выше температурном режиме духовки прибл. 60 мин., до готовности.

**7.** Форму вынуть из духовки, дать пирогу в форме немного остыть. Тарт выложить на блюдо, подать к столу.





## Тарталетки с яблоками и кремом

### Утонченно

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
1 ст. л. воды  
125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления крема:

4 листочка белого желатина (соотв. 6 г порошка)  
15 г пищевого крахмала  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
2 яичных желтка  
200 мл молока  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

#### Для приготовления верхнего слоя:

3-4 яблока  
250 мл (1/4 л) воды

сок 1 лимона  
50 г сахара

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
25 г сахара  
250 мл (1/4 л) сока, полученного при приготовлении яблок  
30 г очищенных, нарезанных соломкой ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 70 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 51 г, Ж: 218 г, У: 430 г, кДж: 16826, ккал: 4019

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать тонким слоем на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста круглой формочкой (диаметром 10 см) выдавить 10 кругов. Круги разложить в

смазанные маслом формочки для приготовления тарталеток (диаметром 8 см) с гладкими бортиками. Тесто в формочках много раз проколоть вилкой. В формочки с тестом вложить смазанные маслом пустые формочки. Формочки с тестом поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**4.** Через 15 мин. после начала времени выпечки снять с теста верхние пустые формочки. Тарталетки выпекать до готовности, сразу после выпечки вынуть из формочек и остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления крема желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Крахмал перемешать с сахаром, ванильным сахаром, желтками и частью молока. Оставшееся молоко довести до кипения в кастрюле. Молоко снять с огня и помешать в него растворенный в желтках и молоке крахмал. Смесь поставить на огонь и, помешивая, покипятить. Размоченный желатин тщательно отжать и, помешивая, полностью растворить в горячем (не кипящем!) молочном пудинге. Пудинг поместить в холодильник. Сливки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений,

движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой в начавший густеть пудинг. Тарталетки заполнить кремом.

**6.** Для приготовления верхнего слоя яблоки очистить, вырезать сердцевину, нарезать очень тонкими кружочками. Воду, лимонный сок и сахар довести до кипения в кастрюле. Яблоки порциями кипятить в лимонной воде (каждую порцию варить прибл. 3 мин.). Кружочки яблок осторожно вынуть из сиропа и обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 250 мл (1/4 л) собранного сока (при необходимости дополнить до нужного объема водой). Кружочки яблок выложить на крем в тарталетках.

**7.** Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе немного остудить, вылить на яблоки и дать ему застыть.

## Тарталетки с ягодами и фруктами

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
4 яйца  
200 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Посыпать тарталетки:

1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

#### Для приготовления верхнего слоя:

750 г смеси из свежих ягод и фруктов (напр., клубника, малина, черника, виноград, ежевика) или консервированных фруктов и ягод (напр., абрикосы, персики, вишня, крыжовник, мандарины)

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
30 г сахара  
250 мл (1/4 л) воды или фруктового сока

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 216 г, У: 473 г, кДж: 18632, ккал: 4453

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто разложить в тщательно смазанные маслом формочки для приготовления тарталеток (диаметром прибл. 10 см) и разровнять. Формочки поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Тарталетки сразу после выпечки вынуть из формочек и остудить на кухонной решетке. Чтобы тарталетки не размякли, посыпать их загустителем для сливок.

**5.** Для приготовления верхнего слоя свежие ягоды или фрукты посыпать сахаром и ненадолго отставить. Фрукты и ягоды из банки обсушить в сите, стекшую при этом жидкость собрать в отдельную емкость и отмерить 250 мл. Ягоды или фрукты положить на тарталетки.

**6.** Из порошка для приготовления желе, сахара, отмеренного сока или воды, или фруктового сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе немного остудить, вылить на ягоды и дать ему застыть.







## Тарт с абрикосами

### Утонченно

1 банка разрезанных пополам абрикосов  
(масса основного продукта: 480 г)

### Для приготовления творожного теста:

300 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г нежирного мягкого творога  
75 г сахара  
6 ст. л. молока  
6 ст. л. растительного масла  
1 щепотка соли

### Посыпать пирог:

2 ст. л. очищенных, молотых ядер миндальных орешков

### Для приготовления марципанового крема:

100 г сырой марципановой

массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
250 г сметаны  
4 яйца  
2 ст. л. пищевого крахмала  
1 уп. ароматизатора из молотых стручков ванили (для 250 г муки или 500 мл жидкости)  
2 ст. л. очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 114 г, Ж: 228 г, У: 420 г, кДж: 18426, ккал: 4401

**1.** Абрикосы обсушить в сите. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, сахар, молоко, растительное масло, соль.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-

крюками на максимальной скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким). Из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола скатать валик. Валик раскатать в круглый диск диаметром 30–32 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28–30 см, высотой от 3 до 5 см). Выступающее за края формы тесто обрезать.

**3.** Тесто на дне формы посыпать миндальными орешками. На орешки выложить половинки абрикосов.

**4.** Для приготовления крема марципан нарезать маленькими кусочками и положить в миску. Добавить сметану, яйца, крахмал, ароматизатор. Ингредиенты пюрировать.

Крем выложить на абрикосы в форме. Пирог посыпать миндалем.

**5.** Форму с пирогом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**6.** Пирог подать горячим или холодным как десерт.

## Тарт с артишоками

**Утонченно — немного дороже**

**Для приготовления теста:**

200 г пшеничной муки

1/2 ч. л. без горочки соли

1 щепотка на кончике ножа

разрыхлителя теста

1 яйцо

120 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления**

**верхнего слоя:**

3 банки сердечек (доньшек, корзиночек) артишоков (каждая по 200 г)

50 г нарезанных кружочками

черных маслин (из банки)

30 г ядер кедровых орешков

70 г колбасы салями

30 г сыра пармезан

0,2 г шафрана

1 ст. л. горячей воды

250 мл (1/4 л) сливок для

взбивания

2 яйца

соль, молотый черный перец

кайенский перец или молотый

перец чили

**Время приготовления: 35 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 100 г, Ж: 253 г, У: 197 г, кДж: 15177, ккал: 3626**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать в миске для взбивания с разрыхлителем теста и солью. Добавить яйцо и слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов до получения однородного эластичного теста. Тесто, прикрыв, поместить приблиз. на 1 час в холодильник.

**2.** Для приготовления верхнего слоя артишоки обсушить в сите. Маслины обсушить в сите отдельно от артишоков. Кедровые орешки обжарить на сковороде без жира до золотистого цвета и остудить.

**3.** Салями нарезать кубиками. Пармезан натереть на крупной

терке и перемешать с салями, орешками и маслинами.

**4.** Тесто раскатать в круглый диск диаметром прибл. 32 см. Диск выложить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. На тесто выложить артишоки. Артишоки наполнить смесью из салями, пармезана, орешков.

**5.** Перемешать шафран и воду. Перемешать сливки, яйца и воду с шафраном. Приправить солью, черным перцем, кайенским перцем. Сливочно-яичную смесь вылить на артишоки в форме. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

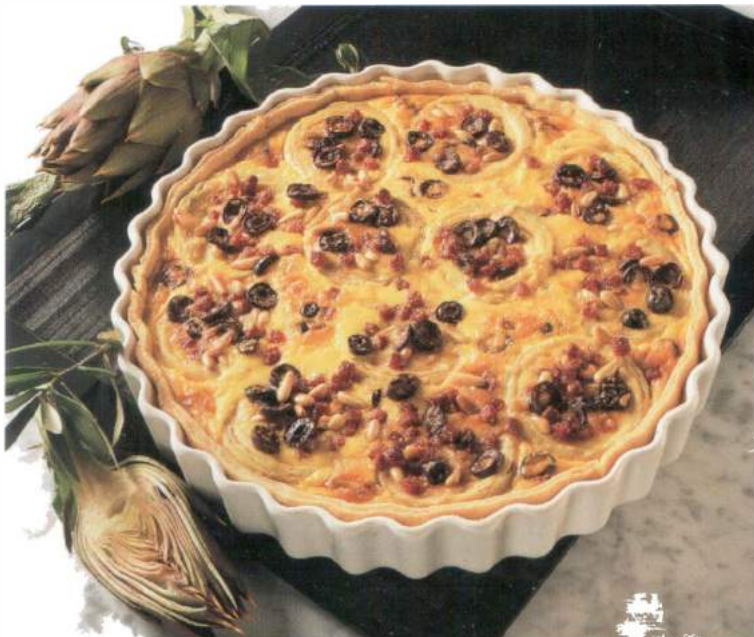
*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 40 мин.*





## **Тарт с кислой капустой**

### **Для гостей**

**Для приготовления коржа:**  
225 г замороженных пластин  
из слоеного теста

### **Для приготовления верхнего слоя:**

1 банка кислой капусты  
(масса основного продукта: 285 г)  
300 г сметаны (мин. 20 %  
жирности)  
2 ст. л. пасты-приправы из смеси  
сладкого перца и перца чили  
розовая (венгерская) паприка  
(приправа)  
соль

### **Для сервировки:**

1/2 пучка петрушки  
500 г (12 кусков) нарезки из  
говядины (по возможности — из  
ростбифа)

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени размораживания

**Всего:** Б: 123 г, Ж: 223 г, У: 93 г,  
кДж: 13007, ккал: 3109

1. Для приготовления теста пластины теста выложить в ряд, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.
2. Для приготовления верхнего слоя кислую капусту обсушить в сите, слегка отжать руками.
3. Тщательно перемешать сметану и пасту-приправу из перцев. Приправить паприкой и солью.
4. Пластины из теста положить друг на друга и раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром прибл. 34 см. Диск положить в смазанную маслом

неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Выступающее за края формы тесто обрезать. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой.

**5.** Кислую капусту и приправленную сметану перемешать, еще раз приправить, выложить на тесто в форме. Форму поместить на решетку духовки. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**6.** Форму вынуть из духовки. Петрушку помыть, обсушить, оборвать листики со стеблей. Тарт посыпать листиками петрушки, подать к столу с нарезкой из говядины.

**Дополнение.** Розовая (венгерская) паприка (приправа) изготавливается из сушеных стручков слабогугучего перца. Ее можно заменить смесью из молотого перца чили и молотого сладкого красного перца.

## **Тарт с красной смородиной**

### **Просто**

**Для приготовления дрожжевого теста:**  
200 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)

30 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 125 мл (1/8 л) слегка теплого  
 молока  
 30 г растопленного и  
 остуженного слив. масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

500 г красной смородины

#### Для приготовления заливки:

1 уп. сухой смеси для  
 приготовления соуса  
 с ванильным вкусом (требует  
 варки) (для 500 мл жидкости)  
 50 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 200 мл сливок для взбивания  
 3 яйца

**Время приготовления:** 65 мин.,  
 без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 114 г, У: 309 г,  
 кДж: 11023, ккал: 2632

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, молоко, слив. масло.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола и раскатать в круглый диск диаметром припл. 28 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см). Края диска вытянуть руками на стенки формы припл. на 2 см вверх, чтобы получилась окантовка.

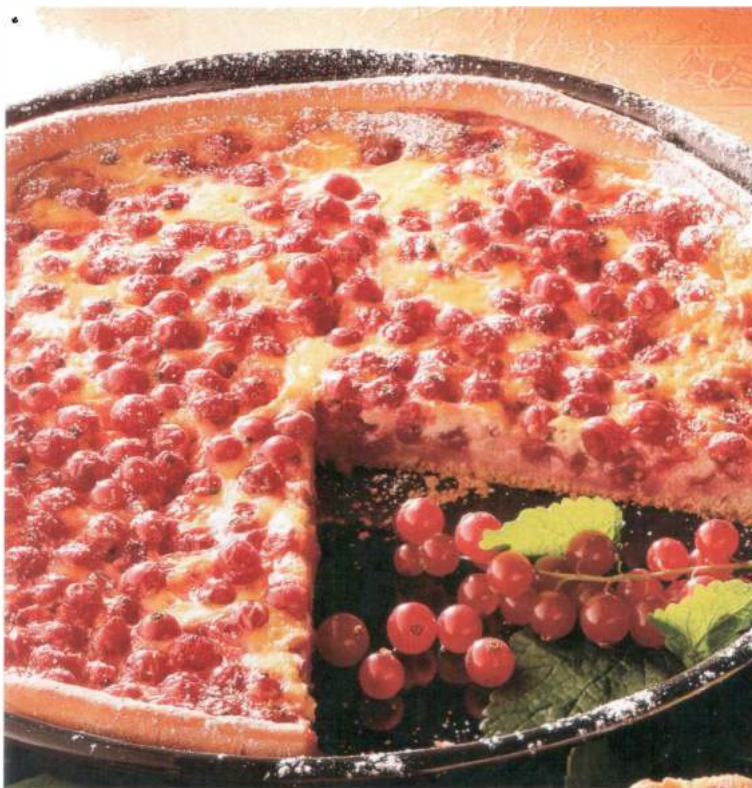
**4.** Для приготовления начинки смородину помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки. Ягоды выложить на тесто в форме.

**5.** Для приготовления заливки сухую смесь для приготовления ванильного соуса перемешать

с сахаром и ванильным сахаром. Влить сливки и перемешивать до полного растворения ванильно-сахарной смеси. Добавить яйца. Тщательно перемешать. Заливку вылить на ягоды в форме. Форму поместить на решетку духовки.  
*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 45 мин.*

**6.** Форму вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

**Совет:** подать со слегка взбитыми сливками, добавив в них яичный ликер.



## Тарт с лососем

**Для гостей**

**Для приготовления  
песочного теста:**

200 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
1 ч. л. без горочки соли  
2-3 ст. л. холодной воды  
150 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

1 банка каперсов  
(масса основного продукта: 60 г)  
300 г сметаны  
1 яйцо  
1 щепотка соли  
кайенский перец или молотый перец чили

**Для украшения:**

1/2 пучка укропа  
200 г нарезки из слабосоленого лосося (или семги, или форели)

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 225 г, У: 158 г,  
кДж: 13904, ккал: 3325

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола



однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить прил. на 1 час в холодильник.

**3.** Для приготовления верхнего слоя каперсы обсушить в сите. Перемешать сметану, яйцо, соль и кайенский перец. Приправить по вкусу.

**4.** Тесто раскатать в круглый диск диаметром приблизительно 32 см. Диск из теста положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. На тесто выложить каперсы, на них разложить массу из сметаны и яйца. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прил. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прил. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прил. 30 мин.*

**5.** Форму вынуть из духовки, дать пирогу немного остыть.

**6.** Укроп помыть, обсушить, оборвать маленькие веточки со стеблей. Слегка теплый тарт украсить кусочками лосося, веточками укропа и подать к столу.

**Совет:** подать с салатом из салата корн и очищенных от кожицы долек апельсина.

## Тарт с тыквой

**Для гостей**

**Для приготовления  
песочного теста:**

175 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа  
разрыхлителя теста  
1/2 ч. л. без горочки соли

1/4 ч. л. без горочки молотого  
черного перца  
150 г сметаны  
75 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

1 папайя  
1 кг тыквы (соотв. 500 г  
очищенной, нарезанной  
кубиками тыквы)  
50 г ядер кедровых орешков  
75 г очищенных тыквенных  
семечек

**Для приготовления заливки:**

200 мл сливок для взбивания  
3 яйца  
3 ч. л. без горочки пищевого  
крахмала  
соль, молотый черный перец  
молотый мускатный орех

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 94 г, Ж: 252 г, У: 201 г,  
кДж: 15234, ккал: 3636

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить соль, черный перец, сметану, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и

поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать в круглый диск диаметром прилб. 32 см. Диск из теста положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 30 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Край диска слегка прижать к форме. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прилб. 200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прилб. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин.*

**4.** Форму вынуть из духовки, дать коржу в форме остыть.

**5.** Из оставшегося теста скатать жгут длиною с окружность формы. Жгут выложить по

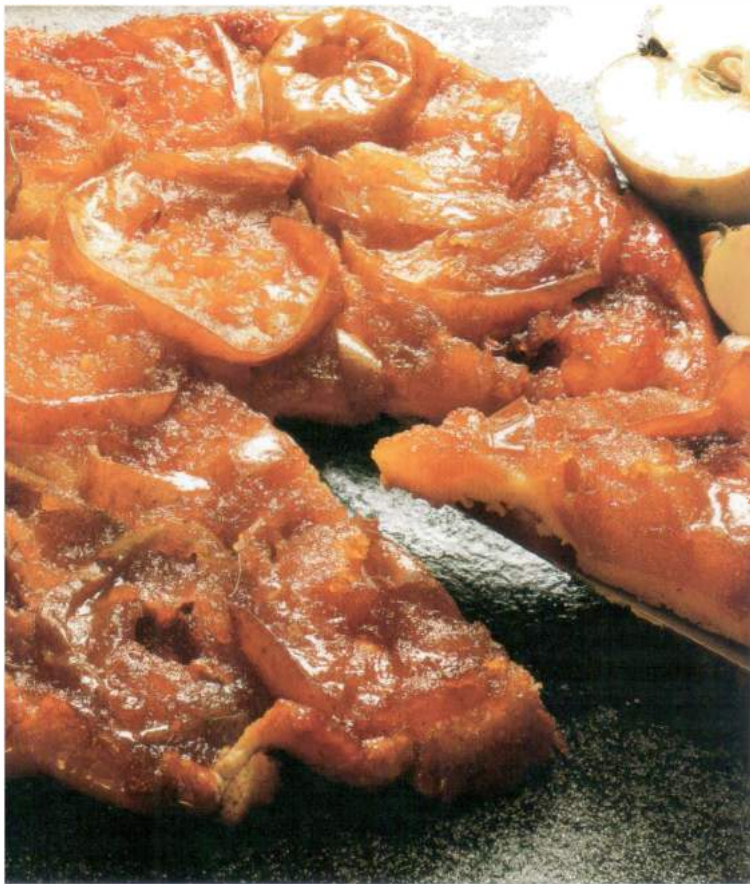
краю коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка вышиной прилб. 2 см.

**6.** Для приготовления верхнего слоя папайю разрезать пополам, удалить косточки, вырезать мякоть. Мякоть нарезать кубиками прилб. 1 x 1 см. Кубики папайи, тыквы, ядра кедровых орешков и тыквенные семечки перемешать и выложить на корж в форме.

**7.** Для приготовления заливки тщательно перемешать сливки, яйца, крахмал, соль, перец, мускат. Заливку вылить на смесь из тыквы и папайи. Форму на решетке вновь поместить в духовку и выпекать пирог в указанном выше температурном режиме духовки прилб. 45 мин., до готовности.

**8.** Форму вынуть из духовки, дать пирогу в форме немного остыть. Слегка теплый тарт подать к столу.





## Тарт «Татен»

Классика — утонченно

Для приготовления  
песочного теста:

150 г пшеничной муки  
2 ч. л. сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яичный желток  
3-4 ст. л. воды  
80 г слив. масла или маргарина

Для приготовления  
верхнего слоя:

1,5 кг яблок  
60 г слив. масла  
125 г сахара

Время приготовления: 55 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 25 г, Ж: 130 г, У: 434 г,  
кДж: 13096, ккал: 3120

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с сахарной пудрой и просеять в миску для взбивания. Добавить ванильный сахар, соль, желток, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем недолго на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой

рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления верхнего слоя яблоки помыть, обсушить, очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки.

**4.** Неразъемную форму для выпечки из металла (диаметром 26-28 см, высотой от 3 до 5 см) смазать сливочным маслом и посыпать сахаром. Четвертинки яблок выложить в форму очень близко друг к другу, стороной, с которой снята кожица, вверх.

**5.** Форму поставить на плиту и карамелизировать сахар в форме на слабом огне. Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск размером с дно формы. Диск положить на яблоки в форме. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**6.** Форму вынуть из духовки. Пирог сразу отделить ножом от стенок формы, оставить прибл. на 20 мин. в форме, затем отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном и выложить тарт на блюдо.

## Фламмухен/Тарт фламбе

### Классика

Для приготовления  
дрожжевого теста:

375 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

1 ч. л. сахара

1 1/2 ч. л. соли

3-4 ст. л. растительного масла

250 мл (1/4 л) слегка теплой

воды

Для приготовления  
верхнего слоя:

150 г нежирной сырокопченой  
ветчины

4 крупные головки репчатого  
лука

250 г мягкого творога (40 %  
жирности)

250 мл (1/4 л) сливок для

взбивания

соль, молотый черный перец

молотый мускатный орех

Время приготовления: 30 мин.,  
без времени выдержки теста

Всего: Б: 92 г, Ж: 256 г, У: 307 г,  
кДж: 17058, ккал: 4075

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, растительное масло, воду.

2. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 минут на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

3. Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

4. Для приготовления верхнего слоя ветчину нарезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде без жира, обсушить на бумажном полотенце.

5. Лук очистить, нарезать колечками, недолго потушить в оставшемся от жарки ветчины жире, остудить.

6. Перемешать творог и сливки. Приправить солью, перцем и мускатом.

7. Тесто разделить пополам. Каждую часть раскатать в большую овальную лепешку толщиной прибл. 2-3 мм. Каждую лепешку выложить на отдельный, смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень.

8. Лепешки намазать творожной массой, посыпать колечками лука и кубиками ветчины. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 240 °С  
(духовку предв. нагреть)

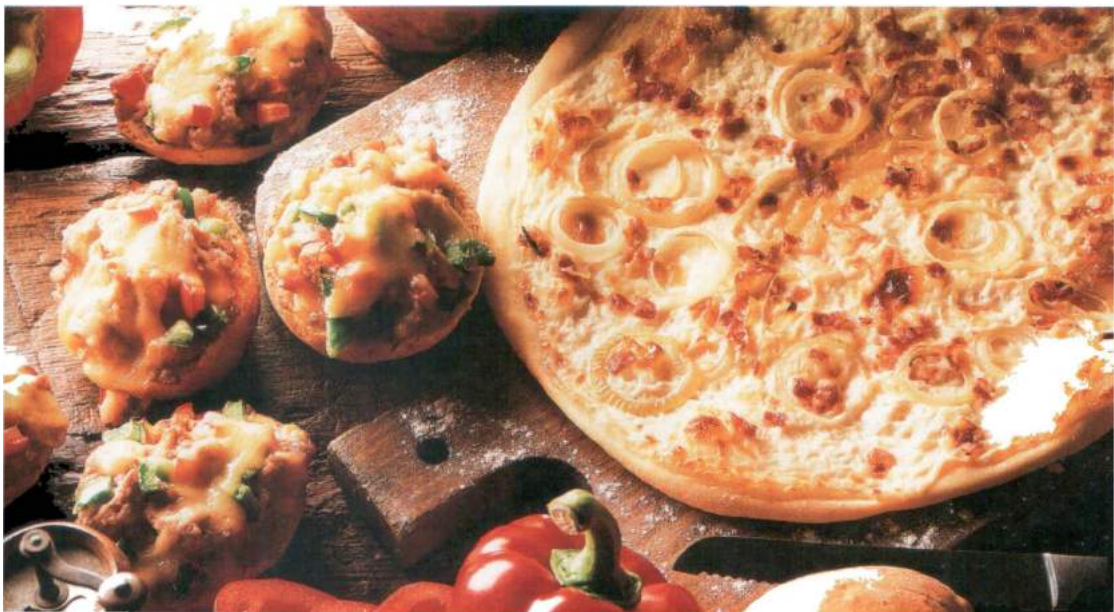
Горячий воздух: прибл. 220 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 5 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 15 мин.





## Фруктовый тарт

### Для гостей

### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина

### Для выпечки коржа:

сушеные зерна гороха или фасоли

### Для приготовления миндальной прослойки:

4 яйца  
100 г сахара  
2 ст. л. без горочки пищевого крахмала  
6 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
60 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

### Для приготовления верхнего слоя:

250 г абрикосов  
2 груши  
100 г белого винограда

### Намазать тарт:

2-3 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 77 г, Ж: 151 г, У: 381 г, кДж: 14059, ккал: 3360

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания.

Добавить ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром прибл. 30 см. Диск положить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, высотой от 3 до 5 см) с гофрированными стенками. Края диска прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой прибл. 2 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой, положить на него бумагу для выпечки. Корзиночку из теста заполнить сушеными зернами гороха или фасоли. Форму поместить на решетку духовки и выпекать корж до золотистого цвета и до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Форму вынуть из духовки. Удалить из формы зерна гороха или фасоли и бумагу для выпечки. Дать коржу остыть.

**5.** Для приготовления миндальной прослойки взбить яйца и сахар. Подмешать крахмал, ароматизатор, миндаль. Корж намазать миндальной массой.

**6.** Для приготовления верхнего слоя абрикосы помыть, обсушить, разрезать пополам, вынуть косточки. Груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать дольками. Виноград помыть, обсушить, удалить плодоножки, разрезать пополам, удалить косточки. Фрукты и ягоды разложить на миндальной прослойке. Форму на решетке вновь поместить в духовку и выпекать тарт до готовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень*





*духовку предв. нагреть)*  
*время выпечки: 15-20 мин.*

Г. Форму вынуть из духовки. Конфитюр, помешивая, по- кипятить, снять с огня, сразу намазать им тарт.

Совет: подать со взбитыми сливками.

## Ягодно-ореховый торт

Для детей — просто

Для приготовления песочного теста:

50 г пшеничной муки  
 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 100 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 масса нетто: 8 г  
 1 яйцо  
 5 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
 100 г слив. масла или маргарина

Посыпать форму:

10 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

Для приготовления верхнего слоя:

600-700 г помытых, обсушенных, очищенных от плодоножек ягод (напр., клубника, малина, ежевика)

Намазать и посыпать торт:

3 ст. л. с горочкой ягодно-конфитюра (густого варенья)  
 30 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

Время приготовления: 35 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 48 г, Ж: 156 г, У: 284 г, кДж: 11852, ккал: 2833

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, молотые лесные орехи, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Тесто раскатать на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром прибл. 30 см. Диск положить в смазанную маслом, посыпанную миндалем неразъемную форму для выпечки (диаметром 28 см, высотой от 3 до 5 см). Диск плотно прижать руками к форме. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку духовки.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
 Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
 Время выпечки: 15-20 мин.

4. Форму вынуть из духовки, сразу перевернуть вверх дном и выложить корж на кухонную решетку. Корж перевернуть и остудить.

5. Корж положить на блюдо. Разложить на нем ягоды.

6. Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить в маленькой кастрюльке. Горячим конфитюром намазать ягоды и верхний край ободка коржа. Верхний край ободка коржа посыпать миндалем.



## Ананасовый торт с кремом из маскарпоне

Утонченно — для гостей

Для приготовления кондитерской крошки:

350 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
150 г сахара  
2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г)  
1 яйцо  
200 г слив. масла или маргарина

1 банка нарезанных маленькими кусочками ананасов  
(масса основного продукта: 250 г)

Для приготовления крема:  
250 г маскарпоне (итальянский творожный сыр)  
150 г обезжиренного йогурта из цельного молока

4 ст. л. лимонного сока  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
50 г сахара  
3 ст. л. порубленных листиков Melissa

Для украшения:  
кусочки ананасов  
листочки Melissa

Время приготовления: 45 мин.

Всего: Б: 75 г, Ж: 437 г, У: 564 г, кДж: 28037, ккал: 6702

1. Для приготовления кондитерской крошки муку и разрыхлитель теста просеять в миску для взбивания, перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты

перемешать в мелкую крошку ручным миксером с насадками-крючками: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста.

2. Для приготовления коржей кондитерскую крошку разделить на 3 части. Каждую часть равномерно разложить по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) и слегка прижать к дну. При этом следить за тем, чтобы края коржей не были слишком тонкими.

3. Ананасы обсушить в сите. Кусочки ананасов выложить на коржи. Формы без бортиков по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовку.

Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °С*  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: *прибл. 15 мин.*  
каждый корж

4. Коржи сразу после выпечки отделить ножом от дна форм и остудить, не снимая с дна форм. Один из коржей разрезать на 12 частей.

5. Для приготовления крема перемешать маскарпоне, йогурт и лимонный сок. Сливки с загустителем и сахаром взбить до густой консистенции и вместе с порубленными листочками Melissa лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать к йогуртовой массе.

**6.** Каждый целый корж намазать половиной крема. Целые коржи положить один на другой, накрыть разрезанным на куски коржом. Коржи слегка прижать друг к другу. Торт можно украсить кусочками ананаса и листочками мяты.

**Вариант:** вместо маскарпоне можно использовать мягкий нежирный творог.

## Апельсиново-кокосовый торт

**Просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

125 г слив. масла

125 г сахара

1 щепотка соли

4 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

3 яйца

200 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

4 апельсина

50 г просеянной сахарной пудры

1/2 ч. л. без горочки молотой корицы

50 г кокосовой стружки

сахарная пудра — посыпать торт

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 157 г, У: 391 г, кДж: 13813, ккал: 3299

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать сахар, соль, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять.

**3.** Для приготовления верхнего слоя апельсина почистить, удаляя при этом белую кожицу, нарезать тонкими кружочками и выложить на тесто (по краю

теста оставить свободной полосу шириной 1 см). Сахарную пудру перемешать с корицей и кокосовой стружкой и равномерно выложить на апельсины. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 140-160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**4.** Торт ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы, остудить на кухонной решетке, посыпать сахарной пудрой.

**Варианты.** Для приготовления верхнего слоя вместо апельсиновых кружочков можно использовать мякоть, вынутую из долек апельсинов. Торт можно выпекать и в прямоугольной форме для выпечки (11 x 25 см).





## Апельсиновая шарлотка

К празднику

Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
5-6 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
100 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

Намазать коржи:

250 г малинового конфитюра (густого варенья)

Для приготовления начинки:

6 листочков белого желатина  
(соотв. 9 г порошка)  
3 яичных желтка  
75 г сахара  
150 мл свежеежатого апельсинового сока

400 мл сливок для взбивания вынутая из долек мякоть 4 апельсинов

Для приготовления песочного теста:

125 г пшеничной муки  
40 г сахара  
75 г слив. масла или маргарина

Для украшения:

125 мл (1/8 л) сливок для взбивания

**Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 265 г, У: 698 г,  
кДж: 23749, ккал: 5677

**1.** Для приготовления бисквитного теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще приблиз. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед пологой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для

выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж сразу намазать малиновым конфитюром, скатать, начиная с длинной стороны, трубочкой. Дать рулету остыть.

**5.** Бисквитный рулет нарезать кружочками толщиной 1 см. Глубокую форму или миску куполообразной формы (диаметром 24 см) выложить кружочками бисквита.

**6.** Для приготовления начинки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, разогреть (не кипятить) до полного растворения.

**7.** Яичные желтки и сахар взбить в пену прибл. за 5 мин. на горячей водяной бане ручным миксером с насадками-венчиками. Подмешать растворенный желатин и апельсиновый сок. Поместить в холодильник.

**8.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только апельсиновая жидкость с желатином начнет густеть, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в нее взбитые сливки и апельсиновую мякоть.

**9.** Начинку выложить в форму или в миску с кусками рулета и оставить на 3 часа для застывания в холодильнике.

**10.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления песочного теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**11.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 24 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 12 мин.*

**12.** Песочный корж сразу после выпечки отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**13.** Песочный корж положить на блюдо для тортов. Форму или миску с бисквитной шарлоткой перевернуть вверх дном и выложить шарлотку на песочный корж. Сливки взбить до густой консистенции. Шарлотку украсить взбитыми сливками.



## Апельсиново-морковный торт

В подарок — к Пасхе

Для приготовления бисквитного теста:  
4 яйца

3 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1/2 пакетика ароматизатора  
из тертой кожуры апельсина  
(целый пакетик предназначен  
для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке

кожуру 1/3-1/2 апельсина  
100 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
250 г очищенной, натертой на  
терке моркови  
150 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орехов

### Для приготовления апельсинового крема:

4 листочка белого желатина  
(соотв. 6 г порошка)  
1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл жидкости)  
40 г сахара  
250 мл (1/4 л) апельсинового  
сока  
125 мл (1/8 л) морковного сока  
400 мл сливок для взбивания  
1/2 пакетика ароматизатора  
из тертой кожуры апельсина  
(целый пакетик предназначен  
для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру 1/3-1/2 апельсина

### Для украшения:

200 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
100 г просеянной сахарной  
пудры  
зеленая, желтая и красная  
пищевые краски

### Посыпать торт:

порубленные ядра фисташковых  
орехов

**Время приготовления:** 95 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 117 г, Ж: 309 г, У: 563 г,  
кДж: 23935, ккал: 5720

**1.** Для приготовления теста  
яйца с водой взбить в пену  
за 1 мин. ручным миксером  
с насадками-венчиками на  
максимальной скорости обо-  
ротов. Продолжая взбивать,  
всыпать перемешанные  
сахар и ванильный сахар 1  
мин., затем взбивать еще

прибл. 2 мин. Подмешать  
ароматизатор.

**2.** Муку перемешать с раз-  
рыхлителем теста. Половину  
смеси просеять к взбитым  
с сахаром яйцам. Быстро  
перемешать миксером на  
минимальной скорости обо-  
ротов. Аналогично добавить и  
перемешать вторую половину  
мучной смеси. Подмешать  
тертую морковь и молотый  
миндаль.

**3.** Дно разъемной формы для  
выпечки (диаметром 26 см)  
смазать маслом, выстлать  
бумагой для выпечки. Тесто  
выложить в форму. Форму по-  
местить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C*  
*(духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**4.** Корж ножом отделить  
от стенок формы, форму  
перевернуть вверх дном,  
корж выложить на вы-  
стланную бумагой для  
выпечки кухонную решетку,  
снять с коржа бумагу, на  
которой он выпекался. Корж  
остудить. Остывший корж  
разрезать один раз по всей  
горизонтальной плоскости  
на две равные части.

**5.** Для приготовления апель-  
синового крема желатин  
замочить в холодной воде  
согласно с указаниями на  
упаковке. Из сухой смеси  
для приготовления пудинга

приготовить, используя  
сахар и только апельсиновый  
и морковный соки, пудинг.  
Желатин слегка отжать  
и, помешивая, полностью  
растворить в горячем пудинге.  
Пудинг закрыть прозрачной  
пленкой для сохранения  
свежести продуктов и  
остудить. Сливки взбить до  
густой консистенции. Лопат-  
очкой осторожно подмешать  
в сливки ароматизатор.  
Осторожно, избегая сильных  
вращательных движений,  
движениями вверх-вниз,  
лопаточкой подмешать в  
остывший пудинг (пудинг  
предв. размешать) взбитые  
сливки.

**6.** Нижний бисквитный  
корж положить на блюдо  
для тортов, намазать  
половиной апельсинового  
крема, накрыть верхним  
коржом. Боковые стороны и  
поверхность торта намазать  
оставшимся кремом. Торт  
поместить на 2-3 часа в  
холодильник.

**7.** Сырую марципановую  
массу перемешать руками  
с сахарной пудрой. Кусочек  
массы размером с грецкий  
орех покрасить зеленой  
краской и скатать из него  
10 морковных стебельков.  
Оставшийся марципан  
окрасить красной и желтой  
краской одновременно и  
слепить из него 10 морковин.  
Торт украсить морковью из  
марципана, посыпать по-  
рубленными фисташковыми  
орехами.





## Апельсиново-шоколадный торт

Утонченно — для гостей

**Для приготовления  
сдобного теста:**

175 г слив. масла или маргарина  
175 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
3 яйца  
150 г пшеничной муки  
30 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления глазури:**

150 г темного кувертюра или  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)  
20 г кокосового масла

**Для приготовления прослоек:**

2 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного

пудинга (для 500 мл жидкости,  
не требует варки)  
300 мл апельсинового сока  
750 мл (3/4 л) сливок для  
взбивания

**Для украшения:**

вынутая из долек мякоть  
апельсинов  
ядра фисташковых орехов

**Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 471 г, У: 546 г,  
кДж: 28783, ккал: 6881

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется

однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто разделить на 4 части. Каждую часть, равномерно разравнивая, выложить на смазанное маслом дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Тесто выпекать в формах без бортиков. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин. каждый корж*

**3.** Коржи сразу после выпечки снять с дна форм. Каждый корж остудить на отдельной кухонной решетке.

**4.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад разломать на маленькие кусочки и вместе с кокосовым маслом растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Верхние поверхности коржей покрыть глазурью. Один корж разрезать на 12 кусков. Дать застыть глазури.

**5.** Для приготовления прослоек из сухой смеси для пригото-

ления пудинга приготовить согласно указаниям на упаковке, но используя апельсиновый сок и сливки, пудинг. Наполнить пудингом кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Неразрезанные коржи покрыть пудингом из мешочка, положить друг на друга. Сверху положить разрезанный на куски корж. Торт украсить очищенными от кожицы дольками апельсинов и посыпать фисташками.

## Апельсиновый торт

**Просто — фруктовый вкус**

**Для приготовления бисквитного теста:**

4 яйца  
3 ст. л. апельсинового сока  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
175 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
25 г просеянной пшеничной муки

**Для приготовления верхнего слоя:**

2-3 крупных апельсина

**Намазать торт:**

100 г апельсинового мармелада  
3 ст. л. апельсинового сока  
1 ст. л. сахара

прибл. 25 г очищенных, настроганных пластинками, обжаренных на сковороде без жира ядер миндальных орехов — посыпать торт

**Время приготовления: 40 мин., без времени охлаждения**

**Всего: Б: 78 г, Ж: 135 г, У: 308 г, кДж: 12313, ккал: 2940**

**1.** Для приготовления теста яйца с апельсиновым соком взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Миндаль перемешать с мукой. Половину смеси насыпать к взбитым с сахаром яйцам.

Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину миндальной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж охладить.

**4.** Для приготовления верхнего слоя апельсина очистить, удаляя внутреннюю белую кожицу, нарезать тонкими кружочками, выложить на корж.

**5.** Мармелад протереть через сито и, помешивая, вскипятить с соком и сахаром в маленькой кастрюле. Кружочки апельсинов и боковые стороны торта смазать горячим мармеладом. Боковые стороны торта посыпать миндалем.





## Апельсиновый торт со сливочным кремом

**Для гостей — фруктовый вкус**

**Для приготовления сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 яйца  
150 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
50 г кокосовой стружки

**Для приготовления сливочного крема:**

1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
40 г сахара  
500 мл (1/2 л) молока  
250 г мягкого слив. масла  
2 ст. л. апельсинового ликера

**Намазать корж:**

225 г апельсинового мармелада

**Для приготовления верхнего слоя:**

5-6 апельсинов

**Для приготовления желе:**

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
125 мл (1/8 л) воды  
125 мл (1/8 л) апельсинового сока

**Время приготовления:** 65 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 563 г, У: 410 г, кДж: 30150, ккал: 7203

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, затем просеять и порциями, попеременно с кокосовой стружкой подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*  
 Время выпечки: *прибл. 25 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**4.** Для приготовления сливочного крема из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг. Готовый горячий пудинг сразу накрыть прозрачной пленкой для сохранения свежести продуктов и остудить при комнатной температуре.

**5.** Слив. масло взбить миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, добавлять столовой ложкой пудинг (следить, чтобы масло и пудинг были комнатной температуры, иначе крем может свернуться). Подмешать в крем ликер. Немного крема поместить в кондитерский мешочек с насадкой с маленьким круглым отверстием.

**6.** Нижний корж положить на блюдо для тортов, намазать половиной мармелада, половиной сливочного крема, поставить на 30 мин. в холодильник, затем снова равномерно намазать оставшимся мармеладом. Сверху положить второй корж и слегка прижать. Боковые стороны и поверхность торта покрыть оставшимся сливоч-

ным кремом. Торт на 2 часа поместить в холодильник.

**7.** Для приготовления верхнего слоя апельсины почистить, удаляя белую кожицу. Из долек осторожно вынуть мякоть и обсушить ее на бумажном полотенце. Дольки апельсинов без кожицы выложить на поверхность торта.

**8.** Для приготовления желе из порошка, воды и апельсинового сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе осторожно вылить на дольки апельсинов. На поверхность торта выдавить точками (создавая фигурки цветов) крем из кондитерского мешочка.

## Сливовый торт со сметанной заливкой

**Просто — быстро**

**Для приготовления теста:**  
 300 г *готового песочного теста*  
 50 г *бисквитного печенья савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»*

**Для приготовления верхнего слоя:**  
 750 г *слив*

**Для приготовления заливки:**  
 2 *яйца*  
 200 г *сметаны*  
 1 *пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)*  
 2 *ст. л. ликера амаретто*  
 15 г *пищевого крахмала*

**Посыпать торт:**

*2 ст. л. сахарных комочков для посыпки*

**Время приготовления: 35 мин.**

**Всего: Б: 61 г, Ж: 68 г, У: 372 г, кДж: 10370, ккал: 2476**

**1.** Тесто вынуть из упаковки, раскатать в круглый диск диаметром 30 см, выложить в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, высотой 3-5 см) и присыпанными мукой руками прижать к стенкам формы. Печенье положить в мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье мелко раскрошить скалкой. Крошки печенья равномерно выложить на тесто.

**2.** Для приготовления верхнего слоя сливы помыть, обсушить бумажным полотенцем, удалить косточки, разрезать пополам и в форме черепицы выложить на крошки.

**3.** Для приготовления заливки яйца, сметану, ванильный сахар, ликер и крахмал перемешать до кремовой консистенции. Массу выложить на сливы. Форму поместить на решетку в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
 Время выпечки: *прибл. 35 мин.*

**4.** Форму с тортом поставить на кухонную решетку. Торт посыпать посыпкой и остудить.



## Банановый торт с миндально-кокосовым беже

Полноценно — для гостей

**Для приготовления песочного теста:**

250 г цельнозерновой пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

80 г жидкого меда

1 щепотка морской соли  
немного семян из стручка

ванили

1 яйцо

100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления жгута:**

1 ст. л. пшеничной муки

**Для приготовления начинки:**

1 1/2 кг бананов

сок 2 лимонов

200 г перетертых ягод малины

**Для приготовления миндального беже:**

3 яйца

70 г жидкого меда

75 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов

125 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 40 мин.

**Всего:** Б: 92 г, Ж: 138 г, У: 504 г,  
кДж: 15875, ккал: 3796

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Раскатанное тесто много

раз проколоть вилкой. Из оставшегося теста, добавив в него 1 ст. л. муки, скатать жгут. Жгут выложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка высотой 2-3 см. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прикл. 20 мин.*

**4.** Для приготовления начинки бананы очистить, нарезать кусочками длиной прикл. 3 см, сбрызнуть лимонным соком и выложить плотно друг к другу на выпеченный до полуготовности корж. Малину распределить между кусочками бананов.

**5.** Для приготовления беже белки взбить до густой консистенции. Добавить мед и миндаль. Взбить миксером. Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать кокосовую стружку. Миндальное беже равномерно выложить на фрукты и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прикл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прикл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 12-15 мин.*

## Бисквитный рулет-бомба

### Классика

#### Для приготовления бисквитного теста:

2 яйца  
3-4 ст. л. горячей воды  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки  
40 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Намазать бисквит:

200-250 г красного конфитюра (напр., клубничный или малиновый, или вишневый)

#### Для приготовления начинки:

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
2 ст. л. киршвассер (вишневой водки) (40 % алк.)

#### Для украшения:

сливки для взбивания вишни

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 39 г, Ж: 177 г, У: 434 г, кДж: 15204, ккал: 3633

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной

скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прикл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)  
Газ: прикл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 10-15 мин.*

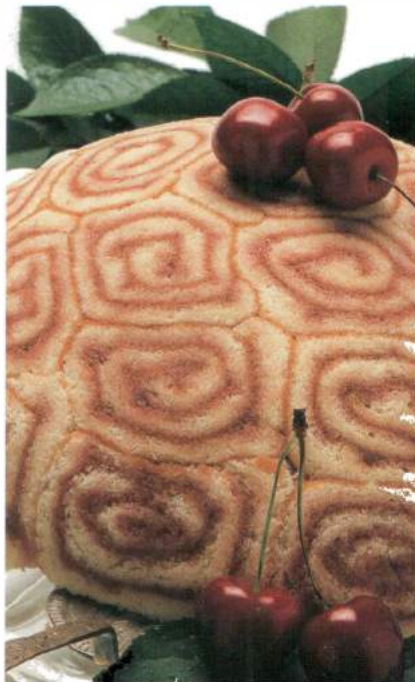
**4.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж сразу равномерно намазать конфитюром и свернуть, начиная с короткой стороны, трубочкой (бисквит сворачивать, подталкивая его бумагой, на которой он лежит,

а освободившуюся от бисквита бумагу собирать в складки). Рулет остудить.

**5.** Остывший рулет нарезать кружочками толщиной прикл. 1 см. Миску (диаметром 23 см, емкостью 2,5 л) выложить кружочками бисквита (часть кружочков отложить для приготовления верхнего слоя).

**6.** Для приготовления начинки сливки с сахаром, ванильным сахаром и загустителем взбить до густой консистенции. Добавить по вкусу киршвассер. Блюдо, выложенное кусками бисквита, наполнить взбитыми сливками. На сливки выложить отложенные бисквитные кружочки.

**7.** Рулет-бомбу до подачи к столу поместить в холодильник. Перед сервировкой миску перевернуть вверх дном и выложить рулет-бомбу на круглое блюдо. Украсить взбитыми сливками и вишнями.





## Бисквитный торт-рулет «Экзотика»

Для гостей

Для приготовления  
песочного теста:

125 г пшеничной муки

40 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

80 г слив. масла или маргарина

Для приготовления  
бисквитного теста:

3 яйца

3-4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

Намазать бисквит:

200 г клубничного конфитюра  
(густого варенья)

1 ст. л. конфитюра из персиков и  
маракуйи

Для приготовления  
верхнего слоя:

1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного соуса  
(для 250 мл жидкости)

20 г сахара

250 мл (1/4 л) молока

750 г фруктов и ягод, напр., личи  
(китайская слива), карамбола,  
киви, фижи (инжир), клубника

Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для  
приготовления бесцветного  
желе для тортов (для 250 мл  
жидкости)

25 г сахара

250 мл (1/4 л) яблочного сока  
1 ст. л. лимонного сока

#### Для украшения:

3 ст. л. клубничного конфитюра  
(густого варенья)  
25 г кокосовой стружки

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 67 г, Ж: 113 г, У: 782 г,  
кДж: 19073, ккал: 4557

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления песочного теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: прибл. 180 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: 3-4 ступень*

(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Форму с коржом вынуть из духовки. Снять с формы бортик. Корж ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**5.** Для приготовления бисквитного теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**6.** Противень (30 x 40 см) смазать маслом и выстлать бумагой для выпечки, при этом перед полой стеночкой противня бумагу загнуть складкой к выложенному на противне листу бумаги, а затем обратно, чтобы получилась загородка из бумаги. Тесто, равномерно разравнивая, выложить на противень. Противень с тестом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: 180-200 °C*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: прибл. 4 ступень*

(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки: 10-15 мин.*

**7.** Корж вынуть из духовки и сразу выложить бумагой для выпечки вверх на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать

холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж сразу равномерно намазать клубничным конфитюром и свернуть, начиная с короткой стороны, трубочкой (бисквит сворачивать, подталкивая его бумагой, на которой он лежит, а освободившуюся от бисквита бумагу собирать в складки). Рулет остудить.

**8.** Рулет разрезать на 14 одинаковых кусков-кружочков.

**9.** Бортик формы помыть и вновь поставить на дно формы с коржом из песочного теста. Корж намазать конфитюром из персиков и маракуйи, сверху плотно друг к другу, разрезами вверх и вниз выложить куски бисквитного рулета.

**10.** Для приготовления верхнего слоя из сухой смеси для приготовления соуса приготовить согласно инструкции на упаковке, но с предложенными здесь ингредиентами соус. Соус, изредка помешивая, немного остудить. Соус вылить на куски бисквитного рулета и разровнять. Фрукты и ягоды нарезать кружочками и выложить на соус.

**11.** Из порошка для приготовления желе приготовить согласно инструкции на упаковке, но с предложенными здесь ингредиентами желе. Желе вылить на фрукты и дать ему застыть. С формы снять бортик.

**12.** Клубничный конфитюр протереть через сито. Боковые стороны торта намазать конфитюром, посыпать кокосовой стружкой.



## Брусничный торт с яичным ликером

### Для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца  
2 ст. л. горячей воды  
160 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 ч. л. молотой корицы  
30 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
200 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
60 г шоколадной стружки  
50 г растопленного и остуженного слив. масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

5-6 ст. л. консервированной брусники  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
2 ч. л. сахара  
250 мл (1/4 л) яичного ликера

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 88 г, Ж: 369 г, У: 414 г, кДж: 24513, ккал: 5855

**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешан-

ные сахар, ванильный сахар и корицу 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста. Мучную смесь просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто смесь из фундука и шоколадной стружки. Подмешать в тесто слив. масло.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой

он выпекался. Корж остудить и положить на блюдо для тортов.

**5.** Для приготовления верхнего слоя бруснику выложить на корж (при этом по краю коржа оставить свободной полосу шириной 1 см). Сливки с загустителем, ванильным сахаром и сахаром взбить до густой консистенции. Половину взбитых сливок выложить на бруснику.

**6.** Оставшиеся сливки поместить в кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Сливками из мешочка выложить на поверхности торта квадраты, а по краю торта — горочки. Отдельные квадраты заполнить яичным ликером. Оставшийся ликер подать к тарту отдельно.

**Вариант.** Вместо брусники можно использовать вишни в желе. Для этого вишни из банки (масса основного продукта: 370 г) обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока. Из отмеренного сока и 1 пакетика порошка для приготовления желе (для 250 мл жидкости) приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Осторожно подмешать в желе вишни.



## Венский торт с шиповником

Утонченно — рекомендуем

Для приготовления

бисквитного теста:

5 яиц

250 г сахара

2 пакетика ванильного сахара

масса нетто каждого: 8 г)

175 г пшеничной муки

125 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

250 г растопленного и

охлажденного слив. масла или маргарина

Для приготовления прослоек:

350 г конфитюра (густого  
заренья) из шиповника

Для приготовления глазури:

125 г просеянной сахарной  
пудры

2-3 ст. л. лимонного сока

Тосыпать торт:

1 ст. л. порубленных ядер  
фисташковых орехов

Время приготовления: 60 мин.

Зсего: Б: 74 г, Ж: 245 г, У: 860 г,  
Дж: 25451, ккал: 6079

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, насыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину



смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Подмешать растопленное слив. масло или маргарин.

**3.** Противень 30 x 40 см смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить на противень и разровнять. Противень поместить в духовку и сразу начать выпечку. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть) Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: прибл. 20 мин.

**4.** Корж ножом отделить от стенок противня, противень перевернуть вверх дном, корж выложить на посыпанную сахаром бумагу для выпечки. Находящуюся на корже бумагу смазать холодной водой и осторожно, но быстро снять с коржа. Корж разрезать на

4 прямоугольника 20 x 15 см каждый.

**5.** Один из коржей положить на блюдо для тортов, намазать 2 ст. л. конфитюра, сверху положить второй корж, который также намазать 2 ст. л. конфитюра. Таким же образом поступить с остальными коржами.

**6.** Прибл. 1 ст. л. конфитюра поместить в пергаментный мешочек и отложить. Оставшимся конфитюром намазать боковые стороны торта.

**7.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с лимонным соком до густотекучей консистенции. Поверхность торта покрыть глазурью.

**8.** У мешочка с конфитюром срезать уголок. Торт украсить конфитюром из мешочка, посыпать фисташками.

**Совет:** торт лучше приготовить предварительно и дать ему время для пропитки.



## Воздушный торт с капучино и вишнями в роме

Для гостей

**Подготовительные работы:**

1 банка вишен

(масса основного продукта: 360 г)

20 мл рома

**Для приготовления заварного теста:**

125 мл (1/8 л) воды

50 г слив. масла или маргарина

1 щепотка соли

75 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

2-3 яйца

**Для приготовления крема:**

1 ст. л. быстрорастворимого порошка для приготовления капучино

2 ст. л. горячей воды

200 мл сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

250 г нежирного мягкого творога

250 г маскарпоне (итальянский творожный сыр)

120 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

**Посыпать торт:**

1 ч. л. какао-порошка

1 ч. л. быстрорастворимого порошка для приготовления капучино

**Время приготовления:** 60 мин., без времени пропитывания и охлаждения

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 230 г, У: 290 г, кДж: 15631, ккал: 3735

1. Подготовительные работы. Вишни из банки обсушить в сите, затем выложить в миску, обрызгать ромом и оставить на 1 час для пропитки.

2. Для приготовления теста воду со сливочным маслом или маргарином и солью довести до кипения в ковше.

3. Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса, которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на плиту и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка.

4. Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания. По одному подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крюками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо подмешивать, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предв. перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть.

5. Тесто разделить на 3 части. Каждую часть выложить, разравнивая, на смазанное маслом, посыпанное мукой дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см), при этом

следить за тем, чтобы тесто по краям не было тонким, иначе корж в этих местах при выпечке потемнеет. Коржи выпекать в формах без бортиков. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» две формы вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

*каждый корж*

6. Коржи сразу после выпечки ножом отделить от дна форм, порознь остудить на кухонной решетке.

7. Для приготовления крема порошок для приготовления капучино тщательно перемешать с горячей водой и остудить.

8. Сливки взбить с загустителем до густой консистенции. Перемешать творог, маскарпоне, капучино, сахар и ванильный сахар. Подмешать взбитые сливки.

9. Вишни обсушить в сите, промокнуть бумажным полотенцем. Один из коржей положить на блюдо для тортов, на корж выложить вишни, сверху распределить половину кофейного крема. На крем положить второй корж. Второй корж намазать оставшимся кремом, накрыть третьим коржом. Торт посыпать какао-порошком и порошком для приготовления капучино.



## Вишневый торт с пряностями

**Просто — к послеобеденному кофе**

**Для приготовления сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 щепотки на кончике ножа молотой гвоздики (пряность)  
1 щепотка на кончике ножа молотого мускатного ореха  
1/2 ч. л. молотой корицы  
2 яйца  
150 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
1 уп. сухой смеси для приготовления шоколадного пудинга (для 500 мл жидкости)  
1-2 ст. л. молока  
50 г шоколадной стружки из горького шоколада (мин. 50 % какао)

панировочные сухари —  
посыпать форму

**Для приготовления прослойки:**

1 банка вишен (масса основного продукта: 370 г)  
1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
20 г сахара  
250 мл (1/4 л) вишневого сока (из банки с вишнями)

**Для приготовления верхнего слоя:**

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
2 ч. л. сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

прибл. 2 ст. л. шоколадной стружки

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 276 г, У: 536 г, кДж: 20884, ккал: 4989

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль, пряности. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл.

1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста и сухой смесью для приготовления пудинга, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать шоколадную стружку.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную панировочными сухарями форму для выпечки фруктового торта (диаметром 30 см, высотой 3-4 см). Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Форму вынуть из духовки, сразу перевернуть вверх дном и выложить корж на кухонную решетку. Дать коржу остыть.

**5.** Для приготовления прослойки вишни обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока.

**6.** Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного вишневого сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Подмешать в желе вишни. Вишневую массу равномерно выложить на корж.

**7.** Для приготовления верхнего слоя сливки взбивать 1/2 минуты. Постепенно подмешать миксером смесь из загустителя,

сахара и ванильного сахара и взбить сливки до густой консистенции.

**8.** Взбитые сливки горкой выложить на вишни и посыпать шоколадной стружкой.

## Гречишный торт

**Полноценно — для гостей**

**Для приготовления бисквитного теста:**

6 яиц  
2 ст. л. горячей воды  
125 г жидкого меда  
тертая кожура 1/2 лимона  
175 г гречневой (гречишной) муки (желательно тонкого помола)

**Для приготовления прослоек:**

1 пакетик крупинок белого желатина (для 500 мл жидкости)  
4 ст. л. холодной воды  
2-3 ст. л. лимонного сока  
750 мл (3/4 л) сливок для взбивания  
6 ст. л. кленового сиропа

**Намазать торт:**

350 г брусничного конфитюра (густого варенья)

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 91 г, Ж: 277 г, У: 572 г, кДж: 22117, ккал: 5285

**1.** Для приготовления теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. За 3 мин. подме-

шать миксером мед и тертую кожуру лимона.

**2.** Добавить в яичный крем 1/3 гречневой муки. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать оставшуюся гречневую муку.

**3.** Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 30-35 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить. Корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**5.** Для приготовления прослоек желатин перемешать с водой в небольшой кастрюле, оставить на 10 мин., затем, помешивая, разогреть (не кипятить!) до полного растворения. Подмешать лимонный сок. Сливки взбить до густой консистенции. К сливкам подмешать миксером слегка теплый раствор с желатином и кленовый сироп.

**6.** Кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой наполнить 1/4 сливок. Нижний корж намазать половиной брусничного конфитюра и 1/3 оставшихся взбитых сливок. Сверху положить второй корж, слегка прижать. Второй корж намазать оставшимся конфитюром (1/2 ст. л. отложить для украшения) и половиной оставшихся сливок. Сверху положить третий корж. Коржи слегка прижать друг к другу. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися сливками. Торт украсить сливками из кондитерского мешочка, а перед подачей к столу — отложенным конфитюром или свежей брусникой.





## Голландский вишневый торт

**Классика — утонченно**

**Для приготовления слоеного теста:**

300 г (5 пластин) замороженного слоеного теста

**Для приготовления глазури:**

100 г смородинового желе  
100 г просеянной сахарной пудры  
3-4 ст. л. лимонного сока

**Для приготовления вишневой начинки:**

1 банка вишен  
(масса основного продукта: 370 г)  
250 мл (1/4 л) вишневого сока  
25 г пищевого крахмала  
2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)

**Для приготовления сливочной прослойки:**

500-600 мл сливок для взбивания  
25 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

**Время приготовления:** 55 мин., без времени размораживания и охлаждения

**Всего:** Б: 32 г, Ж: 256 г, У: 468 г, кДж: 18407, ккал: 4398

**1.** Пластины теста разложить друг рядом с другом, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

**2.** Полторы пластины слоеного теста положить друг на друга и раскатать в круглый диск диаметром 28 см. Таким же образом раскатать еще полторы пластины. Выровнять края дисков. Каждый диск выложить на отдельный, смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень.

**3.** Из двух оставшихся пластин теста таким же образом приготовить еще один диск. Диски, прикрыв, оставить прилбл. на 15 мин. Диски много раз проколоть вилокй. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прилбл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин. каждый корж*

**4.** Коржи снять с бумаги для выпечки, каждый выложить на отдельную кухонную решетку, остудить.

**5.** Для приготовления глазури смородиновое желе разогреть, помешивая, в маленькой кастрюле. Корж из двух пластин теста намазать желе. Дать подсохнуть желе.

**6.** Сахарную пудру перемешать с таким количеством лимонного сока, чтобы получилась густотекучая масса. Намазанный смородиновым желе корж покрыть глазурью и разрезать на 12 кусков.

**7.** Для приготовления начинки вишни обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока.

**8.** Крахмал перемешать с ванильным сахаром и размешать в 4 ст. л. отмеренного сока. Оставшийся отмеренный сок вскипятить в кастрюле. Подмешать разведенный крахмал, помешивая, довести до кипения, снять с огня. Подмешать вишни. Дать начинке остыть.

**9.** Для приготовления сливочной прослойки сливки с загустителем, сахаром и ванильным сахаром взбить до густой консистенции (5 ст. л. поместить в кондитерский мешочек).

**10.** Один корж положить на блюдо для тортов и намазать вишневой начинкой (по краю коржа оставить свободной полосу шириной 1 см). На свободную полосу по краю коржа выдавить полосу сливок из кондитерского мешочка. На вишневую начинку выложить половину взбитых сливок. Сверху положить второй корж. Вдоль края коржа также выложить полосу сливками из кондитерского мешочка. На корж выложить оставшиеся взбитые сливки. Сверху положить украшенный глазурью корж.

## Грейпфрутовый торт с бее

### Утонченно

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
75 г слив. масла или маргарина  
2 ст. л. воды

#### Для приготовления начинки:

3 розовых грейпфрута  
3 яичных желтка  
150 мл сливок для взбивания  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
50 мл грейпфрутового сока  
20 г пищевого крахмала

#### Для приготовления бее:

3 яичных белка  
125 г сахара  
1 ч. л. пищевого крахмала

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 42 г, Ж: 126 г, У: 424 г, кДж: 12975, ккал: 3098

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин, воду. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**3.** Корж слегка остудить в форме. Оставшееся тесто скатать в жгут. Жгут выложить по краю коржа и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 2 см.

**4.** Для приготовления начинки грейпфруты почистить, удаляя тонкую белую кожицу. Дольки грейпфрутов очистить от кожицы, собрав вытекающий сок. Отмерить 50 мл сока. Яичные желтки и сливки вместе с сахаром, ванильным сахаром, отмеренным соком и крахмалом, помешивая, недолго, но до полного растворения сахара покипятить в кастрюле. Корж намазать желтково-сливочным кремом и выложить дольками грейпфрутов.

**5.** Для приготовления бее белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать перемешанные сахар и крахмал. Бее-массу выложить на дольки грейпфрутов. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть, выпекать на нижней полке)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

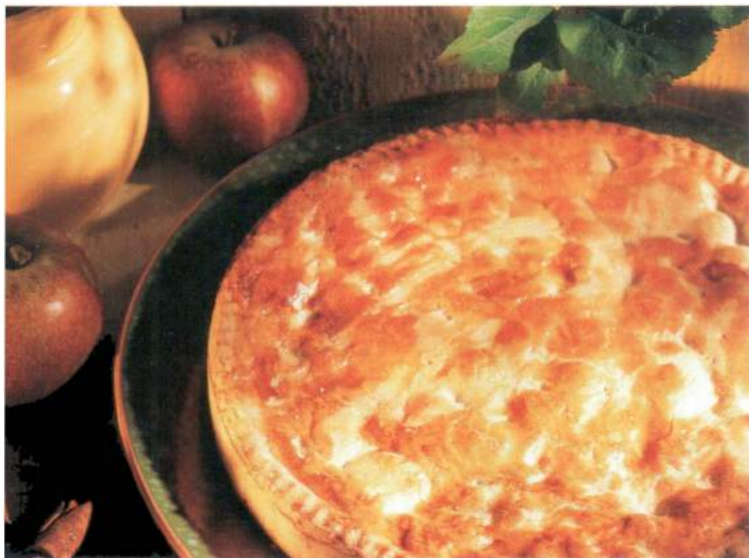
*(духовку предв. не нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

**6.** После выпечки с формы снять бортик. Торт остудить, не снимая с дна формы.







## Закрытый яблочный торт

Утонченно

**Для приготовления песочного теста:**

300 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1/2 яичного желтка  
1 яичный белок  
1 ст. л. молока  
150 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

прибл. 2 кг яблок  
1 ст. л. воды  
50 г сахара  
1/2 ч. л. молотой корицы  
50 г изюма  
прибл. 50 г сахара  
несколько капель ромового ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

**Для смазывания поверхности торта:**

1/2 яичного желтка  
1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 60 мин.

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 140 г, У: 648 г, кДж: 17545, ккал: 4183

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, желток, белок, молоко, слив. масло или маргарин.

**2.** Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости оборотов. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть

в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Половину теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**4.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разделить на четвертинки, удалить зерна и нарезать маленькими кусочками. Кусочки яблок, помешивая, потушить с водой, сахаром, корицей, изюмом. Слегка остудить. Добавить по вкусу сахар и ароматизатор.

**5.** Оставшееся тесто (1/3 отложить для жгута) раскатать в круглый диск размером с дно разъемной формы. Из отложенного теста скатать жгут. Жгут разложить по краю испеченного коржа и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 3 см. Начинку равномерно выложить на корж в форме и накрыть диском из теста.

**6.** Желток взбить с молоком. Верхний пласт теста смазать желтково-молочной смесью и

много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать торт до готовности.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-30 мин.*

## Итальянский торт по бабушкиному рецепту

### Просто

**Для приготовления песочного теста:**

300 г пшеничной муки

125 г сахара

2 яйца

2 ст. л. граппы

*(итальянская виноградная водка)*

80 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления прослойки:**

200 г сметаны

5 яиц

125 г сахара

20 г пищевого крахмала

тертая кожура 2 лимонов

5 ст. л. лимонного сока

**Для приготовления верхнего слоя:**

2 яйца

50 г молотых ядер кедровых орешков

сахарная пудра (по желанию)

**Время приготовления: 45 мин.**

**Всего: Б: 127 г, Ж: 220 г, У: 532 г, кДж: 20363, ккал: 4865**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, яйца, граппу, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** 2/3 теста раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром 32 см. Диск положить в форму для выпечки (диаметром 28 см, дно смазать маслом), напоминающую по форме цветок (напр., форма «маргаритка», форма «ромашка» и т.п.). Края диска прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 2 см. Остаток теста раскатать в круглый диск диаметром 26 см. Диск

положить на кусок бумаги для выпечки и отложить.

**3.** Для приготовления прослойки сметану поместить в кастрюлю. Добавить яйца, сахар, крахмал, сок и кожуру лимона. Ингредиенты тщательно перемешать венчиком, помешивая, довести до кипения на слабом огне, снять с плиты, остудить. Массу выложить на диск в форме, разровнять, накрыть отложенным диском.

**4.** Для приготовления верхнего слоя яйца взбить с кедровыми орешками. Верхнюю пластину теста намазать яично-ореховой смесью. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

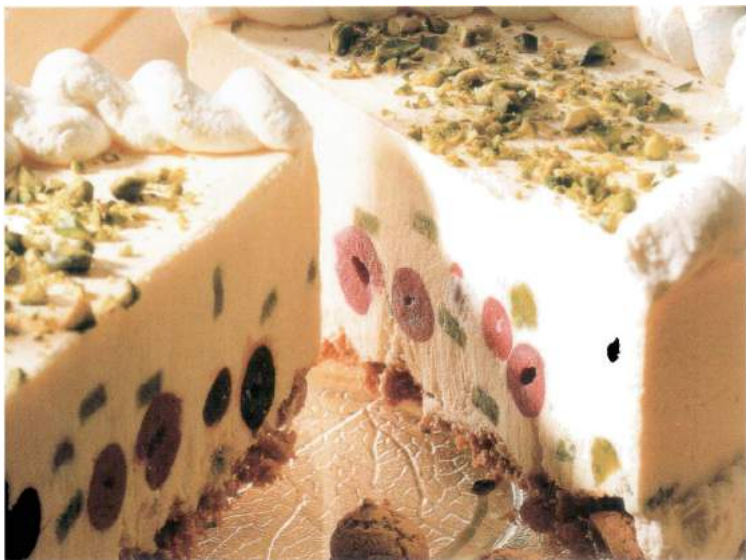
*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 35-40 мин.*

**5.** Торт оставить прибл. на 10 мин. в форме, лопаточкой для тортов осторожно вынуть из формы, остудить на кухонной решетке, по желанию посыпать сахарной пудрой.





## Кассата

### Рекомендуем

#### Для приготовления коржа:

75 г миндального печенья  
амареттини: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Амареттини»

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 маленькая банка вишен  
(масса основного продукта: 155 г)  
125 г вишен «Амарена»  
(консервируются с  
использованием миндального  
ликера)  
100 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
50 г ядер фисташковых орехов  
2-3 капли пищевой краски  
зеленого цвета  
3 яичных желтка  
50 г сахара  
1 маленькое манго  
750 мл (¾ л) сливок для  
взбивания

#### Для украшения:

125 мл (1/8 л) сливок для  
взбивания  
1 ст. л. порубленных ядер  
фисташковых орехов

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени замораживания

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 361 г, У: 265 г,  
кДж: 19622, ккал: 4687

**1.** Для приготовления коржа печенье растолочь на крупные куски. На блюдо для тортов выставить кондитерское кольцо или бортик от разъемной формы для выпечки (диаметром 20-22 см). Раскрошенное печенье выложить в кольцо и прижать столовой ложкой к блюду.

**2.** Для приготовления начинки вишни из банки и вишни «Амарена» обсушить в одном сите. Вишни разложить друг рядом с другом и сильно заморозить в морозильной камере холодильника.

**3.** Марципан перемешать с фиштакками и покрасить пищевой краской. Из марципановой массы скатать жгут (диаметром прибл. 5 см). Жгут нарезать кружочками толщиной 5 мм и заморозить в морозильнике.

**4.** Желтки и сахар взбить в крутую пену ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Манго очистить, удалить косточку. Мякоть манго пюрировать и венчиком или лопаточкой осторожно подмешать в желтковый крем. Сливки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в крем из манго. Так же осторожно подмешать в крем замороженные вишни и кружочки марципана. Массу равномерно выложить на корж. Торт на ночь поместить в морозильную камеру холодильника.

**5.** Перед подачей к столу снять с торта кольцо или бортик.

**6.** Для украшения сливки взбить до густой консистенции и выложить в кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Верхнюю поверхность торта по краю украсить сливками из мешочка. Торт посыпать фисташками.

**Советы.** Торт особенно вкусен, если его разморозить прибл. за 30 мин. до подачи к столу. Для детей вишни «Амарена» можно заменить 100 г вишен,

консервированных в вишневом соке или компоте.

## Каштановый торт

### Утонченно

Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
4 капли ромового ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
435 г пюре из каштанов (купить)  
50 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
100 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов

Для приготовления крема:  
600-750 мл сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)

Посыпать торт: сахарная пудра

Время приготовления: 40 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 85 г, Ж: 290 г, У: 473 г, кДж: 21088, ккал: 5038

1. Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Подмешать ароматизатор и каштановое пюре.

2. Муку перемешать с разрыхлителем теста. Мучную смесь просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Осторожно,

избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто миндаль. Тесто разделить на три части. Каждую часть выложить в разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом и посыпать мукой) и разровнять.

3. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 20 мин.

каждый корж

4. Каждый корж вынуть из формы, выложить на отдельную кухонную решетку и остудить. Один корж разрезать на 16 кусков.

5. Для приготовления крема сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. 2/3 взбитых сливок поместить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Оставшийся крем выложить на нижний корж (по краю коржа выложить полоску сливками из мешочка), накрыть вторым коржом. На верхний корж сливками из мешочка от середины к краям нанести 16 полосок.

6. Куски коржа под углом положить на полоски из взбитых сливок. Торт украсить оставшимися сливками, перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.





## Клубничный бисквитный торт со сливками и фисташками

### Утонченно

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки

40 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца

3-4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

100 г пищевого крахмала

3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления прослоек:

500 г клубники

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 ст. л. сахара

25 г порубленных ядер фисташковых орехов

#### Смазать корж:

2-3 ст. л. клубничного

конфитюра (густого варенья)

#### Для украшения:

ядра фисташковых орехов

клубничный конфитюр

(густое варенье)

Время приготовления: 60 мин.,

без времени охлаждения

Всего: Б: 76 г, Ж: 286 г, У: 616 г,

кДж: 23114, ккал: 5526

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовку. Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: прибл. 4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 12-15 мин.

**3.** Корж сразу после выпечки отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**4.** Для приготовления бисквитного теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**5.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть) Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: 20-30 мин.

**6.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку. Снять с коржа бумагу для выпечки.

Дать коржу остыть. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**7.** Для приготовления прослоек клубнику помыть, тщательно обсушить (несколько ягод отложить для украшения), удалить плодоножки и разрезать пополам.

**8.** Сливки с сахаром и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. В половину взбитых сливок осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой порубленные фисташковые орехи.

**9.** Песочный корж положить на блюдо для тортов и намазать клубничным конфитюром. Накрыть нижним бисквитным коржом. На корж выложить ягоды клубники. Сверху распределить сливки с фисташками. Накрыть вторым бисквитным коржом и прижать. Боковые стороны и верхнюю поверхность торта намазать оставшимися сливками.

**10.** Торт украсить отложенными ягодами клубники, фисташковыми орехами и тщательно размешанным конфитюром.

## Клубничный торт «Грация»

**Просто — с алкоголем**

**Для приготовления теста:**  
250 г сухой мучной смеси  
для приготовления коржа для

фруктовых тортов  
125 г слив. масла или маргарина  
1 яйцо  
2 ст. л. воды

**Намазать корж:**  
100 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
20 г кокосового масла

**Для приготовления верхнего слоя:**  
500 г клубники  
125 мл (1/8 л) воды  
125 мл (1/8 л) белого вина  
50 г сахара

1 пакетик порошка для приготовления красного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
250 мл (1/4 л) сока

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени охлаждения  
и пропитки

**Всего:** Б: 32 г, Ж: 170 г, У: 343 г,  
кДж: 13362, ккал: 3194

**1.** Для приготовления теста сухую мучную смесь перемешать со слив. маслом или маргарином, яйцом и водой согласно указаниям на упаковке.

**2.** Тесто выложить, разравнивая, в смазанную маслом неразъемную форму для выпечки фруктового торта (диаметром 28 см). Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень

(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 20 мин.

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить.

**4.** Шоколад разломать на мелкие кусочки и, помешивая, растопить с кокосовым маслом в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Охлажденный корж покрыть растопленным шоколадом.

**5.** Для приготовления начинки клубнику помыть, обсушить, удалить плодоножки и по желанию разрезать пополам. Воду перемешать с вином и сахаром, добавить клубнику и оставить ее прибл. на 30 мин. для пропитки. Клубнику обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока. Клубнику выложить на корж. Из порошка для приготовления желе и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на клубнику. Дать застыть желе.





## Клубничный торт К 8 Марта

### Утонченно

#### Для приготовления теста

«Всё вместе»:

65 г пшеничной муки  
1 1/2 ч. л. без горочки  
разрыхлителя теста  
65 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 яйца  
65 г слив. масла или маргарина

#### Для пропитки:

2 ст. л. воды  
1 ст. л. с горочкой сахара  
2 ст. л. малиновой водки  
(40 % алк.)

#### Для приготовления верхнего слоя:

12 листочков белого желатина  
(соотв. 18 г порошка)  
150 г сахара  
6 ст. л. холодной воды  
сок 1 лимона  
500 г свежей клубники или 600 г  
замороженной клубники  
500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

#### Намазать и украсить поверхность торта:

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)  
ягоды клубники, листочки мяты

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени замораживания

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 302 г, У: 346 г,  
кДж: 18950, ккал: 4532

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца, слив. масло или маргарин. Вымесить за 2 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов однородное эластичное тесто.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 20-30 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить и положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от формы для выпечки.

**4.** Для приготовления пропитки воду с сахаром вскипятить в маленькой кастрюле, подмешать малиновую водку. Корж много раз проткнуть деревянной палочкой и смазать пропиткой.

**5.** Для приготовления верхнего слоя желатин замочить в холод-

ной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, разогревать (не кипятить) до полного растворения. Желатин слегка остудить.

**6.** Клубнику помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки, замороженную клубнику разморозить. Клубнику пюрировать блендером. Подмешать сахар и лимонный сок. Подмешать растворенный желатин. Клубничную массу поместить в холодильник.

**7.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только клубничная масса начнет густеть, подмешать в нее взбитые сливки. Сливочно-клубничную массу выложить на корж и разровнять. Торт поместить на 2 часа в холодильник. Снять с торта кольцо или бортик.

**8.** Для украшения сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Немного взбитых сливок выложить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися взбитыми сливками. Торт украсить сливками из кондитерского мешочка, ягодами клубники и листиками мяты.





## Кофейный торт

**Для гостей — просто**

**Подготовительные работы:**  
600 мл сливок для взбивания  
150 г шоколада макко

6 ч. л. растворимого порошка  
для приготовления кофе  
эспрессо или 2 уп. растворимого  
порошка для приготовления  
кофе капучино (каждая  
упаковка — для приготовления  
1 порции капучино)

2 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

**Для приготовления коржей:**  
300 г замороженных пластин  
из слоеного теста

**Для приготовления кондитерской крошки:**

150 г пшеничной муки  
10 г какао-порошка  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
100 г растопленного и охлажденного слив. масла

**Для смазывания коржей:**  
4-5 ст. л. молока**Для приготовления начинки:**

1 банка груш  
(масса основного продукта: 460 г)  
1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
250 мл (1/4 л) грушевого сока (из банки с грушами)

**Посыпать торт:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения и размораживания

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 403 г, У: 490 г, кДж: 25078, ккал: 5995

**1.** Подготовительные работы. Сливки вскипятить в кастрюле, снять с огня. Шоколад разломать на кусочки и, слегка помешивая, полностью растворить в сливках. Подмешать порошок для приготовления кофе. Массу поместить в миску для взбивания, закрыть пленкой для сохранения свежести продуктов и поставить на ночь в холодильник.

**2.** Для приготовления коржей листы теста выложить в ряд,

прикрыть и разморозить при комнатной температуре. Половину пластин положить друг на друга и раскатать в круглый диск диаметром 28 см. Аналогично раскатать вторую половину пластин. Края дисков подровнять. Каждый диск выложить на отдельный, смазанный маслом, сбрызнутый водой противень.

Диски много раз проколоть вилкой. Диски оставить прил. на 15 мин., желательно в холодильнике.

**3.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Какао-порошок перемешать с сахаром, ванильным сахаром и вместе со сливочным маслом добавить к муке. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до получения крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку оставить в холодильнике, пока она не затвердеет.

**4.** Диски смазать молоком, посыпать кондитерской крошкой. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прил. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прил. 15 мин. каждый противень*

**5.** Коржи снять с противней, каждый выложить на от-

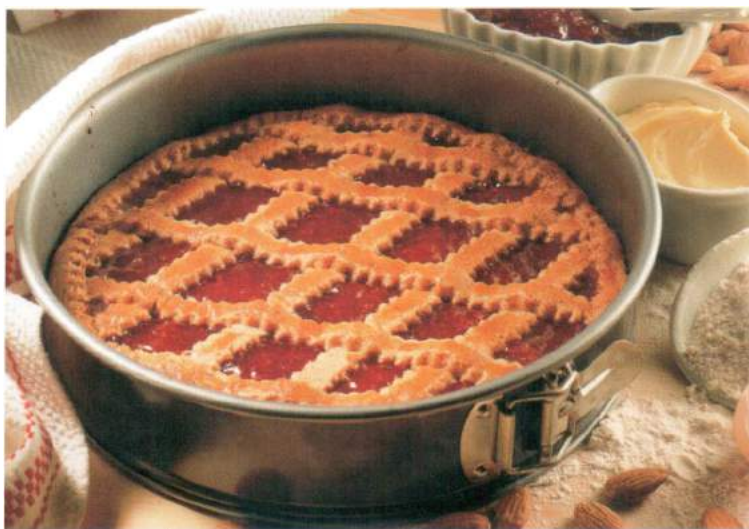
дельную кухонную решетку, остудить.

**6.** Для приготовления начинки груши обсушить в сите, стекающий при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока. Груши нарезать кубиками.

**7.** Из порошка для приготовления желе и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в желе грушевые кубики. Желе немного остудить, выложить на один из коржей. Корж с желе поместить в холодильник.

**8.** Охлажденные шоколадные сливки взбить до очень густой консистенции, затем поместить в кондитерский мешочек с насадкой в форме звезды и выложить на корж, покрытый грушевым желе. Сверху положить крошкой вверх второй корж. Торт поместить в холодильник, перед сервировкой посыпать сахарной пудрой.

**Советы.** Чтобы коржи из слоеного теста не размякли, рекомендуется проложить их начинкой за 1 час до подачи торта к столу. Коржи из слоеного теста можно испечь за 1-2 дня до приготовления торта.



## Линцевский торт (рецепт из г. Линц, Австрия)

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 капли миндального  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)  
1 щепотка на кончике ножа  
молотой гвоздики (пряность)  
1 ч. л. без горочки молотой  
корицы  
1 щепотка соли  
1/2 яичного желтка  
1 яичный белок  
125 г слив. масла или маргарина  
125 г молотых ядер миндальных  
орехов

100 г малинового конфитюра  
(густого варенья)

1/2 яичного желтка  
1 ч. л. молока

Время приготовления: 45 мин.

Всего: Б: 55 г, Ж: 177 г, У: 350 г,  
кДж: 14117, ккал: 3372

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, гвоздику, корицу, соль, желток, белок, слив. масло или маргарин, орешки. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Половину теста раскатать в круглый диск диаметром 28 см. Диск разрезать на 16-20 полосок (рекомендуется использовать нож с зубчатым колесиком).

**4.** Оставшееся тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Раскатанное тесто намазать малиновым конфитюром, при этом по краю теста оставить свободной полосу шириной прибл. 1 см. Полоски из теста в форме решетки выложить на конфитюр. По краю поверхности торта также выложить полосу.

**5.** Яичный желток взбить с молоком. Полоски теста намазать желтково-молочной смесью. Форму поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 25-30 мин.*

**6.** С формы снять бортик. Торт ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**Вариант.** Увеличив вдвое количество ингредиентов, этот торт можно приготовить на противне. После выпечки торт разрезать на маленькие кусочки. Завернутый в алюминиевую фольгу торт остается свежим в течение 5 дней.

## Люнебургский гречишный торт (рецепт из г. Люнебург, Германия)

Для гостей — просто

Для приготовления бисквитного теста:

6 яиц

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г гречневой (гречишной)

муки

100 г пищевого крахмала

3 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

Намазать коржи:

300 г брусничного конфитюра

(густого варенья)

500 мл (1/2 л) сливок для

взбивания

2 пакетика загустителя для

сливок (каждый для 250 мл

сливок)

Для украшения:

консервированные ягоды

брусники

Время приготовления: 75 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 68 г, Ж: 198 г, У: 375 г,  
кДж: 15483, ккал: 3700

1. Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 минуту ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

3. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °C

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °C

(духовку предв. не нагревать)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: 30-35 мин.

4. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить

на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части. Коржи намазать брусничным конфитюром и положить один на другой.

5. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Поверхность и боковые стороны торта намазать взбитыми сливками. На сливки ложкой нанести узоры. На середину торта выложить бруснику, которую по желанию загустить желе.

Варианты. Вместо брусничного конфитюра можно использовать сливовый мусс. Часть взбитых сливок поместить в кондитерский мешочек и выдавить в форме цветов на поверхность торта. Каждый цветок из сливок украсить одной ягодой брусники.





## Маковый торт с яичным ликером

### К Пасхе

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яйца  
250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г свежемолотого мака:  
купить или помолоть в машинке для перемалывания мака или кофемолке

#### Для приготовления начинки:

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
25 г сахарной пудры  
600 мл сливок для взбивания  
3 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (не требует варки)  
(для 500 мл жидкости)  
125 мл (1/8 л) яичного ликера  
125 мл (1/8 л) молока

#### Для украшения:

75 мл яичного ликера

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 99 г, Ж: 463 г, У: 566 г,  
кДж: 30528, ккал: 7294

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать мак.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить. Корж разрезать по всей горизонтальной плоскости на две равные части. Нижний корж положить на блюдо для тортов.

**4.** Для приготовления начинки марципан перемешать с сахарной пудрой на рабочей поверхности стола. Полученную массу раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром 26 см. Диск положить на нижний корж. Сливки взбивать 1/2 мин., затем всыпать перемешанные загуститель и ванильный сахар и взбить сливки до густой консистенции. 2 ст. л. взбитых сливок наполнить кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Третьей частью взбитых сливок намазать марципановый диск.

**5.** Сухую смесь для приготовления пудинга взбить согласно указанию на упаковке, но только с ликером и молоком. Пудинг выложить на торт. Сверху положить верхний корж. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися сливками.

**6.** Для украшения сливки из мешочка выдавить в форме овальных колец на поверхность торта. Кольца заполнить яичным ликером. Торт поместить на 2 часа в холодильник.

## Малиново-вишневый торт

### Рекомендуем

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
 1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 15 г какао-порошка  
 75 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 яйцо  
 75 г слив. масла или маргарина  
 50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов  
 1 ст. л. пшеничной муки — для приготовления жгута

#### Для приготовления крема:

1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
 40 г сахара  
 500 мл (1/2 л) сливок для взбивания

#### Для приготовления верхнего слоя:

250 г малины  
 250 г черешни

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
 2 ст. л. сахара  
 250 мл (1/4 л) воды

сахарная пудра — посыпать торт

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 55 г, Ж: 255 г, У: 323 г, кДж: 16562, ккал: 3957

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и какао-порошком и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной

формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто посыпать миндалем. На дно формы одеть бортик. Из оставшегося теста, добавив в него 1 ст. л. муки, скатать жгут. Жгут разложить по краю раскатанного теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 3 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

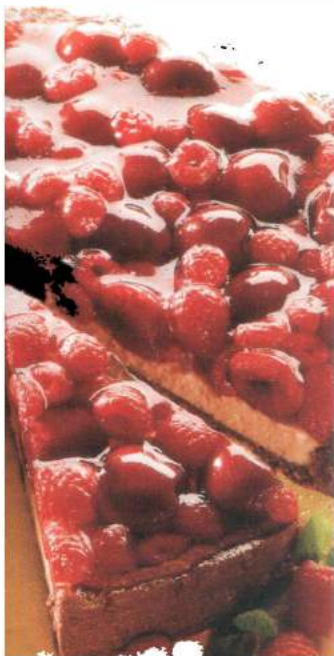
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы и остудить на кухонной решетке.

**5.** Из сухой смеси и сахара приготовить согласно указаниям на упаковке пудинг, но в качестве жидкости использовать сливки для взбивания. Пудинг слегка остудить и выложить на корж.

**6.** Для приготовления верхнего слоя перебрать малину. Черешню помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки и косточки и вместе с малиной выложить на пудинг.

**7.** Из порошка для приготовления желе, сахара и воды приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды. Торт до сервировки поместить в холодильник. Боковые стороны торта посыпать сахарной пудрой.





## Малиновый торт с творожным кремом

### Для детей

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
3 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
100 пшеничной муки  
75 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Намазать коржи:

60 г темного couverture  
или горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

#### Для приготовления крема:

250 г свежей или замороженной малины  
200 г жирного творожного сыра  
1 ст. л. лимонного сока  
50 г сахара  
400 мл сливок для взбивания  
3 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

#### Намазать поверхность торта:

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)  
1 ч. л. сахара

#### Для украшения торта:

немного ягод малины  
шоколадная стружка

**Время приготовления:** 65 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 81 г, Ж: 315 г, У: 481 г,  
кДж: 21906, ккал: 5236

**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто вы-

ложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-30 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**5.** Шоколад или couverture разломать на кусочки и растопить, помешивая, в кастрюле на водяной бане на слабом огне. Оба коржа покрыть глазурью. Дать застыть глазури.

**6.** Для приготовления крема свежую малину перебрать (замороженную малину разморозить), две трети пюрировать. Творожный сыр перемешивать с лимонным соком и сахаром до получения однородной массы. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в творожную массу. Подмешать в крем малиновое пюре и оставшиеся ягоды малины.

**7.** Крем выложить на нижний корж (немного крема отложить) и разровнять. Сверху положить второй корж. Коржи слегка прижать друг к другу. Боковые

стороны торта намазать отложенным кремом.

**8.** Сливки с загустителем и сахаром взбить до густой консистенции. Взбитые сливки столовой ложкой выложить на верхний корж. Торт украсить малиной и шоколадной стружкой.

## Миндальный торт с инжиром

### Необычно

**Для приготовления бисквитного теста:**

3 яйца

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

150 г коричневого сахара

100 г панировочных сухарей

150 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков

панировочные сухари —  
посыпать форму

**Посыпать тесто в форме:**

40 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков

**Для приготовления начинки:**

5 ст. л. мармелада из розовых

грейпфрутов

5 свежих плодов инжира

(прибл. 500 г)

1/2 киви

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 80 г, Ж: 124 г, У: 359 г,  
кДж: 12798, ккал: 3058

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Панировочные сухари перемешать с миндалем. Половину смеси насыпать к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину миндальной смеси.

**3.** Тесто разделить на 3 части. Каждую часть выложить, разравнивая, на смазанное маслом, посыпанное панировочными сухарями дно разъемной формы для выпечки (диаметр 26 см),

посыпать 1/3 миндаля. На дно формы одеть бортик. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин. каждый корж*

**4.** Коржи слегка охладить в формах. С форм снять бортики. Коржи отделить от дна форм и охладить. Один остывший корж положить на блюдо для тортов и намазать 2 ст. л. мармелада.

**5.** Инжир помыть, обсушить кухонным полотенцем, нарезать тонкими кружочками. 8 кружочков отложить.

**6.** Половину кружочков инжира выложить на нижний корж, накрыть вторым коржом. Второй корж намазать 2 ст. л. мармелада, выложить оставшимися кружочками инжира. Сверху положить третий корж.

**7.** Киви очистить, нарезать кружочками. Поверхность торта украсить кусочками киви и отложенными кружочками инжира.

**8.** Оставшийся мармелад (по желанию протереть через сито) вскипятить, помешивая, в маленькой кастрюле. Фрукты на торте намазать мармеладом.

**Вариант:** вместо киви можно использовать розовый грейпфрут.







## Марципановый торт с крокантом

Требует времени — немного дороже

**Для приготовления кроканта:**  
1 кусочек слив. масла на кончике ножа  
60 г сахара

125 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

**Для приготовления бисквитного теста:**

5 яиц  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки

75 г пищевого крахмала  
50 г растопленного и остуженного слив. масла

**Для приготовления прослоек:**

500 мл (1/2 л) молока  
1/2 стручка ванили  
60-70 г сахара  
1 щепотка соли  
50 г пищевого крахмала

**6** *яичных желтков**100 г мягкого слив. масла**100 г ядер фисташковых орехов**200 г сырой марципановой**массы: купить или**приготовить — см. рецепт**«Марципановая масса»**4 ст. л. ликера амаретто***Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения**Всего:** Б: 149 г, Ж: 397 г, У: 560 г,  
кДж: 28360, ккал: 6773

**1.** Для приготовления кроканта слив. масло, сахар и миндаль, нагревать, помешивая, до тех пор, пока масса не станет золотисто-коричневого цвета. Ореховую массу равномерно выложить на алюминиевую фольгу, остудить, измельчить.

**2.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**3.** Муку перемешать с крахмалом. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**4.** Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто четверть кроканта и слив.

масло. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C**(духовку предв. нагреть)**Горячий воздух: 160-180 °C**(духовку предв. нагреть)**Газ: прибл. 3 ступень**(духовку предв. нагреть)**Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**5.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**6.** Для приготовления прослоек молоко (3 ст. л. оставить для растворения крахмала) со стручком ванили, сахаром и солью довести до кипения в кастрюле. Крахмал перемешать с 3 ст. л. отставленного молока, подмешать яичные желтки. Удалить из кастрюли ванильный стручок. В кипящее молоко подмешать жидкость с растворенным крахмалом. Смесь, помешивая, довести до кипения, снять с огня.

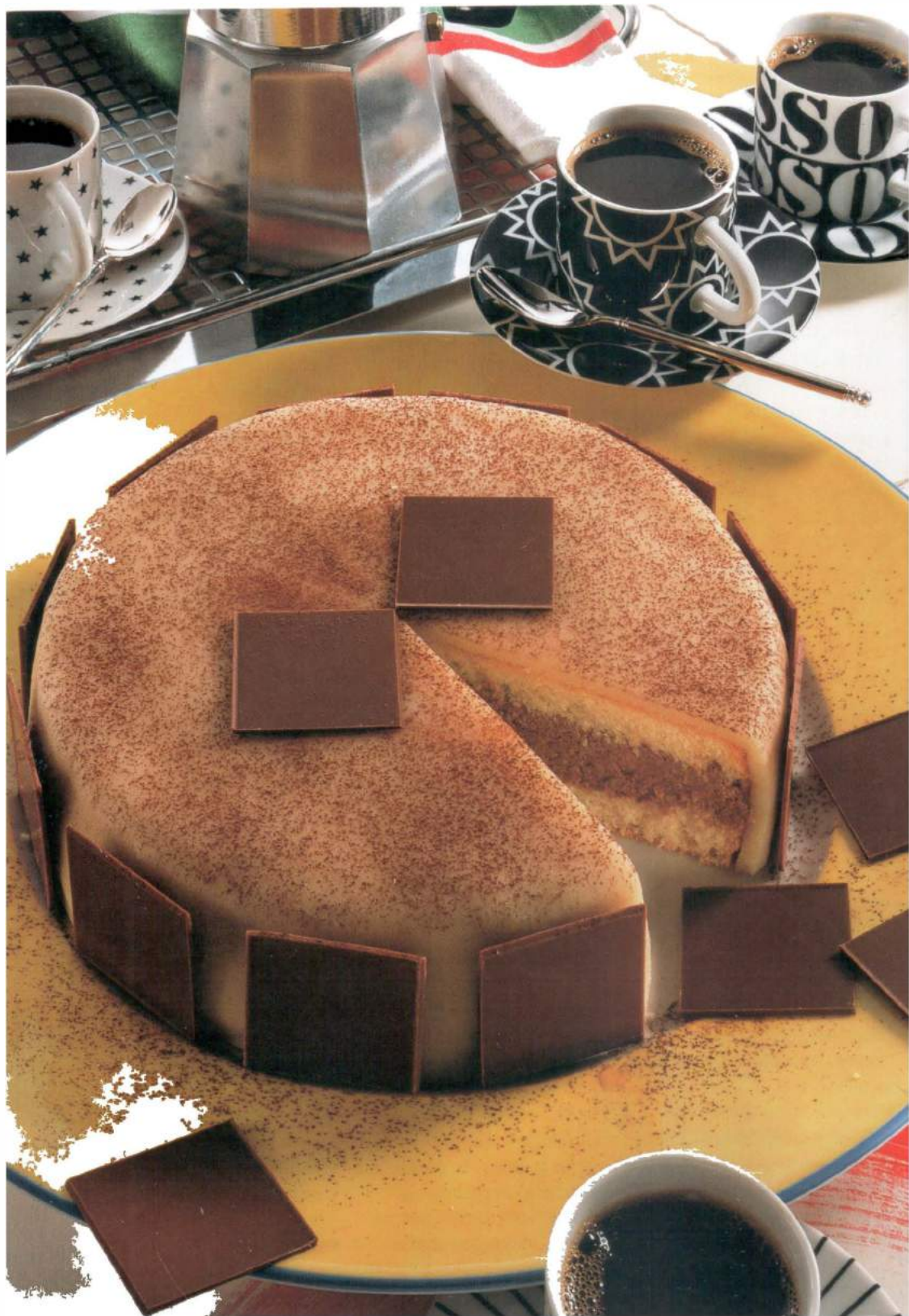
**7.** В желтково-молочную смесь подмешать слив. масло. Пудинг, время от времени помешивая, остудить или накрыть емкость с пудингом пленкой для сохранения

свежести продуктов и дать пудингу остыть.

**8.** Отложить 18-24 ядра фисташковых орехов. Оставшиеся ядра орехов мелко помолоть. Пудинг, половину марципановой массы, 3 ст. л. ликера амаретто и половину молотых ядер фисташковых орехов перемешать ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции.

**9.** Четверть пудингового крема отложить. Оставшимся кремом намазать три коржа. Коржи положить друг на друга. Торт поместить в холодильник. Оставшуюся марципановую массу перемешать руками с 1 ст. л. молотых фисташковых орехов, 1 ст. л. измельченного кроканта, оставшимся ликером. Из массы скатать жгут. Жгут разрезать поперек на 16 кусочков. Скатать из кусочков шарики.

**10.** Боковые стороны и поверхность торта намазать отложенным кремом. Оставшийся крокант перемешать с оставшимися молотыми фисташковыми орехами. Полученной смесью посыпать поверхность торта. Отложенные ядра фисташковых орехов разрезать на половинки и воткнуть в марципановые шарики. Разметить на торте 16 предполагаемых кусков, каждый кусок украсить марципановым шариком. Торт поместить прибл. на 2 часа в холодильник.



## Марципановый торт с эспрессо

### Для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

2 яйца  
40 г сахара  
70 г пшеничной муки  
10 г пищевого крахмала

#### Для приготовления прослойки:

250 мл (1/4 л) молока  
1/2 пакетика сухой смеси для приготовления шоколадного пудинга (1 пакетик предназначен для 500 мл жидкости)  
3 ст. л. сахара  
3 ч. л. растворимого порошка для приготовления кофе эспрессо  
125 г мягкого слив. масла

3 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

#### Для приготовления верхнего слоя:

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
50 г просеянной сахарной пудры

#### Для украшения:

несколько пластин шоколада «Мокко»  
немного абрикосового конфитюра (густого варенья)  
1 ч. л. какао-порошка

Время приготовления: 50 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 61 г, Ж: 200 г, У: 378 г, кДж: 15304, ккал: 3654

1. Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 минуту ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать 1 мин. сахар, затем взбивать еще припл. 2 мин. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять к взбитым с сахаром яйцам, быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов.

2. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 18 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 25-30 мин.

3. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

4. Для приготовления кремовой прослойки 5 ст. л. молока перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и сахаром. Оставшееся молоко довести до кипения в кастрюле, снять с огня, подмешать растворенную в молоке сухую смесь для приготовления пудинга, покипятить. Подмешать растворимый порошок для пригото-

ления эспрессо. Пудинг, время от времени помешивая, остудить при комнатной температуре.

5. Слив. масло взбить миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, постепенно добавлять столовой ложкой пудинг (при этом следить за тем, чтобы слив. масло и пудинг были комнатной температуры, иначе крем свернется).

6. Нижний корж намазать кремом, накрыть верхним коржом, прижать. Разогреть конфитюр. Поверхность торта намазать конфитюром.

7. Для приготовления верхнего слоя сырую марципановую массу перемешать с сахарной пудрой на рабочей поверхности стола, раскатать между двумя кусками прозрачной пленки в диск, позволяющий закрыть верхнюю поверхность и боковые стороны торта. Снять верхнюю пленку. Марципановый пласт, не снимая с пленки, перевернуть на торт и осторожно стянуть пленку. Пластина из марципана осторожно прижать к боковым сторонам торта. Выступающий за края торта марципан обрезать ножом.

8. Для украшения шоколадные пластины приклеить к боковым сторонам торта конфитюром. Поверхность торта посыпать какао-порошком.

Вариант: увеличить в два раза количество используемых ингредиентов и приготовить торт в разъемной форме диаметром 26 см.



## Миндальный торт с кремом мокко

Утонченно — для гостей

**Для приготовления бисквитного теста:**

1 ст. л. растворимого порошка для приготовления кофе  
75 мл горячей воды  
3 яйца  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)  
100 г панировочных сухарей  
100 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления прослоек:**

6 листочков белого желатина (соотв. 9 г порошка)  
325 мл воды  
125 г сахара  
2 ст. л. с горочкой растворимого порошка для приготовления кофе  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 73 г, Ж: 231 г, У: 327 г, кДж: 15977, ккал: 3818

**1.** Для приготовления теста порошок для приготовления кофе растворить в горячей воде. Яйца поместить в миску для взбивания и вместе с остуженным кофе взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Панировочные сухари перемешать с миндалем и разрыхлителем теста и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к яично-кофейной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
Время выпечки: прибл. 25 мин.

**3.** Корж ножом отделить от бортика формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж

остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**4.** Для приготовления прослоек желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. 100 мл воды с сахаром довести до кипения в маленькой кастрюле и кипятить прибл. 2 мин. Оставшуюся воду (225 мл) разогреть, растворить в ней порошок для приготовления кофе. Полученный кофе добавить в сахарный раствор. Желатин отжать и, помешивая, полностью растворить в кофейном растворе. Кофе с желатином поместить в холодильник. Как только масса начнет густеть (3 ч. л. поместить в мешочек из пергаментной бумаги и отложить), сливки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к кофейной массе.

**5.** Нижний корж положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо. На корж выложить половину сливочно-кофейной массы, разровнять и накрыть вторым коржом. Верхний корж намазать оставшейся сливочно-кофейной массой, украсить массой из пергаментного мешочка.

**6.** Торт на 2 часа поместить в холодильник. Снять с торта кольцо. По желанию боковые стороны торта посыпать миндалем.

## Мятный торт с маракуйей

**Экзотика — немного дороже**

**Для приготовления теста:**

1/2 пучка перечной мяты  
3 яйца  
80 г сахара  
70 мл нектара из маракуйи  
50 г сметаны (минимум 30 % жирности) или крема-фреш  
100 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
30 г кокосовой стружки

**Для приготовления прослоек:**

2-3 маракуйи (прибл. 100 г фруктовой мякоти)  
30 г просеянного пищевого крахмала  
250 мл (1/4 л) нектара из маракуйи  
80 г слив. масла  
150 мл сливок для взбивания  
30 г просеянной сахарной пудры  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

**Время приготовления:** 70 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 45 г, Ж: 168 г, У: 271 г, кДж: 11976, ккал: 2862

**1.** Для приготовления теста мяту помыть и обсушить. Листья (несколько листочков отложить для украшения) порубить.

**2.** Яичные желтки отделить от белков. Белки взбить до густой консистенции ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая

взбивать, постепенно добавить сахар.

**3.** Желтки перемешать с нектаром, порубленной мятой и сметаной или кремом-фреш. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять, перемешать с кокосовой стружкой. Желтковую массу и мучную смесь друг за другом, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к взбитым белкам. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 22 см) выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей

горизонтальной плоскости на три равные части.

**5.** Для приготовления прослоек маракуйи разрезать пополам и ложкой вынуть мякоть. Крахмал перемешать с 4 ст. л. нектара. Оставшийся нектар вскипятить в кастрюле. Кастрюлю снять с огня. Подмешать нектар с крахмалом. Довести до кипения, сразу снять с огня. Подмешать слив. масло и фруктовую мякоть (2 ст. л. мякоти оставить для украшения). Крем выложить в миску, накрыть пленкой для сохранения свежести продуктов и остудить.

**6.** Сливки с сахарной пудрой и загустителем взбить до густой консистенции и, добавляя столовой ложкой, подмешать в остывший крем.

**7.** Крем разделить на 4 части. Нижний корж намазать одной частью крема. Средний корж намазать второй частью крема. Три коржа положить друг на друга. Боковые стороны и поверхность торта намазать третьей частью крема. Оставшийся крем чайной ложкой выложить на торт в виде 12 комочков. Торт украсить отложенной фруктовой мякотью и мятными листочками, поместить в холодильник.



## Морковно-ореховый торт

**Утонченно — рекомендуем — к Пасхе**

**Для приготовления бисквитного теста:**

6 яиц

3 ст. л. лимонного сока

300 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

1 щепотка на кончике ножа

разрыхлителя теста

тертая кожура  $\frac{1}{2}$ -1 лимона

600 г очищенной, натертой на мелкой терке моркови

100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)

300 г порубленных ядер лесных орехов (фундука)

**Намазать корж:**

100 г абрикосового конфитюра (густого варенья)

3 ст. л. воды

**Для приготовления марципанового слоя:**

200 г сырой марципановой массы: купить или

приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»

50 г просеянной сахарной пудры

**Для приготовления глазури:**

250 г просеянной сахарной пудры

4 ст. л. лимонного сока

фигурки моркови из марципана (по желанию)

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 146 г, Ж: 366 г, У: 918 г, кДж: 32453, ккал: 7749

**1.** Для приготовления теста яйца с лимонным соком взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на самой высокой скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать тертую кожуру лимона, тертую морковь, молотые и порубленные ядра лесных орехов. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: припл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: припл. 60 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от бортика формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку. Снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить.

**4.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, покипятить с водой в маленькой кастрюле. Корж намазать горячим конфитюром.

**5.** Для приготовления марципанового слоя сырую марципановую массу перемешать руками с сахарной пудрой, раскатать на посыпанной сахарной пудрой рабочей поверхности. Из раскатанного марципана вырезать диск размером с поверхность торта и полосу размером с боковые стороны торта. Диск и полосу выложить на поверхность и боковые стороны торта.

**6.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с лимонным соком до густотечучей консистенции. Торт покрыть глазурью, по желанию украсить изготовленными из марципана фигурками моркови.

## Торт «Добош»

**Классика — для гостей — с алкоголем**

**Для приготовления теста:**

7 яиц

150 г просеянной сахарной пудры

100 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

**Для приготовления крема:**

150 г горького шоколада

(не менее 50 % какао)

250 г слив. масла

150 г просеянной сахарной пудры

2 яичных желтка (не старше 5 дней)

1 ст. л. киршвассер  
(вишневого водки) (40 % алк.)

### Для приготовления карамельной глазури:

150 г сахара

1 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:** 110 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 313 г, У: 637 г,  
кДж: 24577, ккал: 5871

**1.** Для приготовления теста яичные белки отделить от желтков. Желтки и половину сахарной пудры взбить в крутую пену ручным миксером с насадками-венчиками. Белки взбить до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать миксером, постепенно всыпать в белки тонкими струйками оставшуюся сахарную пудру. Взбитые белки выложить на желтковую массу.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, просеять на яичную массу. Мучную и яичную массу осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, тщательно перемешать лопаточкой или венчиком. Тесто разделить на пять частей. Каждую часть теста выложить в разъемную форму для выпечки (диаметром 24 см, дно смазать маслом и посыпать мукой) и равномерно разровнять. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 8 мин.*

*каждый корж*

**3.** Коржи после выпечки сразу осторожно вынуть из форм и остудить каждый на отдельной, выстланной бумагой для выпечки кухонной решетке.

**4.** Для приготовления крема шоколад разломать на кусочки, растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема, остудить.

**5.** Слив. масло, сахарную пудру и яичные желтки взбивать ручным миксером с насадками-венчиками до образования кремовой массы.

Добавить киршвассер. Постепенно, добавляя столовой ложкой, подмешать миксером размягченный шоколад.

**6.** Один корж и четвертую часть крема отложить. Остальные коржи намазать кремом, положить друг на друга, намазать отложенным кремом.

**7.** Для приготовления карамельной глазури сахар и лимонный сок разогреть, постоянно помешивая, в кастрюле до золотисто-желтого цвета. Отложенный корж быстро покрыть глазурью. Края коржа подровнять смазанным маслом ножом.

**8.** Нож вновь смазать маслом и разрезать корж на 12 кусков. Куски коржа разложить на торт. Торт на длительное время оставить для пропитки.





## Нежный шоколадный торт

Просто

**Подготовительные работы:**

100 г горького шоколада

(мин. 50 % какао)

400 мл сливок для взбивания

**Для приготовления теста:**

175 г горького шоколада

(мин. 50 % какао)

175 г слив. масла или маргарина

175 г сахара

3 яйца

4 яичных желтка

125 г мелких панировочных сухарей

3 яичных белка

**Намазать торт:**

прибл. 6 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

**Для приготовления**

**верхнего слоя:**

2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

какао-порошок — посыпать торт

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 89 г, Ж: 275 г, У: 521 г, кДж: 21209, ккал: 5066

**1.** Подготовительные работы.

Сливки разогреть в кастрюле. Шоколад разломать на очень маленькие кусочки и, помешивая, растопить в сливках. Шоколадные сливки поместить на ночь в холодильник.

**2.** Для приготовления теста шоколад разломать на очень маленькие кусочки, помешивая, растопить в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема, поместить в миску для взбивания. Добавить слив. масло или маргарин и перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар и продолжать взбивать, пока не образуется однородная масса.

**3.** По одному добавлять яйца и желтки (каждое яйцо

и каждый желток взбивать прибл. 1/2 мин.). Подмешать порциями миксером на средней скорости оборотов панировочные сухари. Белки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**4.** Корж вынуть из формы и остудить на выложенной бумагой для выпечки кухонной решетке. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**5.** Нижний корж положить на блюдо для тортов, намазать половиной конфитюра, накрыть верхним коржом. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимся конфитюром.

**6.** Для приготовления верхнего слоя шоколадные сливки с загустителем взбить до очень густой консистенции. Весь торт намазать шоколадными сливками. Столовой ложкой нанести на поверхность торта узор. Торт поместить в холодильник, перед подачей к столу посыпать какао-порошком.



## Орехово-апельсиновый горт

**Для гостей — требует времени**

**Для приготовления тесочного теста:**

150 г пшеничной муки  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

30 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

; натуральной ванилью

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

50 мл ледяной воды

100 г слив. масла или маргарина

50 г порубленных ядер грецких орехов

1 ст. л. пшеничной муки — для приготовления жгута

**Намазать корж:**

2 ст. л. абрикосового конфитюра

**Для приготовления верхнего слоя и для украшения:**

50 г сахара

150 г порубленных ядер грецких орехов

3 листочка белого желатина

(соотв. 4,5 г порошка)

200 г жирного творожного сыра

5-7 ст. л. апельсинового сока

3 ст. л. лимонного сока

30 г сахара

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

вынутая из долек мякоть

6 апельсинов

**Время приготовления: 75 мин.**

**Всего: Б: 94 г, Ж: 430 г, У: 393 г, КДж: 25268, ккал: 6038**

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, ледяную воду, слив. масло или маргарин, порубленные ядра грецких орехов. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик.

**4.** Из оставшегося теста, добавив в него муку, скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к бортику формы так, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 2 см. Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**5.** Корж вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**6.** Конфитюр протереть через сито и нагреть, помешивая, в маленькой кастрюле. Боковые стороны коржа намазать конфитюром.

**7.** Для приготовления верхнего слоя сахар карамелизировать в сковороде на слабом огне. Добавить ядра грецких орехов. Перемешать. Массу выложить на бумагу для выпечки, остудить и растолочь скалкой.

**8.** Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и разогреть (не кипятить), помешивая, в маленькой кастрюле до полного растворения. Желатин слегка остудить.

**9.** Творожный сыр тщательно перемешать с апельсиновым и лимонным соками и сахаром. Подмешать растворенный желатин. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в творожную массу.

**10.** Половину творожно-сливочного крема осторожно перемешать с 2/3 орехов в сахаре и выложить на корж. На крем выложить 2/3 мякоти апельсинов. На мякоть апельсинов выложить оставшийся крем. Разровнять. Поверхность торта украсить оставшимся дольками апельсинов и засахаренными орешками.



## Орехово-пудинговый торт

Для гостей — рекомендуем

**Для приготовления теста:**

200 г слив. масла  
100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
200 г пшеничной муки  
1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
4 яйца

2 капли рома «Ямайка»  
100 мл сливок для взбивания  
150 г молотых, обжаренных на сковороде без жира ядер лесных орехов (фундука)

**Для приготовления крема:**

1 1/2 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (1 уп. предназначена для 500 мл жидкости)

75 г сахара  
750 мл (3/4 л) молока  
50 г мягкого слив. масла

**Намазать поверхность торта:**

400 мл сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

**Для украшения:**

100 г растопленного горького шоколада (мин. 50 % какао)  
12 шт. шоколадных конфет в форме морских ракушек

**Время приготовления:** 45 мин., без времени замораживания

**Всего:** Б: 134 г, Ж: 595 г, У: 691 г, кДж: 37299, ккал: 8909

**1.** Для приготовления теста слив. масло с сырой марципановой массой растопить в маленькой кастрюле. Муку перемешать с сухой смесью для приготовления пудинга и разрыхлителем теста, просеять в закрывающуюся крышечкой трехлитровую емкость, затем перемешать с сахаром и

ванильным сахаром. Добавить яйца, ром, сливки, сливочно-марципановую массу.

**2.** Емкость закрыть крышечкой и интенсивно встряхивать 15-30 секунд, перемешивая ингредиенты. Добавить молотые лесные орехи. Тщательно перемешать венчиком или ложкой для перемешивания, собирая со стенок емкости остатки сухих ингредиентов и подмешивая их в тесто.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагрывать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагрывать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**4.** Корж вынуть из духовки, прибл. на 10 мин. оставить в форме, вынуть из формы, остудить на кухонной решетке, два раза разрезать по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**5.** Для приготовления крема из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг. В горячий пудинг подмешать слив. масло.

**6.** Нижний корж положить на блюдо для тортов и намазать половиной пудингового крема. Сверху положить средний корж, намазать его оставшимся

кремом, накрыть верхним коржом. Торт поместить минимум на 2 часа в холодильник.

**7.** Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Боковые стороны и поверхность торта намазать взбитыми сливками. Торт обрызгать растопленным шоколадом. Дать шоколаду застыть. Торт украсить конфетами.

## Ореховый торт

### Для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

5 яиц  
3-4 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
150 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
100 г натертых на мелкой терке сухарей  
145 г сухой смеси «Манник» или  
50 г манной крупы быстрого приготовления  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления прослойки:

4 листочка белого желатина (соотв. 6 г порошка)  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
4 ст. л. коньяка  
50 г просеянной сахарной пудры  
3 ч. л. без горочки какао-порошка

**Посыпать торт:**  
75 г шоколадной стружки

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 94 г, Ж: 303 г, У: 418 г, кДж: 21048, ккал: 5029

**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар, ванильный сахар и ароматизатор 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Молотые лесные орехи перемешать с сухарями, сухой смесью или манной крупой, разрыхлителем теста. Половину ореховой смеси насыпать к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину ореховой смеси.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 30 мин.

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть

вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**5.** Для приготовления прослойки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и разогреть (не кипятить), помешивая, в маленькой кастрюле до полного растворения. Желатин слегка остудить.

**6.** Сливки взбить до полугустой консистенции. Добавить желатин, коньяк, сахарную пудру. Сливки взбить до густой консистенции. 3 ст. л. с горочкой взбитых сливок выложить в кондитерский мешочек. Оставшиеся взбитые сливки перемешать с какао-порошком.

**7.** Нижний корж намазать 2/3 сливок с какао, накрыть верхним коржом, слегка прижать коржи друг к другу. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися сливками с какао. Боковые стороны торта посыпать шоколадной стружкой. Поверхность торта украсить сливками из кондитерского мешочка.

**Вариант:** для приготовления прослойки вместо желатина и коньяка можно использовать 2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок).

## Ореховый торт с начинкой

Для гостей — быстро

Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца  
2 ст. л. апельсинового сока  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
150 г пшеничной муки  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

Для приготовления крема:

125 г мягкого слив. масла  
125 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)  
200 г нарубленных маленькими кусочками ядер грецких орехов

Намазать торт:

3-4 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

Для приготовления глазури:

2 ст. л. апельсинового сока  
120 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)

Для украшения (по желанию):

ядра грецких орехов  
нарезанная тонкими полосками кожура апельсина  
растопленный горький шоколад (мин. 50 % какао)

Время приготовления: 45 мин., без времени охлаждения

Всего: Б: 60 г, Ж: 64 г, У: 413 г, кДж: 10516, ккал: 2510

1. Для приготовления теста яйца с апельсиновым соком взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

2. Муку перемешать с разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 30 мин.

3. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

4. Для приготовления крема слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар и ванильный сахар. Подмешать орехи.

5. Нижний корж положить на блюдо для тортов, намазать половиной орехового крема, накрыть средним коржом. Средний корж намазать оставшимся ореховым кремом. Сверху положить верхний корж. Коржи сильно прижать друг к другу.

6. Конфитюр протереть через сито. Боковые стороны и поверхность торта смазать конфитюром.



7. Для приготовления глазури апельсиновый сок перемешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром до густотекучей консистенции. Торт покрыть глазурью.

8. Торт по желанию украсить орехами и апельсиновыми полосками и обрызгать растопленным шоколадом. Дать застыть шоколаду.

## Ореховый торт «Штрудель»

### Требует времени

#### Для приготовления теста:

250 г пшеничной муки  
100 мл слегка теплой воды  
1 яичный желток  
3 ст. л. растительного масла

#### Для приготовления прослойки:

100 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
30 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов  
70 г порубленных ядер орехов pekan или грецких орехов  
70 г настроганных пластинками ядер лесных орехов (фундука)  
200 г ореховой нуги  
30 г слив. масла

#### Намазать тесто:

6 ст. л. концентрированного молока  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
20 г растопленного слив. масла

Время приготовления: 90 мин., без времени выдержки теста

Всего: Б: 92 г, Ж: 332 г, У: 383 г, кДж: 21234, ккал: 5074

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить воду, желток и растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить прибл. на 30 мин.

3. Для приготовления прослойки молотый фундук и настроганный миндаль обжарить на сковороде без жира до светло-коричневого цвета. Добавить орехи pekan или грецкие орехи, настроганные лесные орехи. Ореховую смесь остудить.

4. Ореховую нугу нарезать маленькими кусочками, растопить, помешивая, со слив. маслом в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции, остудить, перемешать с обжаренными орехами.

5. Тесто разделить на две части. Одну половину раскатать на посыпанной мукой рабочей

поверхности в прямоугольный пласт приблизит. 50 x 70 см, выложить в смазанную маслом разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см) и прижать к форме, не обрезая выступающее за края формы тесто.

6. Вторую половину теста разделить на 3 части. Каждую часть раскатать в круглый диск диаметром 28 см. На каждый диск выложить по куску бумаги для выпечки. Диск, не снимая с него бумагу, обернуть вокруг скалки.

7. Концентрированное молоко перемешать с ванильным сахаром. Тесто в форме намазать сначала молочно-сахарной смесью, а затем 1/4 ореховой массы.

8. Обернутые вокруг скалок диски один за другим развернуть в форме, удаляя с них бумагу для выпечки, при этом каждый диск смазывать ореховой массой, а края диска прижимать к бортику формы.

9. Выступающее за края формы тесто складкой завернуть на ореховую массу и смазать слив. маслом. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 180 °C (духовку предв. не нагревать)

Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: 45-55 мин.

10. Торт ножом отделить от стенок формы, остудить на кухонной решетке.



## Охотничий торт

Утонченно — для гостей

Для приготовления

сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1/2 бутылочки ромового

ароматизатора (целая бутылочка

предназначена для 500 г муки

или 0,5 л жидкости)

1 щепотка соли

4 яичных желтка

60 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

125 г шоколадной стружки из

горького шоколада

50 г молотых ядер лесных

орехов (фундука)

50 г очищенных, порубленных

ядер миндальных орешков

4 яичных белка

Для приготовления прослоек:

2 банки брусники

(масса основного продукта

в каждой: 175 г)

200 мл брусничного сока

(из банок с брусникой)

1 пакетик порошка для

приготовления красного

желе для тортов (для 250 мл

жидкости)

2 ч. л. сахара

600 мл сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для

сливок (каждый для 250 мл

сливок)

2 пакетика ванильного сахара

(масса нетто каждого: 8 г)

листки мяты

шоколадная стружка

Время приготовления: 45 мин.,

без времени охлаждения

Всего: Б: 78 г, Ж: 412 г, У: 462 г,

кДж: 25439, ккал: 6080

1. Для приготовления теста

слив. масло или маргарин

взбить ручным миксером

с насадками-венчиками на

максимальной скорости

оборотов до консистенции

крема. Затем постепенно

добавить сахар, ванильный

сахар, ароматизатор, соль.

Ингредиенты продолжать

перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Подмешать шоколадную стружку, лесные и миндальные орехи.

3. Белки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто.

4. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. не нагревать)

Газ: approx. 3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: approx. 40 мин.

5. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить. Снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

6. Для приготовления прослоек бруснику обсушить в сите, сливающийся при этом сок

собрать в емкость. Отмерить 200 мл собранного сока.

**7.** Из порошка для приготовления желе, 200 мл отмеренного сока и сахара приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе перемешать с половиной брусники. Нижний корж намазать желе (по краю коржа оставить свободной полосу шириной 1 см). Дать брусничному желе остыть.

**8.** Сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Половину взбитых сливок перемешать с половиной оставшейся брусники и выложить на брусничное желе. Сверху положить второй корж.

**9.** Верхнюю поверхность и боковые стороны торта намазать и украсить оставшимися взбитыми сливками. Торт украсить листочками мяты, шоколадной стружкой и оставшейся брусникой.

## Перевернутый яблочный торт

### Рекомендуем

**Для приготовления верхнего слоя:**

30-50 г слив. масла

30 г сахара

1/2 ч. л. без горочки молотой корицы

750 г яблок

100 г половинок ядер грецких орехов

**Для приготовления сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина

120 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

5 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

2 яйца

125 г пшеничной муки

75 г пищевого крахмала

2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Намазать торт:**

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 46 г, Ж: 151 г, У: 415 г, кДж: 13889, ккал: 3314

**1.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло растопить в сковороде. Дно выстланной алюминиевой фольгой разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать растопленным слив. маслом. Сахар перемешать с корицей, тонким слоем равномерно высыпать на слив. масло.

**2.** Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать кольцами толщиной припл. 1 1/2 см.

**3.** Яблочные кольца выложить на смесь из сахара и корицы. В середины колец положить половинки ядер грецких орехов.

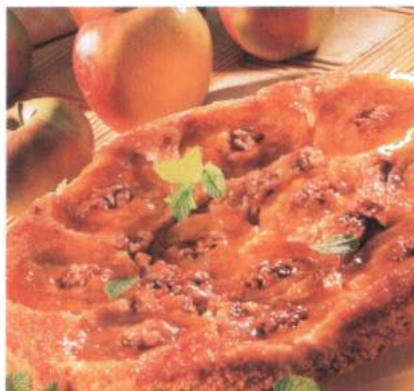
**4.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной

скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль и ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до получения однородной массы.

**5.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать припл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто равномерно выложить на яблочные кольца. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать) Газ: припл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать) Время выпечки: 40-50 мин.

**6.** Торт ножом осторожно отделить от бортика разъемной формы. Форму перевернуть вверх дном и выложить торт на кухонную решетку. Снять фольгу. Торт остудить.

**7.** Конфитюр протереть через сито, вскипятить в маленькой кастрюле. Яблочные кольца смазать горячим конфитюром.





## Песочный торт с начинкой

Утонченно

**Для приготовления песочного теста:**

350 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
100 г сахара  
100 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
1 яйцо  
200 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления начинки:**

1 банка брусники  
(масса основного продукта: 395 г)

молоко — намазать тесто

**Посыпать торт:**

25 г очищенных, порубленных ядер миндальных орехов  
прибл. 1 ст. л. сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 72 г, Ж: 242 г, У: 446 г,  
кДж: 18728, ккал: 4475

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной



мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто разделить на три части. Каждую часть раскатать в круглый диск диаметром 26 см. На два диска положить по листу бумаги для выпечки. Диски, не снимая с них листов бумаги, свернуть трубочками.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Не свернутый в трубочку диск выложить в форму, намазать половиной брусники. На бруснику выложить и развернуть один из свернутых

в трубочку дисков. Удалить с диска лист бумаги. Диск смазать оставшейся брусникой. На бруснику выложить и развернуть второй из свернутых в трубочку дисков. Удалить с диска лист бумаги. Верхний диск много раз проколоть вилкой, намазать молоком, посыпать миндалем. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**4.** Торт сразу после выпечки посыпать смесью из ванильного сахара и сахарной пудры, охладить на кухонной решетке.

## Рейнский яблочный торт

**Дешево — просто**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

200 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
2 яйца  
125 мл (1/8 л) молока  
40 г растопленного и  
остуженного слив. масла  
или маргарина

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

1 банка яблочного мусса  
(масса нетто: 700 г)

**Намазать полоски:**

1 яичный желток  
1 ст. л. молока

**Посыпать торт:**

сахарные комочки для посыпки  
(изготавливаются под давлением  
из рафинада)

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 49 г, Ж: 62 г, У: 271 г,  
кДж: 8069, ккал: 1928

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, яйца, молоко, сливочное масло или маргарин.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-

крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Края раскатанного по дну формы теста вытянуть руками на стенки формы прибл. на 2 см вверх, чтобы получился ободок.

**4.** Для приготовления верхнего слоя яблочный мусс выложить на раскатанное тесто и разровнять.

**5.** Оставшееся тесто раскатать в круглый диск диаметром

28 см. Диск разрезать на полоски. Полоски в форме решетки выложить на яблочный мусс.

**6.** Желтки взбить с молоком. Полоски теста намазать желтково-молочной смесью, посыпать сахарной посыпкой.

**7.** Торт, прикрыв, оставить в теплом месте прибл. на 20 мин., пока тесто, из которого он сделан, заметно не увеличится в объеме. Форму с тортом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 200-220° (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200°С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 15-20 мин.*

**8.** Форму с тортом поставить на кухонную решетку. Торт слегка остудить, ножом отделить от стенок формы, остудить на кухонной решетке.



## Рисовый торт

### К Рождеству

#### Для приготовления

##### коржа из спекуляциуса:

100 г печенья спекуляциус:

купить или приготовить — см. рецепт «Спекуляциус»

100 г растопленного слив. масла

50 г сахара

50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орешков

#### Для приготовления начинки:

1 банка вишен

(масса основного продукта: 370 г)

6 листочков белого желатина

(соотв. 9 г порошка)

1 пакетик круглозерного риса быстрого приготовления (для 500 мл молока)

500 мл (1/2 л) горячего молока

500 мл (1/2 л) сливок для

взбивания

2 ст. л. рома

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для

приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)

30 г сахара

250 мл (1/4 л) вишневого сока

из банки с вишнями

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 58 г, Ж: 301 г, У: 378 г, кДж: 19553, ккал: 4464

**1.** Для приготовления коржа печенье поместить в мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье мелко раскрошить скалкой.

Добавить остальные ингредиенты для приготовления коржа. Тщательно перемешать.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Массу из крошек и орехов выложить в форму, прижать к дну формы, поместить в холодильник.

**3.** Для приготовления начинки вишни из банки обсушить в сите, сливающийся сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока. Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке.

**4.** Рис приготовить с молоком, согласно указанию на упаковке. Отжатый желатин растворить, помешивая, в горячей молочной рисовой каше. Рисовую массу остудить. Сливки взбить до густой консистенции и вместе с ромом, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в рисовую массу.

**5.** Половину рисово-сливочной смеси выложить на корж в форме. Сверху выложить 2/3 вишен. Оставшуюся рисово-сливочную массу выложить на вишни и разровнять. Торт на 1 час поместить в холодильник. Выложить на торт оставшиеся вишни.

**6.** Из порошка, сахара и сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на

рисово-сливочную массу. Торт еще на 2 часа поместить в холодильник. Торт ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы, положить на блюдо для тортов.

## Ромовый шоколадный торт

### Для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

5 яиц

2 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

2 ст. л. рома (40 % алк.)

50 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

200 г молотых ядер лесных

орехов (фундука)

4 ст. л. овсяных хлопьев

#### Для приготовления верхнего слоя:

2 ст. л. рома

150 г шоколадной стружки

800-1000 мл сливок для

взбивания

3 пакетика загустителя для

сливок (каждый для 250 мл

сливок)

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

#### Посыпать торт:

50 г шоколадной стружки

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 103 г, Ж: 501 г, У: 444 г, кДж: 29646, ккал: 7083



**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Подмешать ром.

**2.** Перемешать муку, разрыхлитель теста, молотые лесные орехи, овсяные хлопья. Половину смеси насыпать к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину орехово-мучной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**4.** Нижний корж положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от формы для выпечки.

**5.** Для приготовления верхнего слоя верхний корж раскрошить и перемешать с ромом и шоколадной стружкой. 600-800 мл сливок взбить с 2 пакетиками загустителя до густой консистенции. Взбитые сливки осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в смесь из крошек и шоколадной стружки. Полученную массу выложить на нижний корж и разровнять.

**6.** Оставшиеся сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Верхнюю поверхность торта намазать сливками. Торт поставить в холодильник. Снять с торта кольцо или бортик. Поверхность торта посыпать шоколадной стружкой.



## Торт «Аннет-Дженсен»

Для гостей — утонченно

Для приготовления  
сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
4 яичных желтка  
125 г пшеничной муки  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
2 ст. л. молока

Для приготовления прослоек:

4 яичных белка  
200 г сахара  
80 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орехов

Для приготовления начинки:

1 уп. сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл жидкости)

100 мл воды  
25 г сахара  
300 г замороженной малины  
250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

Время приготовления: 65 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 69 г, Ж: 226 г, У: 525 г,  
кДж: 18996, ккал: 4539

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

3. Тесто разделить на две части. Каждую часть выложить в разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом) и разровнять.

4. Для приготовления прослоек белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.

5. Каждый корж намазать половиной белковой массы и посыпать 40 г миндаля. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовку. Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °C* (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: *прибл. 160 °C* (духовку предв. нагреть) Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: *прибл. 20 мин.* каждый корж

6. Коржи вынуть из форм. Один корж сразу разрезать на 12 кусков. Коржи остудить.

7. Для приготовления начинки сухую смесь для приготовления пудинга перемешать с небольшим

количеством воды и сахаром. Оставшуюся воду довести до кипения в кастрюле, добавить малину, вскипятить, снять с огня. Подмешать разведенный в воде порошок для приготовления пудинга. Все ингредиенты, помешивая, один раз довести до кипения, снять с огня, остудить.

**8.** Неразрезанный корж выложить на блюдо для тортов, намазать малиновой массой. Сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции и выложить на малиновую массу. Сверху положить разрезанный на куски корж.

**Вариант:** малину можно загустить порошком для приготовления желе для тортов, а не сухой смесью для приготовления пудинга.

## Сметанник

### Рекомендуем

#### Для приготовления сдобного теста:

250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
6 яиц  
150 г пшеничной муки  
100 г пищевого крахмала  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
2 ст. л. рома

#### Для приготовления прослоек:

600 г сметаны  
400 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

#### Для украшения:

400 мл сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

шоколадная посыпка —  
посыпать торт

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 95 г, Ж: 493 г, У: 767 г,  
кДж: 34295, ккал: 8195

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с ромом подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Из теста испечь 6 коржей. Для этого прибл. 4 ст. л. теста выложить в разъемную форму для

выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом) и разровнять. Эти действия повторить еще 5 раз. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» по 2 формы одновременно) поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин. каждый корж

**4.** Коржи сразу после выпечки вынуть из форм и порознь остудить на кухонной решетке.

**5.** Для приготовления прослоек сметану тщательно перемешать с конфитюром. Коржи, за исключением верхнего, намазать смесью из сметаны и конфитюра. Коржи положить друг на друга. Торт, прикрыв, поместить на 24 часа в холодильник для пропитки.

**6.** Для украшения сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Боковые стороны и поверхность торта намазать 2/3 взбитых сливок. Оставшиеся сливки выложить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Торт украсить сливками из мешочка. Середину торта посыпать шоколадной посыпкой.





## Смородиновый торт

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
40 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

2 яичных желтка  
75 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления бисквитного теста:

2 яичных белка  
2 ст. л. с горочкой сахара  
1 щепотка соли  
3 яичных желтка  
2 ст. л. с горочкой просеянной пшеничной муки

2 ст. л. очищенных, молотых ядер миндальных орешков

#### Для приготовления начинки:

1 кг красной смородины  
175 г сахара  
50 мл воды  
5 ст. л. холодной воды  
40 г пищевого крахмала

2 ст. л. смородинового желе

**Для приготовления безе:**

3 яичных белка  
150 г сахара

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 101 г, У: 653 г,  
кДж: 16436, ккал: 3921

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, желтки, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из получившейся массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**2.** Корж сразу после выпечки ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**3.** Для приготовления бисквитного теста белки взбить до густой консистенции ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, подмешать сахар и соль. Добавить яичные желтки. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в яичную массу муку и миндаль. Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Корж сразу после выпечки ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку. Снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Дать коржу остыть.

**5.** Для приготовления начинки смородину помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки, выложить в миску, посыпать сахаром и оставить для выделения сока. Смородину вновь обсушить в сите, стекающий при этом сок собрать в емкость.

**6.** Отмерить 150 мл собранного сока, дополнить его до объема 200 мл водой. Сок довести до кипения в маленькой кастрюле.

Крахмал перемешать с водой, подмешать в сок. Сок с крахмалом, помешивая, довести до кипения, сразу снять с огня. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в сок смородину.

**7.** Песочный корж положить на выстланный бумагой для выпечки противень, намазать смородиновым желе. Сверху положить бисквитный корж, намазать его смородиновой массой (по краю коржа оставить свободной полосу шириной 1-2 см).

**8.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавив сахар. Поверхность торта намазать половиной белковой массы. Оставшуюся половину белковой массы поместить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Торт украсить массой из мешочка и поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 5 мин.*

**10.** Торт остудить в форме на кухонной решетке.





## Творожно-сливочный торт

### Классика

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

3 яйца

125 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления прослойки:

8 листочков белого желатина  
(соотв. 12 г порошка)

500 г нежирного мягкого творога  
200 г сахара

2 ст. л. лимонного сока

500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

#### Посыпать торт:

70 г молотых, обжаренных  
на сковороде без жира ядер  
миндальных орешков  
сахарная пудра

#### Для украшения (по желанию):

ядра миндальных орешков  
полоски из кожуры лайма

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 137 г, Ж: 343 г, У: 523 г,  
кДж: 24828, ккал: 5932

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму пере-

вернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**5.** Для приготовления начинки желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и, помешивая, разогреть (не кипятить) в кастрюльке до полного растворения. Желатин слегка остудить.

**6.** Творог тщательно перемешать с сахаром и лимонным соком. Подмешать растворенный желатин. Творожную массу поместить в холодильник.

**7.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только творожная масса начнет густеть, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в нее взбитые сливки. Нижний корж положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от формы для выпечки. Корж посыпать миндалем. На миндаль выложить творожно-сливочную массу. Разровнять. Верхний корж разрезать ножом на 16 кусков и положить на творожно-сливочную массу. Торт на 1,5 часа поставить в холодильник.

**8.** Перед подачей к столу снять с торта кольцо или бортик. Поверхность торта посыпать

сахарной пудрой, по желанию украсить миндалем и полосками из кожуры лайма.

**Советы.** При приготовлении начинки вместо желатина можно использовать 1 пакетик улучшителя для приготовления творожного пирога, напр., «Творопыш». Торт, не украшая его миндалем и кожурой лайма, можно заморозить и использовать позже.

## Торт «Айшвер» с цветной сахарной посыпкой

**Просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

*225 г слив. масла или маргарина*

*225 г сахара*

*4 яйца*

*225 г пшеничной муки*

*1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста*

*цветная сахарная посыпка*

**Для приготовления начинки:**

*1 банка абрикосово-яблочного  
мусса (масса нетто: 500 г)*

**Время приготовления: 35 мин.,  
без времени охлаждения и  
пропитки**

**Всего: Б: 57 г, Ж: 215 г, У: 449 г,  
кДж: 17059, ккал: 4076**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости

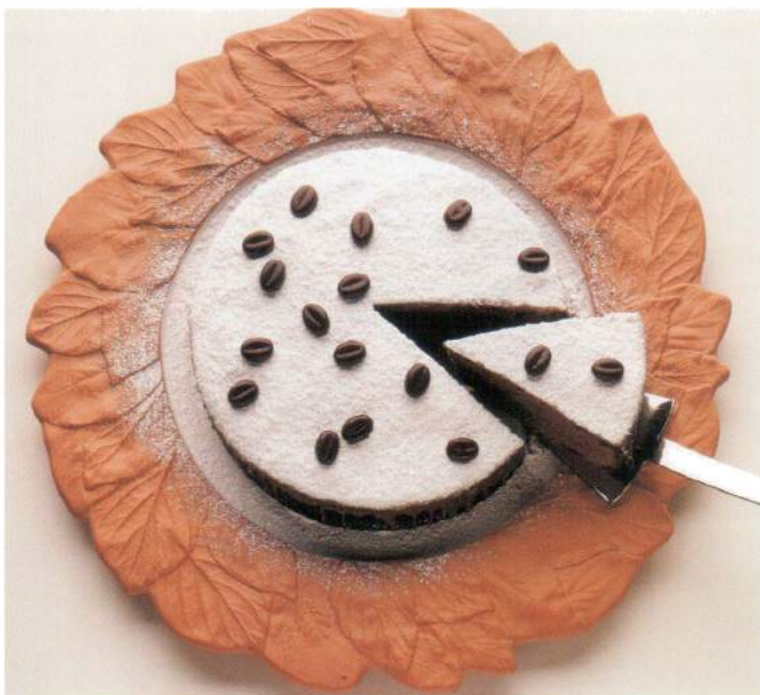
оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать приблиз. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто разделить на три равные части. Каждую часть выложить в разъёмную форму для выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом) и разровнять. Тесто в одной из форм посыпать толстым слоем сахарной посыпки. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин. каждый корж*

**4.** Коржи сразу после выпечки ножом отделить от стенок форм, порознь выложить на кухонные решетки, остудить.

**5.** Первый корж (без сахара) положить на блюдо для тортов и равномерно намазать половиной мусса, сверху положить второй корж (без сахара), намазать оставшимся муссом и накрыть третьим коржом (с сахаром). Торт оставить на 1 час для пропитки.



## Торт «Капучино»

### Для гостей

### Подготовительные работы:

100 мл крепкого кофе  
150 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)

### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
5 капль ароматизатора  
с ароматом слив. масла и ванили  
(из бутылочки для 500 г муки  
или 0,5 л жидкости)  
150 г пшеничной муки  
25 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
75 г растопленного, слегка  
теплого слив. масла

### Для приготовления глазури:

100 г горького шоколада  
(не менее 50 % какао)  
20 г кокосового масла  
1 ч. л. растворимого порошка  
для приготовления кофе

### Для приготовления соуса:

250 г маскарпоне (итальянский  
творожный сыр)  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара с  
натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
100 мл молока

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 71 г, Ж: 293 г, У: 485 г,  
кДж: 20930, ккал: 5001

**1.** Кофе разогреть в ковше.  
Шоколад разломать на кусоч-  
ки, помешивая, растопить в  
кофе, охладить.

**2.** Для приготовления теста  
яйца взбить в пену за 1 мин.  
ручным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов. Продолжая  
взбивать, всыпать перемешан-  
ные сахар и ванильный сахар  
1 мин., затем взбивать еще  
прибл. 2 мин. Миксером на ми-  
нимальной скорости оборотов  
подмешать ароматизатор и  
растворенный в кофе шоколад.

**3.** Муку перемешать с крахма-  
лом и разрыхлителем теста.  
Половину смеси просеять к  
шоколадно-яичной смеси.  
Быстро перемешать миксером  
на минимальной скорости  
оборотов. Аналогично добавить  
и перемешать вторую половину  
мучной смеси. Подмешать  
растопленное слив. масло. Дно  
разъемной формы для выпечки  
(диаметром 22 см) смазать  
маслом, выстлать бумагой для  
выпечки. Тесто выложить в  
форму. Форму поместить на  
решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 30-40 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от  
стенок формы, форму перевер-  
нуть вверх дном, корж выложить  
на кухонную решетку и охладить.

**5.** Для приготовления глазури  
шоколад разломать на кусочки  
и растопить, помешивая, с  
кокосовым маслом на водяной  
бане на слабом огне. Добавить  
порошок для приготовления

кофе и растворить его в шоколадной массе. Поверхность торта покрыть глазурью, дать глазури стечь на боковые стороны торта.

**6.** Для приготовления соуса маскарпоне перемешать с сахаром, ванильным сахаром и молоком. Соус приготовить перед подачей торта к столу и подать к торту отдельно.

**Совет:** торт посыпать сахарной пудрой и украсить шоколадными кофейными зернами.

## Торт « Барбара »

### К кофе

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г слив. масла или маргарина  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
2 яичных желтка  
100 г сметаны  
300 г пшеничной муки  
5 г разрыхлителя теста

#### Для приготовления верхнего слоя:

2 яичных белка  
150 г сахара  
1 ст. л. манной крупы  
2 натертых на крупной терке  
яблока  
50 г молотых ядер грецких  
орехов  
1-2 ст. л. пшеничной муки

#### Для украшения:

немного шоколадной глазури

**Время приготовления:** 50 мин.

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 202 г, У: 592 г,  
кДж: 19084, ккал: 4558

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до получения однородной массы.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Подмешать миксером сметану. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. 2/3 теста выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: 2-3 ступень*  
(духовку предв. нагреть)

*Время выпечки: прибл. 20 мин.*

**4.** Форму с коржом поставить на кухонную решетку. Дать коржу остыть.

**5.** Для приготовления верхнего слоя белки взбить до очень густой консистенции. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.



Лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать манную крупу, тертые яблоки и орехи. Яблочно-ореховую массу выложить на корж. Оставшееся тесто смешать с мукой и раскатать в тонкие жгуты. Жгуты в форме решетки разложить на яблочно-ореховой массе. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать торт до готовности при указанном выше температурном режиме духовки прибл. 30 мин.

**6.** Торт ножом отделить от стенок формы, остудить на кухонной решетке, украсить растопленной шоколадной глазурью.



## Торт-безе с шоколадным кремом

Утонченно — требует времени

Для приготовления безе:

4 свежих (не старше 5 дней)  
яичных желтка  
200 г сахара

Для приготовления прослоек:

4 свежих (не старше 5 дней)  
яичных желтка

50 г сахара  
25 г просеянного какао-порошка  
400 мл сливок для взбивания  
100 г слив. масла  
1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

25 г стружки из горького  
шоколада (не менее 50 % какао)

Время приготовления: 40 мин.

Всего: Б: 43 г, Ж: 239 г, У: 290 г,  
кДж: 14861, ккал: 3551

**1.** Для приготовления безе белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар. Безе-массу выложить тремя кругами диаметром 19 см каждый на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни (на один противень помещается 2 круга). Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 120 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 100 °С  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 1 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 50 мин.  
каждый противень*

**2.** Безе-коржи отделить от бумаги для выпечки. Каждый корж выложить на отдельную кухонную решетку и охладить.

**3.** Для приготовления прослоек перемешать желтки, сахар, какао-порошок и 100 мл сливок. Слив. масло растопить в кастрюле. Подмешать какао-массу. Полученную шоколадную массу, помешивая, довести до кипения. Кастрюлю снять с огня. Массу, время от времени помешивая, охладить.

**4.** Оставшиеся сливки взбить с загустителем до густой консистенции (3 ст. л. сливок отложить) и лопаточкой или

венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в шоколадную массу.

**5.** Один безе-корж выложить на блюдо для тортов, намазать половиной шоколадного крема, сверху положить второй безе-корж, намазать его оставшимся шоколадным кремом и накрыть третьим безе-коржом. Верхний корж намазать отложенными сливками, посыпать шоколадной стружкой.

**Совет.** Безе-коржи можно приготовить за несколько дней до употребления. Готовые коржи хранить, тщательно упаковав в алюминиевую фольгу.

## Торт «Брёзель» с фруктами

**Быстро**

**Для приготовления теста «Все вместе»:**

225 г пшеничной муки

150 г мягкого слив. масла или маргарина

100 г сахара

2 яйца

1 уп. тертой кожуры лимона

(для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 лимона

**Для приготовления верхнего слоя:**

1 банка компота из ревеня

(масса нетто: 360 г)

сахарная пудра (по желанию)

**Время приготовления: 20 мин.**

**Всего: Б: 44 г, Ж: 140 г, У: 442 г, кДж: 13860, ккал: 3313**

**1.** Для приготовления теста муку, слив. масло или маргарин, сахар, яйца и тертую кожуру лимона поместить в миску для взбивания и перемешивать 2 минуты ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать слив. маслом. Половину теста выложить в форму и разровнять. На тесто в форме выложить компот, при этом по краю теста оставить свободную полосу шириной прибл. 1 см.

**3.** Оставшееся тесто поместить в кондитерский мешочек. Тесто из мешочка выдавить на свободную полосу по краю торта. Оставшимся тестом из мешочка нанести на торт полоски в виде решетки. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Торт ножом отделить от стенок формы, остудить, по желанию посыпать сахарной пудрой.





## Торт «Вильямс»

### Просто

#### Для приготовления бисквитного теста:

2 яйца  
2-3 ст. л. горячей воды  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
75 г пшеничной муки  
50 г пищевого крахмала  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Побрызгать корж:

6-8 ст. л. грушевой водки

#### Намазать торт:

225 г желе из красной смородины

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 банка нарезанных половинками груш  
(масса основного продукта: 460 г)

#### Для украшения:

200 мл сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
50 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 34 г, Ж: 71 г, У: 416 г,  
кДж: 11686, ккал: 2794

**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на

максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке и сразу начать выпечку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-30 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**4.** Нижний корж положить на блюдо для тортов и обрызгать грушевой водкой.

**5.** В маленькой кастрюле разогреть, помешивая, желе.

Нижний корж намазать частью желе и накрыть верхним коржом. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимся желе.

**6.** Для приготовления верхнего слоя половинки груш обсушить в сите, нарезать пластинками. Кусочки груш выложить на торт, оставив свободными середину и 2-3 см по краю поверхности торта.

**7.** Для украшения сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции, поместить в кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Свободную от груш полосу по краю поверхности торта украсить сливками из мешочка.

**8.** Шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Массу выложить в пергаментный или целлофановый мешочек. У мешочка срезать уголок. Торт украсить шоколадом из мешочка.

**Вариант:** вместо светлого бисквитного коржа можно испечь темный бисквитный корж, добавив к смеси из муки, крахмала и разрыхлителя теста 1 ст. л. какао-порошка.



## Торт «Вишневое пралине»

Для гостей — в подарок

### Подготовительные работы:

200 г шоколадных конфет  
с начинкой из вишен и алкоголя

### Для приготовления теста:

250 г слив. масла или маргарина  
250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

4 яйца

400 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

100 г молотых ядер миндальных  
орехов

100 г стружки из молочного  
шоколада

### Для приготовления прослойки:

600 мл сливок для взбивания

3 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

100 г шоколадных конфет  
с начинкой из вишен и  
алкоголя

### Для украшения:

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания

1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)  
100 г стружки из горького  
шоколада (мин. 50 % какао)  
немного вишен «Амарена»  
или шоколадных конфет с  
начинкой из вишен и алкоголя

Время приготовления: 40 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 133 г, Ж: 637 г, У: 918 г,  
кДж: 43501, ккал: 10396

1. Подготовительные работы. Шоколадные конфеты растопить в маленькой кастрюле на водяной бане. Растопленные конфеты немного остудить.

2. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

3. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молотым миндалем, шоколадной стружкой и растопленными конфетами подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

4. На выстланный бумагой для выпечки противень выставить рамку для выпечки (28 x 28 см) или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги. Тесто выложить в рамку и разровнять. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть) Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть) Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть) Время выпечки: прибл. 25 мин.

5. Противень поставить на кухонную решетку, дать

коржу остыть. С коржа снять рамку. Корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

6. Для приготовления прослойки сливки взбивать 1/2 мин. Продолжая взбивать, постепенно насыпать тонкой струйкой загуститель. Сливки взбить до густой консистенции. Половину взбитых сливок отложить. Шоколадные конфеты порубить на крупные куски и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в оставшиеся сливки. Нижний корж намазать шоколадно-сливочной массой, накрыть верхним коржом. Верхний корж намазать отложенными взбитыми сливками.

7. Для украшения сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Наполнить сливками кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Поверхность торта украсить сливками из мешочка.

8. Боковые стороны торта посыпать шоколадной стружкой. Поверхность торта украсить вишнями или шоколадными конфетами, вишневым сиропом.



## Торт «Веер» с фруктовым коктейлем

**Рекомендуем — для гостей**

**Для приготовления**

**сдобного теста:**

125 г слив. масла или маргарина

125 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2 яйца

150 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

2 ст. л. молока

50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов

10 г сахара

**Для приготовления начинки:**

1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)

50 г сахара

400 мл молока

1 банка фруктового ассорти (масса основного продукта: 460 г)

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

1 уп. сухой смеси для приготовления творожно-сливочного крема для торта от «Д-ра Оеткера» (для 500 мл сливок для взбивания, 200 мл воды, 500 г творога)

150 мл сока (из банки с фруктовым ассорти)

3 ст. л. лимонного сока

500 г йогурта из цельного молока

**Для украшения:**

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

1 ч. л. сахара

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 90 г, Ж: 331 г, У: 547 г, кДж: 24125, ккал: 5764

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, затем просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто разделить на две равные части. Каждую часть выложить в разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом). Тесто в одной из форм посыпать миндалем и сахаром. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 20 мин. каждый корж*

**4.** Коржи тотчас после выпечки вынуть из форм, каждый выложить на отдельную кухонную решетку и остудить. Посыпанный миндалем корж разрезать на 12 кусков.

**5.** Для приготовления начинки из сухой смеси, сахара и молока приготовить согласно указаниям на упаковке, но с предложенными в рецепте ингредиентами пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, остудить.

**6.** Корж без посыпки положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо. На корж равномерно выложить пудинг.

**7.** Фрукты из банки обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 150 мл собранного сока. Сливки взбить до густой консистенции. Из сухой смеси в соответствии с инструкцией на упаковке, используя отмеренный и лимонный сок, приготовить крем. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в крем йогурт и взбитые сливки.

**8.** Лопаточкой, осторожно подмешать в йогуртовый крем обсушенные в сите фрукты. Массу равномерно выложить на пудинг. Торт поместить на 2-3 часа в холодильник. С торта снять кондитерское кольцо.



**9.** Для украшения сливки с загустителем и сахаром взбить до густой консистенции. Наполнить сливками

кондитерский мешочек с насадкой «французская трубочка». На йогуртовый крем выложить 12 полосок

сливок. На полоски под углом разложить 12 кусков коржа. Торт по желанию посыпать сахарной пудрой.

## Торт восточных фриззов

Просто — для взрослых

**Подготовительные работы:**

125 г изюма

125 мл (1/8 л) коньяка

**Для приготовления бисквитного теста:**

4 яйца

3-4 ст. л. горячей воды

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

100 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

**Для приготовления прослоек:**

600-750 мл сливок для

взбивания

2-3 пакетика загустителя

для сливок (каждый для 250 мл сливок)

2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)

**Для украшения:**

25 г изюма

**Время приготовления:** 40 мин.,

без времени пропитки и охлаждения

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 261 г, У: 484 г,  
кДж: 20819, ккал: 4977

**1.** Подготовительные работы. Изюм замочить в коньяке и оставить для пропитки на ночь.

**2.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на

самой высокой скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

**3.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму.

**4.** Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 140-160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 2 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**5.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевер-

нуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**6.** Для приготовления прослоек изюм обсушить в сите, сливающуюся при этом жидкость собрать в емкость. Сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. В 2/3 взбитых сливок осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать изюм.

**7.** Нижний и средний коржи пропитать собранной коньячной жидкостью. Три коржа намазать взбитыми сливками с изюмом и положить друг на друга. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися взбитыми сливками. Столовой ложки выдавить на поверхности торта углубления. Торт украсить изюмом.



## Торт «Вязальная спица»

Утонченно — для гостей

Для приготовления теста:

250 г мягкого слив. масла или маргарина

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1/2 бутылочки ароматизатора

с ароматом слив. масла и ванили

(1 бутылочка предназначена

для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

6 яиц

250 г пшеничной муки

2 1/2 ч. л. без горочки

разрыхлителя теста

Для пропитки:

250 мл (1/4 л) холодного кофе

3 ст. л. сахара

2 ст. л. какао-порошка

1 ст. л. рома

Для приготовления сливок  
с ликером:

400 мл сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для

сливок (каждый для 250 мл сливок)

2 ч. л. сахара

5 ст. л. (75 мл) яичного ликера

Для украшения:

какао-порошок

крупная шоколадная стружка

Время приготовления: 45 мин.,

без времени охлаждения и

пропитки

Всего: Б: 92 г, Ж: 383 г, У: 559 г,

кДж: 26658, ккал: 6370

1. Для приготовления теста слив.  
масло или маргарин взбить

ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавлять сахар, ванильный сахар, ароматизатор. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

2. Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: 40-45 мин.

3. Корж вынуть из формы и положить на кухонную

решетку. Горячий корж много раз проколоть толстой вязальной спицей, остудить. Корж выложить на блюдо, вокруг коржа выставить чистый бортик от формы для выпечки.

4. Для приготовления пропитки перемешать кофе, сахар, какао-порошок и ром. Торт облить кофейной смесью и оставить на ночь для пропитки.

5. Для приготовления сливок с ликером сливки с 1 пакетиком загустителя и сахаром взбить до густой консистенции. Оставшийся загуститель перемешать с яичным ликером. Ликер с загустителем подмешать к взбитым сливкам.

6. Торт незадолго перед сервировкой намазать ликерными сливками, посыпать какао-порошком и шоколадной стружкой. Снять с торта бортик.

Вариант: ножом для чистки овощей настрогать крупными хлопьями шоколад. Торт посыпать хлопьями шоколада.

## Сливочно-трюфельный торт

### Для гостей

#### Подготовительные работы для приготовления трюфельных сливок:

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
100 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

#### Подготовительные работы для приготовления коржа:

50 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

#### Для приготовления бисквитного теста:

5 яичных желтков  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
5 яичных белков  
50 г сахара  
170 г пшеничной муки  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления трюфельных сливок:

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
2-3 капли рома «Ямайка»

#### Для украшения:

стружка из темного кувертюра или горького шоколада

#### Посыпать торт:

какао-порошок  
сахарная пудра

#### Для сервировки:

трюфельные шоколадные конфеты

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 84 г, Ж: 279 г, У: 475 г, кДж: 20547, ккал: 4911

**1.** Подготовительные работы для приготовления трюфельных сливок. В маленькой кастрюле вскипятить сливки. Кастрюлю снять с огня. Шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить в сливках. Шоколадные сливки на несколько часов (лучше на ночь) поместить в холодильник.

**2.** Подготовительные работы для приготовления коржа. Шоколад разломать на маленькие кусочки, растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема, немного остудить.

**3.** Для приготовления теста желтки взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Добавить расплавленный шоколад и перемешивать миксером до образования кремовой массы.

**4.** Белки взбить с сахаром до густой консистенции, выложить на желтковый крем и осторожно, избегая сильных вращательных движений,

движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в крем.

**5.** Муку перемешать с разрыхлителем теста. Половину смеси просеять на яичный крем. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**6.** Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см или 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**7.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**8.** Для приготовления трюфельных сливок сливки добавить в шоколадные сливки и взбивать прибл. 1/2 мин. Добавить загуститель и ром. Трюфельные сливки взбить до густой консистенции.

**9.** Нижний корж намазать 2/3 трюфельных сливок, накрыть



верхним коржом. Боковые стороны и поверхность торта равномерно намазать оставшимися трюфельными сливками. Боковые стороны торта посыпать шоколадной стружкой. Торт

положить на блюдо для тортов и поместить в холодильник.

**10.** Перед подачей к столу поверхность торта посыпать какао-порошком. Положить

на торт бумажный шаблон. Шаблон густо посыпать сахарной пудрой. Осторожно удалить шаблон. Торт украсить шоколадными конфетами.





## Торт «Захер» (аналог русского торта «Прага»)

**Классика — для гостей**

**Подготовительные работы:**

140 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

**Для приготовления теста:**

140 г слив. масла или маргарина  
70 г сахара  
6 яичных желтков  
140 г пшеничной муки  
6 яичных белков  
70 г сахара  
1 щепотка соли

**Для приготовления пропитки:**

100 г сахара  
100 мл воды  
семена из 1 стручка ванили  
2 ст. л. рома

**Намазать торт:**

200 г абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

**Для приготовления глазури:**

200 г темного кувертюра или  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)

**Для украшения:**

50 г молочного кувертюра  
или молочного шоколада

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 104 г, Ж: 425 г, У: 562 г,  
кДж: 28028, ккал: 6698

**1.** Подготовительные работы.  
Шоколад разломать на малень-  
кие кусочки и растопить, слегка  
помешивая, в маленькой кастрю-

ле на водяной бане на слабом  
огне до консистенции крема.  
Шоколад слегка остудить.

**2.** Для приготовления теста  
сливочное масло или маргарин  
взбить ручным миксером с  
насадками-венчиками на мак-  
симальной скорости оборотов  
до кремовой консистенции. По-  
степенно подмешать миксером  
сахар и продолжать взбивать,  
пока не образуется однородная  
масса.

**3.** По одному добавлять желтки  
(каждый желток взбивать немно-  
го менее 1/2 мин.). Подмешать  
растопленный шоколад. Муку  
просеять и порциями подмешать  
к масляно-желтковой смеси  
миксером на средней скорости  
оборотов.

**4.** Белки взбить с сахаром и  
солью до густой консистенции  
и осторожно, избегая сильных  
вращательных движений, дви-  
жениями вверх-вниз, лопаточ-  
кой подмешать в тесто.

**5.** Дно разъемной формы для  
выпечки (диаметром 26 см)  
смазать маслом, выстлать  
бумагой для выпечки. Тесто вы-  
ложить в форму и разровнять.  
Форму поместить на решетку в  
духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °C  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку у предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**6.** Корж ножом отделить  
от стенок формы, форму

перевернуть вверх дном,  
корж выложить на кухонную  
решетку, снять с коржа бумагу,  
на которой он выпекался. Корж  
остудить. Остывший корж  
разрезать один раз по всей  
горизонтальной плоскости  
на две части: верхняя часть  
должна составлять 2/3, а  
нижняя 1/3 часть коржа.

**7.** Для приготовления про-  
питки сахар, воду и семена  
ванили вскипятить, остудить,  
перемешать с ромом.

**8.** Нижний корж положить на  
блюдо для тортов, намазать  
1/3 конфитюра, накрыть  
верхним коржом.

**9.** Верхний корж во многих  
местах проколоть деревянной  
палочкой и пропитать сахарно-  
ромовым раствором. Остав-  
шийся конфитюр вскипятить в  
маленькой кастрюле. Весь торт  
равномерно намазать горячим  
конфитюром.

**10.** Для приготовления гла-  
зури темный кувертюр или  
горький шоколад разломать  
на маленькие кусочки и рас-  
топить, помешивая, в малень-  
кой кастрюле на слабом огне  
до кремовой консистенции.  
Торт покрыть глазурью. Дать  
застыть глазури.

**11.** Для украшения молочный  
кувертюр или шоколад рас-  
топить, как указано в п. 10. Мас-  
су выложить в пергаментный  
мешочек. У мешочка отрезать  
уголок. На торте глазурью  
написать его название. Дать  
застыть глазури.

## Морковный торт

### Рекомендуем

#### Для приготовления песочного теста:

100 г пшеничной муки  
25 г сахара  
1-2 ст. л. холодной воды  
50 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления морковного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
75 г сахара  
несколько капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
4 яичных желтка  
175 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
50 мл молока  
3 ст. л. взбитых сливок  
125 г молотых ядер лесных орехов (фундука)  
250 г натертой на терке моркови  
4 яичных белка  
75 г сахара

#### Намазать торт:

3 ст. л. абрикосового конфитюра

#### Для приготовления глазури:

100 г просеянной пудры

3 ст. л. киршвассер  
(вишневой водки)

#### Посыпать торт:

50 г очищенных, настроганных пластинками, обжаренных на сковороде без жира ядер миндальных орехов

#### Для украшения:

100 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
красная пищевая краска  
несколько ядер фисташковых орехов

**Время приготовления:** 50 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 121 г, Ж: 300 г, У: 401 г, кДж: 21215, ккал: 5065

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления морковного теста слив. масло или

маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ароматизатор, корицу. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**4.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями, попеременно с молоком подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**5.** Сливки перемешать с молотыми лесными орехами и тертой морковью и добавить в тесто. Белки взбить до густой консистенции ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать постепенно добавить сахар. Взбитые белки осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто.

**6.** Песочное тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Морковное тесто выложить на раскатанное тесто и разровнять. Форму поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*



*Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**7.** Торт выложить из формы и остудить на кухонной решетке. Конфитюр разогреть, помешивая, в маленькой кастрюле. Торт намазать горячим конфитюром.

**8.** Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с киршвассер до густотекучей консистенции. Поверхность торта покрыть глазурью, боковые стороны торта посыпать миндалем.

**9.** Для украшения сырую марципановую массу вымесить с краской до оранжевой массы. Из массы скатать жгут. Жгут разрезать на 12 кусочков. Из каждого кусочка слепить морковь. В каждую морковь в виде стебля воткнуть по две половинки фисташкового ореха. Торт украсить марципановыми морковками.

## Яблочный торт с кондитерской крошкой

**Просто — быстро**

**Для приготовления кондитерской крошки:**

*100 г семян мака  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
150 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста  
100 г сырой марципановой*

*массы: купить или приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
150 г слив. масла*

**Для приготовления верхнего слоя:**  
*750 г кисловатых яблок*

**Время приготовления:** *25 мин., без времени охлаждения*

**Всего:** *Б: 59 г, Ж: 186 г, У: 355 г, кДж: 14462, ккал: 3452*

**1.** Для приготовления кондитерской крошки мак поместить в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, просеянную муку и разрыхлитель теста. Перемешать.

**2.** Сырую марципановую массу крупно раскрошить. Слив. масло растопить, перемешать с марципаном и добавить в маковую смесь. Ингредиенты в миске перемешивать ручным миксером с насадками-крюками до образования крошки желаемого

размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста.

**3.** Для приготовления верхнего слоя яблоки очистить, разрезать на четыре части, удалить зерна и нарезать тонкими дольками. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. Половину кондитерской крошки выложить в форму и слегка прижать к дну формы.

**4.** Оставшуюся крошку перемешать с кусочками яблок и выложить на крошку в форме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °C  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Торт ножом отделить от стенок формы и остудить в форме на кухонной решетке.





## Торт «Красная девица»

Для гостей — с алкоголем

Для приготовления теста

«Все вместе»:

100 г пшеничной муки

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

3 яйца

2 ст. л. растительного масла

1 ст. л. уксуса

50 г сахара

5 ст. л. воды

3-4 ст. л. малиновой водки

Для приготовления

верхнего слоя:

500 г замороженной малины

6 ст. л. малинового сиропа

500 мл (1/2 л) пахты

75 г просеянной сахарной пудры

2 уп. тертой кожуры лимона

(каждая для 250 г муки или  
500 мл жидкости) или

натереть на терке кожуру

1-2 лимонов

3 ст. л. лимонного сока

10 листочков красного или

белого желатина (соотв. 15 г  
порошка)

200 мл сливок для взбивания

250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания

1 пакетик загустителя для  
сливок (для 250 мл сливок)

лимонная меласса

малина

Время приготовления: 45 мин.,  
без времени размораживания и  
охлаждения

Всего: Б: 82 г, Ж: 188 г, У: 475 г,  
кДж: 17287, ккал: 4131

1. Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца, растительное масло и уксус. Ингредиенты перемешать за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками до получения однородного эластичного теста. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °C*  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 180 °C*  
(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: 15-20 мин.

2. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на высланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить. Снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж переложить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить чистый бортик от формы для выпечки.

3. Сахар и воду кипятить в маленькой кастрюле до полного растворения сахара. Подмешать малиновую водку. Полученной смесью намазать корж.

4. Для приготовления начинки малину разморозить и обсу-

шить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость.

Малину обсушить бумажным полотенцем. В собранный сок добавить малиновый сироп и воду, чтобы получилось 200 мл жидкости.

5. Перемешать пахту, сахарную пудру, кожуру и сок лимона. Подмешать малиновую жидкость. Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и разогреть (не кипятить), помешивая, в маленькой кастрюле до полного его растворения. Желатин слегка остудить.

6. В растворенный желатин добавить небольшое количество смеси с пахтой. Полученную смесь поместить в холодильник. Затем смесь из желатина и пахты подмешать к оставшейся смеси с пахтой. В начавшую густеть смесь осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать взбитые до густой консистенции сливки.

7. На корж равномерно выложить малину. На малину выложить массу с пахтой. Торт поместить *прибл. на 3 часа* в холодильник.

8. С торта снять бортик. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Торт украсить взбитыми сливками, ягодами малины и лимонной мелиссой.



## Торт «Крокант»

### Требует времени

#### Для приготовления кроканта:

100 г очищенных ядер лесных орехов (фундука)  
100 г ядер грецких орехов  
250 г просеянной сахарной пудры

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яичных желтка  
1 ст. л. горячей воды  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
с натуральной ванилью  
(масса нетто: 8 г)  
100 г сухариков  
4 яичных белка

#### Для приготовления прослойки:

400 г перебранных свежих ягод малины  
200 г желе из красной смородины  
1 ст. л. малиновой водки  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
1 пакетик загустителя для сливок (для 250 мл сливок)

#### Для украшения:

100 г темного кувертюра или горького шоколада (мин. 50 % какао)  
100 г малины

**Время приготовления:** 65 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 86 г, Ж: 297 г, У: 624 г,  
кДж: 23912, ккал: 5710

1. Для приготовления кроканта крупно порубить ядра лесных орехов. Противень смазать

растительным маслом. Сахарную пудру растопить в кастрюле на маленьком огне (начать помешивать сразу, как только начнет таять сахар) и продолжать нагревать, слегка помешивая, до получения золотисто-коричневой карамели. Кастрюлю поставить на влажное, холодное полотенце. Подмешать в карамель лесные и грецкие орехи. Крокант равномерно выложить на противень и остудить.

2. Крокант расколоть скалкой на маленькие кусочки. Из бумаги для выпечки вырезать два листа размером с противень. На каждом листе очертить бортик от формы для выпечки (диаметром 26 см).

3. Для приготовления теста желтки с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

4. Сухари поместить в мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Сухари мелко раскрошить скалкой. Крошки перемешать с половиной кроканта.

5. Белки взбить до густой консистенции. Половину белков осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к взбитым желткам. Так же осторожно подмешать в желтково-белковую массу сначала смесь крошек и кроканта, затем оставшуюся половину взбитых белков. Тесто равно-

мерно выложить на размеченные на листах круги. Каждый лист с тестом перетянуть на отдельный противень. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 8-10 мин.*

*каждый противень*

6. Коржи снять с бумаги для выпечки, каждый выложить на отдельную кухонную решетку, остудить. Один корж положить на блюдо для тортов. На корж выложить малину. Смородиновое желе и малиновую водку, помешивая, вскипятить в маленькой кастрюле. Малину намазать желе.

7. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Две трети сливок выложить на корж с малиной. Накрывать вторым коржом. Поверхность и боковые стороны торта намазать оставшимися взбитыми сливками. Торт поместить в холодильник.

8. Для приготовления украшения шоколад разломать на мелкие кусочки и растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Растопленный шоколад слоем толщиной 1-2 см выложить на бумагу для выпечки. Дать застыть глазури. Глазурь разломать на крупные куски. Боковые стороны торта выложить кусками глазури. Середину торта украсить ягодами малины, посыпать крокантом.





## Торт «Купол» с ягодами

Утонченно

**Для приготовления бисквитного теста:**

4 яйца

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

10 г какао-порошка

**Для приготовления пропитки:**

6 ст. л. ликера «Кассис» (ликер из черной смородины)

**Для приготовления начинки:**

600 г смеси из различных

свежих ягод или 600 г

замороженных лесных ягод

(малина, черника, ежевика и т.п.)

50 г сахара

600 мл сливок для взбивания

2 пакетика загустителя для

сливок (каждый для 250 мл

сливок)

**Посыпать торт:**

200 г шоколадной стружки

из темного кувертюра

или горького шоколада  
(мин. 50 % какао)

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 75 г, Ж: 293 г, У: 468 г,  
кДж: 21248, ккал: 5079

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахмалом, разрыхлителем теста и какао-порошком. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 30 мин.

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**5.** Нижний корж положить на блюдо и пропитать 2 ст. л. ликера.

**6.** Для приготовления начинки свежие ягоды помыть, обсушить, при необходимости удалить плодоножки. Замороженные ягоды разморозить согласно указанию на упаковке. Ягоды засыпать сахаром.

**7.** Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. В 2/3 сливок осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать засыпанные сахаром ягоды. Сливки с ягодами выложить на нижний корж в форме купола.

**8.** Верхний корж разрезать на четыре части. Куски коржа осторожно выложить на ягодные сливки, слегка прижать, пропитать оставшимся ликером. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися

взбитыми сливками. Торт посыпать шоколадной стружкой и до подачи к столу поместить в холодильник.

## Торт «Мирабель»

**Для гостей — быстро — просто**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

100 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 яйца  
130 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Посыпать форму:**

30 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орехов

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

1-2 банки мирабели (мелких  
желтых слив)  
(масса основного продукта  
в каждой: 370 г)

**Для приготовления желе:**

1 пакетик порошка для  
приготовления бесцветного  
желе для тортов (для 250 мл

жидкости)  
250 мл (1/4 л) сока из банок  
с мирабелю

**Для украшения:**

50 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орехов  
100 г сырой марципановой  
массы: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Марципановая масса»  
несколько капель зеленой  
пищевой краски  
50 г сахарных комочков  
для посыпки

**Время приготовления: 35 мин.,  
без времени охлаждения**

**Всего: Б: 62 г, Ж: 176 г, У: 498 г,  
кДж: 16697, ккал: 3989**

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прил. 1/2 мин.). Муку перемешать с

разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную молотым миндалем форму для выпечки фруктового торта (диаметром 26 см, высотой 3-4 см). Тесто в форме разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прил. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прил. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
Время выпечки: 20-25 мин.

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, остудить.

**5.** Для приготовления верхнего слоя сливы обсушить в сите, собрав сливающийся при этом сок в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока, при необходимости дополнить до нужного объема водой. Сливы выложить на корж.

**6.** Для приготовления желе из порошка и сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на сливы. Поверхность торта по краю посыпать миндалем. Сырую марципановую массу перемешать руками с сахарной пудрой, подкрасить пищевой краской. Из марципановой массы слепить листочки. Торт украсить марципановыми листиками и сахарной посыпкой.



## Торт «Лесничий»

### Просто

#### Для приготовления сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина

80 г сахара

3 яичных желтка

25 г просеянной пшеничной  
муки

1 1/2 ч. л. разрыхлителя теста

2 ст. л. просеянного какао-  
порошка

100 г молотых ядер лесных  
орехов (фундука)

100 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орехов

3 яичных белка

#### Намазать корж:

2 ст. л. крема из ореховой нуги  
(из банки) (напр., «Нутелла»  
или «Вивани»)

#### Для приготовления

##### верхнего слоя:

2 банки десерта (компота)  
из брусники

(масса основного продукта  
в каждой: 175 г)

500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

3 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

прибл. 2 ст. л. красного вина

#### Для украшения:

брусника

лимонная мелисса

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 81 г, Ж: 380 г, У: 212 г,  
кДж: 20072, ккал: 4795

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, какао-порошком, молотыми орехами и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто миндаль и взбитые до густой консистенции белки.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень*

(духовку предв. нагреть)  
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить. Остывший корж переложить на блюдо для тортов.

**5.** Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от формы для выпечки. Корж намазать кремом из нуги.

**6.** Для приготовления верхнего слоя бруснику обсушить в сите. Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Осторожно подмешать лопаточкой бруснику (немного ягод отложить для украшения). В сливки по вкусу добавить вино.

**7.** Брусничные сливки равномерно выложить на корж. Торт украсить ягодами брусники и листочками мелиссы. Через час снять с торта кольцо или бортик.

**Вариант:** если взбитые сливки нанести на корж в виде купола, то можно не использовать кондитерское кольцо.



## Торт «Макроне» на корже из песочного теста

Просто

Для приготовления  
песочного теста:

125 г пшеничной муки  
1 ст. л. сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 яичных желтка  
75 г слив. масла или маргарина

Для приготовления  
верхнего слоя:

1 банка мирабели (желтой  
сливы)  
(масса основного продукта: 350 г)

Для приготовления  
миндальной массы:

3 яичных белка  
150 г сахара  
3 капли миндального  
ароматизатора (из бутылочки  
для 500 г муки или 0,5 л  
жидкости)  
1 ст. л. ликера амаретто  
1 ст. л. пищевого крахмала  
250 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орехов

Для украшения:

1 ст. л. смородинового или  
малинового желе

Время приготовления: 35 мин.

Всего: Б: 82 г, Ж: 207 г, У: 334 г,  
кДж: 15761, ккал: 3764

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, желтки,



слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

2. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

3. Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик.

4. Для приготовления верхнего слоя сливы обсушить в сите, удалить косточки.

5. Для приготовления миндальной массы яичные белки взбить

до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар. Осторожно, движениями вверх-вниз, венчиком подмешать ароматизатор, амаретто, перемешанные с крахмалом молотые миндальные орешки. Миндальную массу выложить на раскатанное тесто и разровнять. Сверху разложить сливы.

6. Для украшения желе выложить в пакет из пергаментной бумаги. У пакета срезать уголок. Поверхность торта украсить желе. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 140-160 °С  
(духовку предв. не нагревать)

Газ: прибл. 2 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 40-50 мин.

7. Готовый торт ножом отделить от стенок формы и остудить в форме на кухонной решетке.



## Торт «Макроне»

**Требует времени — немного дороже**

### Для приготовления теста:

5 яиц  
125 г сахара  
1 пакетик тертой кожуры лимона (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру ½-1 лимона  
1 щепотка соли  
75 г пшеничной муки  
75 г пищевого крахмала  
50 г растопленного и охлажденного слив. масла

### Для приготовления прослойки:

400 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
100 г просеянной сахарной пудры  
250 г абрикосового конфитюра (густого варенья)  
4 ст. л. рома

### Для приготовления верхнего слоя:

200 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт

«Марципановая масса»

2 яичных желтка  
50 г просеянной сахарной пудры  
3 ст. л. рома

### Намазать торт:

200 г абрикосового конфитюра (густого варенья)  
3 ст. л. воды

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 137 г, Ж: 297 г, У: 925 г, кДж: 30493, ккал: 7281

**1.** Для приготовления теста яйца, сахар, тертую кожуру лимона и соль поместить в жароустойчивую миску и взбивать на горячей водяной бане ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции (прибл. 4 мин.)

**2.** Миску снять с водяной бани и продолжать взбивать массу в миске, пока она не остынет. Муку перемешать с крахмалом, просеять и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать

к яичной смеси. Подмешать в тесто слив. масло.

**3.** Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**5.** Для приготовления прослойки марципановую массу, сахарную пудру, конфитюр и ром перемешать ручным миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции.

**6.** Коржи намазать 2/3 марципанового крема и положить друг на друга. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимся марципановым кремом.

**7.** Для приготовления верхнего слоя марципановую массу перемешать ручным миксером с насадками-венчиками с яичными желтками, сахарной

пудрой и ромом до консистенции густого крема. Крем поместить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Кремом из мешочка украсить поверхность торта. Торт оставить при комнатной температуре прибл. на 30 мин., чтобы подсохла марципановая масса.

**8.** Торт поместить в предв. разогретую духовку (программа «Гриль») и подрумянить до золотисто-коричневого цвета.

**9.** Конфитюр протереть через сито и, помешивая, недолго покипятить с водой в маленькой кастрюле. Немного охлажденный торт намазать конфитюром.

**Указание:** для приготовления верхнего слоя использовать желтки очень свежих яиц; не старше 5 дней (обратить внимание на дату производства яиц, указанную на упаковке).

## Торт «Малахов»

**Рекомендуем — для гостей**

**Для приготовления крема:**

150 г слив. масла или маргарина  
125 г мелкого сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
3 свежих яичных желтка  
150 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
125 мл (1/8 л) сливок для взбивания

**Для приготовления коржа:**

250 мл (1/4 л) молока  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

3–4 ст. л. рома  
250 г бисквитного печенья  
савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»

**Намазать торт:**

500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 ч. л. сахара  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

**Для украшения:**

несколько засахаренных цветов фиалки

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 357 г, У: 324 г, кДж: 21491, ккал: 5133

**1.** Для приготовления крема слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар и ванильный сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до получения однородной массы. По одному подмешать яичные желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин). Миксером на средней

скорости оборотов подмешать миндаль и сливки.

**2.** Для приготовления коржа молоко перемешать с ванильным сахаром и ромом. Печенье обмакнуть в полученную массу.

**3.** Бортик от разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) поставить на блюдо для тортов. В ограниченное бортиком пространство выложить половину печенья. На печенье выложить прибл. половину крема. Сверху разложить оставшееся печенье и вторую половину крема. Крем разровнять. Торт поместить на 3–4 часа в холодильник.

**4.** Сливки взбить с сахаром и загустителем до густой консистенции. Снять с торта бортик.

**5.** Боковые стороны и поверхность торта намазать взбитыми сливками. На поверхности торта чайной ложкой выдавить углубления. Торт украсить цветами фиалки.

**Указание:** для приготовления крема использовать только очень свежие, не старше 5 дней, желтки (обратить внимание на дату производства яиц). Торт хранить в холодильнике и употребить в течение 24 часов.



## Торт-мороженое «Мокко» с яичным ликером

### Требуется времени

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления безе:

4 яичных белка  
200 г мелкого сахара

#### Для приготовления мороженого:

1 л сливок для взбивания  
3 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г)  
4 ст. л. яичного ликера  
1 ст. л. холодной воды  
2 ч. л. растворимого порошка для приготовления кофе

#### Намазать корж:

3 ст. л. смородинового желе

какао-порошок — посыпать торт

**Время приготовления:** 60 мин., без времени замораживания

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 397 г, У: 501 г, кДж: 25244, ккал: 6034

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить остальные

ингредиенты для приготовления песочного теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**3.** Корж сразу после выпечки ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**4.** Для приготовления безе белки взбить до густой консистенции ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар. 3 ст. л. безе выложить в кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием и отложить.

**5.** На три противня положить по листу бумаги для выпечки. На каждом листе бумаги наметить

по одному кругу диаметром 28 см. По краю каждого круга безе-массой из кондитерского мешочка выложить кольцо. Затем намазать безе всю поверхность бумаги внутри кольца. Из оставшегося безе на свободном месте, на той же бумаге для выпечки, сделать маленькие фигуры (например, круги, треугольники, сердечки). Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 100-120 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 80-110 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 1 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 75 мин.*

*каждый противень*

**6.** При выпекании при программе «Газ» через 30 мин. после начала выпечки духовку выключить, коржи оставить на 20 мин. в выключенной духовке. Безе-коржи и фигурки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**7.** Для приготовления мороженого сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить двумя порциями до густой консистенции. В четверть сливок подмешать яичный ликер. Порошок для приготовления кофе растворить в воде и перемешать с 1/3 оставшихся взбитых сливок.

**8.** Песочный корж намазать желе и накрыть безе-коржом. Безе-корж намазать яично-ликерными сливками, сверху положить второй безе-корж, намазать его кофейными



сливками, накрыть третьим беже-коржом, который намазать половиной оставшихся сливок.

**9.** Оставшиеся взбитые сливки выложить в кондитерский

мешочек с насадкой с круглым отверстием и украсить ими боковые стороны торта. Торт поместить в морозильную камеру холодильника (желательно на ночь).

**10.** Торт вынуть из морозильника за 1 1/2 часа до употребления. Незадолго до подачи к столу выложить на торт фигурки из беже и посыпать торт какао-порошком.





## Торт «Небеса»

**Классика — требует времени**

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина  
200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

5 яичных желтков

250 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления прослоек:**

5 яичных белков

1 ст. л. сахара

**Посыпать торт:**

40 г сахара

немного молотой корицы

100 г очищенных, настроганных  
пластинками ядер миндальных  
орешков

**Для приготовления начинки:**

500 г красной смородины

125 г просеянной сахарной  
пудры

500 мл (1/2 л) сливок для  
взбивания

3 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

**Время приготовления:** 75 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 98 г, Ж: 444 г, У: 664 г,  
кДж: 30561, ккал: 7300

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-желтковой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**2.** Для приготовления прослоек яичные белки взбить до густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, подмешать сахар.

**3.** Тесто разделить на 4 части. Каждую часть выложить, разравнивая, на смазанное маслом дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см), при этом следить за тем, чтобы тесто

по краям не было тонким, иначе корж в этих местах при выпечке потемнеет. На тесто в каждой форме выложить четвертую часть взбитых белков.

**4.** Сахар смешать с корицей. Белки в каждой форме посыпать четвертой частью сахарной смеси и четвертой частью миндаля. Тесто выпекать в формах без бортиков. Четыре дна по очереди (при программе «Горячий воздух» по два дна вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.  
каждый корж*

**5.** Коржи немного остудить, затем отделить ножом от дна форм и остудить, не снимая с дна форм.

**6.** Для приготовления начинки смородину помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки, выложить в миску и посыпать сахарной пудрой.

**7.** Сливки с загустителем взбить до густой консистенции. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать смородину. Три коржа намазать смородиновыми сливками, положить друг на друга и накрыть четвертым коржом.

**Вариант:** начинку можно приготовить с малиной, при

этом использовать только 50 г сахарной пудры.

## Торт «Пишингер» (рецепт от австрийского кондитера Оскара Пишингера)

Для гостей — утонченно

**Для приготовления кроканта  
(засахаренных орехов):**

1 кусочек на кончике ножа слив.  
масла  
60 г сахара  
125 г очищенных, порубленных  
ядер миндальных орехов

**Для приготовления  
сливочного крема:**

200 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)  
250 г мягкого слив. масла  
50 г просеянной сахарной пудры  
3 свежих яйца

**Кроме того:**

8 вафлячек (тонких, круглых  
вафельных пластин из пресного  
теста) диаметром прибл. 15 см

**Для приготовления глазури:**

150 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)  
немного кокосового масла

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 420 г, У: 284 г,  
кДж: 22690, ккал: 5421

**1.** Для приготовления кроканта слив. масло и сахар разогревать на сковороде до тех пор, пока масса слегка не подрумянится и пока не раство-

рится сахар. Добавить миндаль и, помешивая, продолжать разогревать, пока крокант не приобретет коричневый цвет.

**2.** Засахаренный миндаль выложить на смазанный растительным маслом противень, остудить и измельчить скалкой.

**3.** Для приготовления сливочного крема шоколад разломать на маленькие кусочки, затем растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции, остудить. Сливочное масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахарную пудру. Продолжать перемешивать миксером до получения однородной массы. Одно за другим подмешать яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

**4.** Подмешать в крем слегка теплый растопленный шоколад.

2 ст. л. крема отложить.

Осторожно подмешать в крем крокант. Намазать кремом 8 вафельных облаток. Вафли положить друг на друга. Боковые стороны торта намазать отложенным кремом. Торт оставить в холодильнике до тех пор, пока не застынет крем.

**5.** Для приготовления глазури шоколад разломать на мелкие кусочки и растопить, помешивая, с кокосовым маслом в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Боковые стороны и поверхность торта покрыть шоколадной глазурью. Дать застыть глазури. Торт подать к столу охлажденным.

**Указание:** для приготовления крема использовать только очень свежие, не старше 5 дней, яйца (обратить внимание на дату производства яиц). Торт хранить в холодильнике и употребить в течение 24 часов.





## Торт «Принц-регент»

Требует времени — классика

**Для приготовления  
сдобного теста:**

250 г слив. масла или маргарина

250 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

4 яйца

200 г пшеничной муки

50 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления  
сливочного крема:**

1 пакетик сухой смеси для  
приготовления шоколадного  
пудинга (для 500 мл жидкости)

100 г сахара

500 мл (1/2 л) холодного молока

250 г слив. масла

**Для приготовления глазури:**

150 г горького шоколада

(мин. 50 % какао)

20 г кокосового масла

**Время приготовления:** 80 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 525 г, У: 691 г,  
кДж: 33621, ккал: 8030

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.).

**2.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Из теста испечь 7-8 коржей. Для этого 2 ст. л. теста выложить, разравнивая, на смазанное маслом дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см), при этом следить за тем, чтобы тесто по краям не было тонким, иначе корж в этих местах при выпечке потемнеет. Эти действия повторить 6-7 раз.

Коржи выпекать в формах без бортиков до светло-коричневого цвета. Донышки форм с тестом по очереди (при программе «Горячий воздух» по 2 дня одновременно) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Горячий воздух: 160-180 °С*  
(духовку предв. нагреть)

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*  
Время выпечки: 8-10 мин.  
каждый корж

**4.** Коржи сразу после выпечки отделить от донышек, каждый корж выложить на отдельную кухонную решетку, остудить.

**5.** Для приготовления сливочного крема из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указанию на упаковке, пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, остудить при комнатной температуре.

**6.** Слив. масло взбить ручным миксером с насадками венчиками до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, добавлять столовой ложкой пудинг (при этом масло и пудинг должны быть комнатной температуры, иначе крем свернется).

**7.** Коржи, за исключением верхнего, намазать сливочным кремом. Все коржи положить друг на друга.

**8.** Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, с кокосовым маслом в маленькой кастрюле

на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Торт покрыть глазурью. Дать застыть глазури.

**Совет.** Немного сливочного крема положить в кондитерский мешочек. Торт украсить кремом из мешочка и шоколадными листочками.

## Торт с белым вином и ананасами

### Фруктовый вкус — для гостей

#### Для приготовления коржа:

150 г бисквитного печенья савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»

150 г сырой марципановой массы: купить или приготовить — см. рецепт «Марципановая масса»  
100 г растопленного и охлажденного слив. масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 банка нарезанных кружочками ананасов  
(масса основного продукта: 490 г)  
8 листочков белого желатина (соотв. 12 г порошка)  
125 мл (1/8 л) ананасового сока (из банки с ананасами)  
125 мл (1/8 л) белого вина  
750 г нежирного мягкого творога  
150 г сахара  
сок 1 лимона  
375 мл (3/8 л) сливок для взбивания

#### Для украшения:

50 г сырой марципановой массы: купить или приготовить —

см. рецепт «Марципановая масса»

1 ст. л. просеянной сахарной пудры  
несколько капель зеленой пищевой краски

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 160 г, Ж: 279 г, У: 421 г, кДж: 21359, ккал: 5101

**1.** Для приготовления коржа печенье поместить в мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье мелко раскрошить скалкой. Сырую марципановую массу натереть на крупной терке или нарезать маленькими кубиками.

**2.** Бисквитную крошку, марципановую массу и слив. масло поместить в миску и тщательно вымесить. Дно и бортик разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать слив. маслом, выстлать бумагой для выпечки. Бисквитно-марципановую массу равномерно выложить на дно формы, сильно прижать к дну формы, поместить в холодильник.

**3.** Для приготовления верхнего слоя кружочки ананасов обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 125 мл собранного сока. 3-4 кружочка отложить для украшения. Оставшиеся кружочки нарезать маленькими кусочками.

**4.** Желатин замочить в холодной воде согласно указанию

на упаковке. Размоченный желатин слегка отжать и, помешивая, полностью растворить в нагретой (не кипящей) смеси из отмеренного сока и белого вина. Желатиновый раствор немного охладить.

**5.** Творог перемешать с сахаром и лимонным соком. Подмешать венчиком желатиновый раствор. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать кусочки ананасов. Творожно-ананасовую массу поместить в холодильник.

**6.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только творожно-ананасовая масса начнет густеть, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в нее взбитые сливки. Ананасово-сливочную массу выложить на корж и разровнять. Торт на 2 часа поставить в холодильник. Снять с торта бортик.

**7.** Для украшения сырую марципановую массу перемешать руками с сахарной пудрой и пищевой краской, раскатать в пластину между двумя кусками прозрачной пленки. Удалить пленку. Из пластины вырезать листья. Торт украсить марципановыми листьями и отложенными, разрезанными пополам ананасовыми кружочками.

**Вариант:** при приготовлении верхнего слоя вместо белого вина и ананасового сока можно использовать только ананасовый сок.

## Торт с ванильным кремом и ягодами

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1/2 уп. ароматизатора из тертой кожуры апельсина (1 уп. предназначена для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2 апельсина  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления жгута:

1 ст. л. пшеничной муки

#### Для приготовления ванильного крема:

4 листочка белого желатина (соотв. 6 г порошка)  
1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
80 г сахара  
375 мл (3/8 л) молока  
150 г сметаны (минимум 30 % жирности) или крема-фреш  
1/2 уп. ароматизатора из тертой кожуры апельсина (1 уп. предназначена для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру 1/2 апельсина

#### Для приготовления верхнего слоя:

750 г любых свежих или вареных ягод или фруктов, напр., вишни, клубника, крыжовник

#### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
25 г сахара  
250 мл (1/4 л) воды или сока

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 60 г, Ж: 152 г, У: 451 г, кДж: 14731, ккал: 3514

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на 20-30 мин. в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Из оставшегося теста, добавив в него муку, скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать

к бортику формы так, чтобы получилась окантовка высотой прибл. 3 см. Форму поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Корж вынуть из формы и остудить на выложенной бумагой для выпечки кухонной решетке.

**5.** Для приготовления крема желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке.

**6.** Из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, но используя лишь 375 мл молока, пудинг. Желатин слегка отжать и, помешивая, полностью растворить в горячем пудинге. Пудинг слегка остудить. Подмешать сметану и ароматизатор. Массу, время от времени помешивая, остудить.

**7.** Крем из пудинга выложить на корж и разровнять. Сверху разложить ягоды или нарезанные кусочками фрукты.

**8.** Для приготовления желе из порошка, сахара и воды или сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды или фрукты. Торт прибл. на 2 часа поместить в холодильник.





## Торт «Свежесть»

### Для детей

#### Для приготовления теста:

2 яйца  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
5 ст. л. растительного масла  
6 ст. л. лимонного лимонада  
125 г пшеничной муки  
15 г какао-порошка  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления

##### верхнего слоя:

150 г шоколадных конфет-  
палочек с мятной начинкой  
1 банка мандариновых долек  
(масса основного продукта: 175 г)  
8 листочков белого желатина  
(соотв. 12 г порошка)  
6 ст. л. мандаринового сока  
300 г йогурта из цельного  
молока  
40 г сахара  
400 мл сливок для взбивания

#### Для украшения:

75 г шоколадных конфет-  
палочек с мятной начинкой

#### Время приготовления: 45 мин.

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 212 г, У: 362 г,  
кДж: 15561, ккал: 3721

1. Для приготовления теста яйца, сахар и ванильный сахар взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Подмешать растительное масло и лимонад.
2. Муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем, просеять и порциями подмешать к яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °С*  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: *прибл. 160 °С*  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: *прибл. 25 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку и остудить.

**4.** Для приготовления верхнего слоя шоколадные конфеты нарезать маленькими кусочками. Мандарины обсушить в сите, собрав сливающийся сок в емкость. Отмерить 6 ст. л. сока.

**5.** Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке, слегка отжать, поместить с отмеренным мандариновым соком в маленькую кастрюлю и подогревать (не кипятить), помешивая, до полного его растворения. Сок с желатином слегка остудить.

**6.** Йогурт перемешать с сахаром. Подмешать растворенный желатин. Поместить в холодильник. В начавшую густеть массу подмешать кусочки шоколадных конфет и мандарины (несколько долек отложить для украшения).

**7.** Сливки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в йогуртовую массу. Корж выложить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить кондитерское кольцо.

На корж равномерно выложить йогуртово-сливочную массу. Торт поместить на 2-3 часа в холодильник.

**8.** С торта снять кондитерское кольцо. Готовый торт украсить шоколадными палочками и отложенными мандариновыми дольками.

## Торт с личи

**Немного дороже — рекомендуем**

**Для приготовления песочного теста:**

175 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 ст. л. воды  
125 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления верхнего слоя:**

2 банки личи (др. название: китайская слива) (масса основного продукта в каждой: 255 г)  
2 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (каждая упаковка — для 500 мл жидкости)  
50 г сахара  
500 мл (1/2 л) сливового вина  
125 мл (1/8 л) сока из личи (из банок с личи)

**Для приготовления желе:**

2 пакетика порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (каждый для 250 мл жидкости)  
20 г сахара

500 мл (1/2 л) сока из личи (из банок с личи) (при необходимости дополнить водой)

**Время приготовления:** 55 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 25 г, Ж: 107 г, У: 575 г, кДж: 15174, ккал: 3624

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, воду, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из получившейся массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовку и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 15-20 мин.*

**3.** Форму с коржом поставить на кухонную решетку. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю коржа и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 3 см.

**4.** Для приготовления начинки личи обсушить в сите, сливающуюся при этом жидкость собрать в емкость. Из сухой смеси для приготовления пудинга, сахара, сливового вина и сока личи приготовить согласно указаниям на упаковке, но с предложенными здесь ингредиентами пудинг. Пудинг выложить на выпеченный до полуготовности корж. Форму вновь поместить на решетку в духовку и выпекать корж до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** После окончания времени выпечки корж еще на 10 мин. оставить в выключенной духовке. Форму с коржом поставить на кухонную решетку. Дать коржу остыть.

**6.** Личи (по желанию разрезать пополам) выложить на корж. Из порошка для приготовления желе, сахара и сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе осторожно вылить на личи. Дать желе застыть. Торт перед подачей к столу вынуть из формы.





## Торт с инжиром, кедровыми орешками и медовым кремом

### Требует времени

#### Для приготовления песочного теста:

300 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
200 г сахара  
1 щепотка соли  
5 яичных желтков  
250 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления безе:

60 г ядер кедровых орешков  
5 яичных белков  
150 г сахара

#### Для приготовления начинки:

150 г конфитюра (густого варенья) из инжира  
200 мл сливок для взбивания  
500 г нежирного мягкого творога  
60 г жидкого меда (желательно апельсинового)  
2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г)

#### Для украшения:

3 свежих плода инжира  
кедровые орешки и мята

**Время приготовления:** 100 мин., без времени ожидания и охлаждения

**Всего:** Б: 160 г, Ж: 335 г, У: 808 г, кДж: 29647, ккал: 7081

**1.** Для приготовления песочного теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, желтки, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик.

**4.** Для приготовления безе мелко помолоть ядра кедровых орешков. Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до густой консистенции: чтобы на них

был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно подмешать сахар.

**5.** Каждый корж намазать четвертой частью безе, посыпать молотыми кедровыми орешками. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» по две формы вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15—20 мин. каждый корж (еще не выпеченную безе-массу поместить в холодильник)*

**6.** Готовые коржи тотчас вынуть из форм, каждый выложить на отдельную кухонную решетку, остудить. Один корж сразу после выпечки разрезать на 12 кусков. Три остуженных целых коржа намазать конфитуром из инжира.

**7.** Сливки взбить до густой консистенции. Творог перемешать с медом и ванильным сахаром. В творожную массу осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать взбитые сливки. Три целых коржа намазать творожным кремом и положить друг на друга. Сверху положить разрезанный корж. Торт украсить свежим инжиром, обжаренными на сковороде без жира кедровыми орешками и мятой.

## Торт с ликерным кремом

### Для гостей

### Для приготовления сдобного теста:

100 г слив. масла или маргарина  
100 г сахара  
2 яйца  
100 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

500 г вишен из компота или крыжовника из компота

### Для приготовления ликерного крема:

1 пакетик крупинок белого желатина (масса нетто: 9 г) (соотв. 6 листочкам)  
4 ст. л. холодной воды  
1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
50 г сахара  
500 мл (1/2 л) молока  
250 мл (1/4 л) яичного ликера  
250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

100 г кроканта (засахаренных орехов):  
купить или приготовить — см. рецепт «Крокант»

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения и замачивания

**Всего:** Б: 90 г, Ж: 205 г, У: 420 г, кДж: 18294, ккал: 4366

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной

скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Вишни или крыжовник обсушить в сите и выложить на тесто. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 25-30 мин.*

**4.** Корж вынуть из формы, остудить на кухонной решетке, затем положить на блюдо для тортов. Вокруг коржа выставить чистый бортик от разъемной формы для выпечки.

**5.** Для приготовления ликерного крема желатин перемешать с холодной водой в маленькой кастрюле и оставить прибл. на 10 мин. для набухания. Из сухой смеси, сахара и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг.

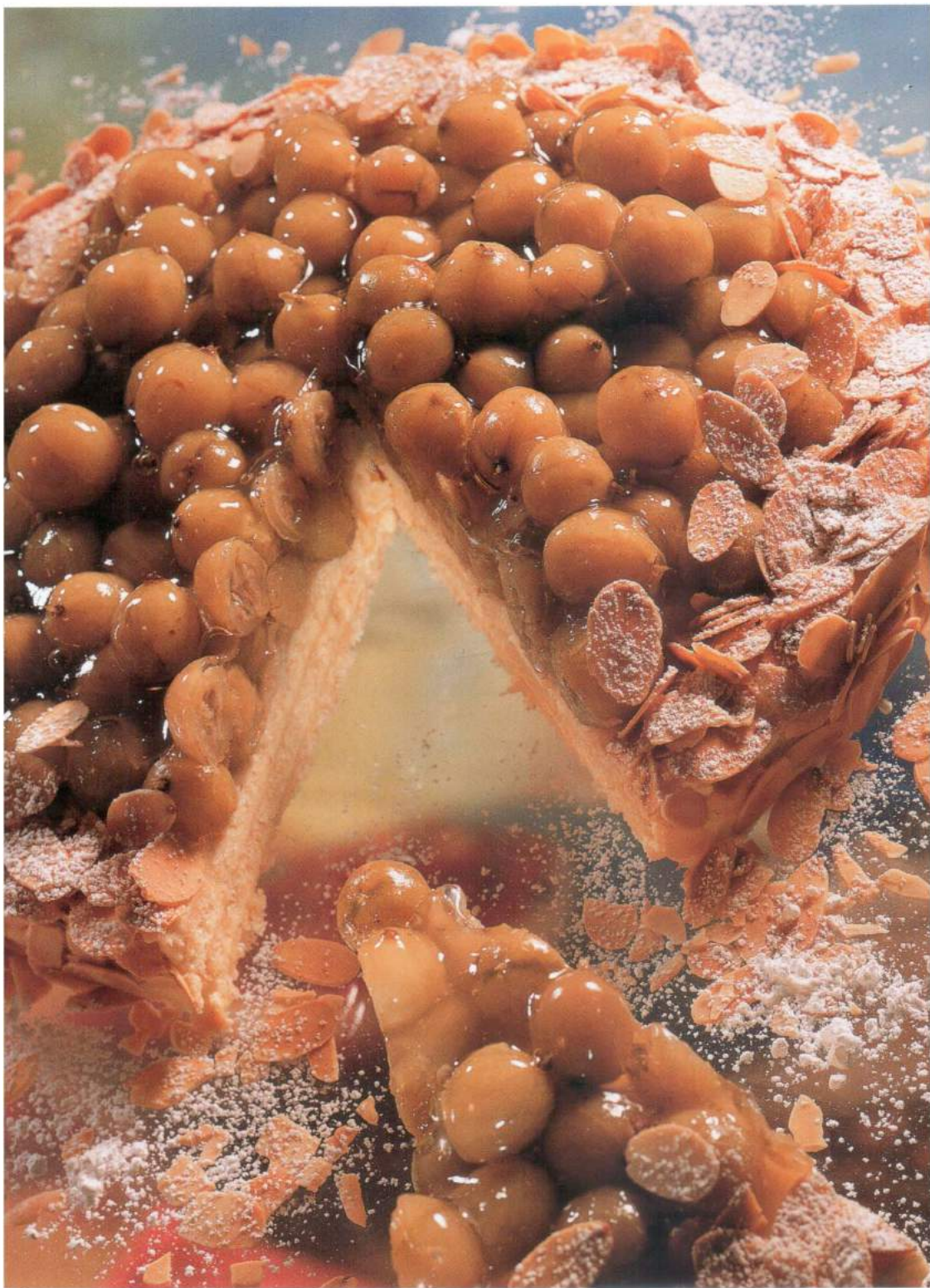
**6.** Набухший желатин и горячий пудинг перемешивать



до полного растворения желатина. Пудинг, время от времени помешивая, остудить в холодильнике. Подмешать в пудинг ликер. В начавшую густеть ликерную массу осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой взбитые до густой консистенции сливки.

**7.** Крем равномерно выложить на корж, разровнять. Торт поставить в холодильник, дать застыть крему. Снять с торта бортик. Торт посыпать крокантом.

**Дополнение.** Торт можно украсить зелеными марципановыми листочками. Марципановые листочки можно купить или приготовить самостоятельно. Для этого перемешать на рабочей поверхности стола 50 г сырой марципановой массы, 25 г просеянной сахарной пудры и пищевую зеленую краску. Полученную массу раскатать и вырезать листочки.



## Торт с крыжовником

### Для гостей

### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла или маргарина  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
2 яйца  
100 пшеничной муки  
30 г пищевого крахмала  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

### Для приготовления сливочного крема:

300 мл молока  
1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного крема (для 300 мл молока)  
2 ст. л. лимонного сока  
200 г мягкого слив. масла

### Для приготовления верхнего слоя:

1 банка крыжовника  
(масса основного продукта: 390 г)

### Для приготовления желе:

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
25 г сахара  
250 мл (1/4 л) сока из банки с крыжовником

25 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов  
сахарная пудра

Время приготовления: 70 мин.,  
без времени охлаждения

Всего: Б: 47 г, Ж: 307 г, У: 508 г,  
кДж: 21471, ккал: 5130

1. Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

2. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов.

3. Тесто разделить на три части. Каждую часть выложить, разравнивая, на смазанное маслом дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 10-15 мин.  
каждый корж

4. Коржи сразу после выпечки вынуть из форм, каждый выложить на отдельную кухонную решетку и остудить.

5. Для приготовления крема из сухой смеси и молока при-

готовить, согласно указаниям на упаковке, крем. Подмешать в крем лимонный сок.

6. Слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Продолжая взбивать, столовой ложкой добавлять в масло крем (слив. масло и крем должны быть комнатной температуры, иначе взбиваемая масса свернется).

7. Один корж смазать 1/3 частью крема. Второй корж также смазать 1/3 частью крема. Коржи положить друг на друга и накрыть третьим коржом.

8. Для приготовления верхнего слоя крыжовник обсушить в сите, сливающуюся при этом жидкость собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока, при необходимости дополнить до нужного объема водой.

9. Крыжовник выложить на верхний корж, при этом по краю коржа оставить свободной полосу шириной прибл. 2 см.

10. Из порошка, сахара и отмеренного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на ягоды крыжовника. Дать застыть желе.

11. Миндаль обжарить на сковороде без жира, остудить. Боковые стороны и свободную от ягод полосу на поверхности торта смазать тонким слоем оставшегося крема, посыпать миндалем и сахарной пудрой.

## Торт с маракуйей

Утонченно — немного дороже

### Для приготовления песочного теста:

100 г пшеничной муки  
10 г какао-порошка  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
40 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
80 г слив. масла или маргарина

### Для приготовления бисквитного теста:

2 яйца  
1 ст. л. горячей воды  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
40 г пшеничной муки  
15 г пищевого крахмала  
5 г какао-порошка  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

### Намазать корж:

2 ст. л. абрикосового конфитюра (густого варенья)

### Для приготовления прослоек:

6 листочков белого желатина (соотв. 9 г порошка)  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
300 г сметаны  
50 г сахара  
125 мл (1/8 л) белого вина  
300 г маракуйи (др. название: пассифлора)  
3 ст. л. апельсинового сока  
2 ст. л. сахара

### Намазать и посыпать боковые стороны торта:

2 ст. л. абрикосового конфитюра

(густого варенья)  
3 ст. л. очищенных, порубленных, обжаренных на сковороде без жира ядер миндальных орехов

### Для украшения:

1 нарезанный тонкими полосками или кружочками лайм

**Время приготовления:** 90 мин., без времени замачивания и охлаждения

**Всего:** Б: 108 г, Ж: 345 г, У: 410 г, кДж: 22709, ккал: 5427

**1.** Для приготовления песочного теста муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 15 мин.

**4.** Корж сразу после выпечки отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.

**5.** Для приготовления бисквитного теста яйца и воду взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**6.** Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем теста, просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 20 мин.

**7.** Бисквитный корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался.

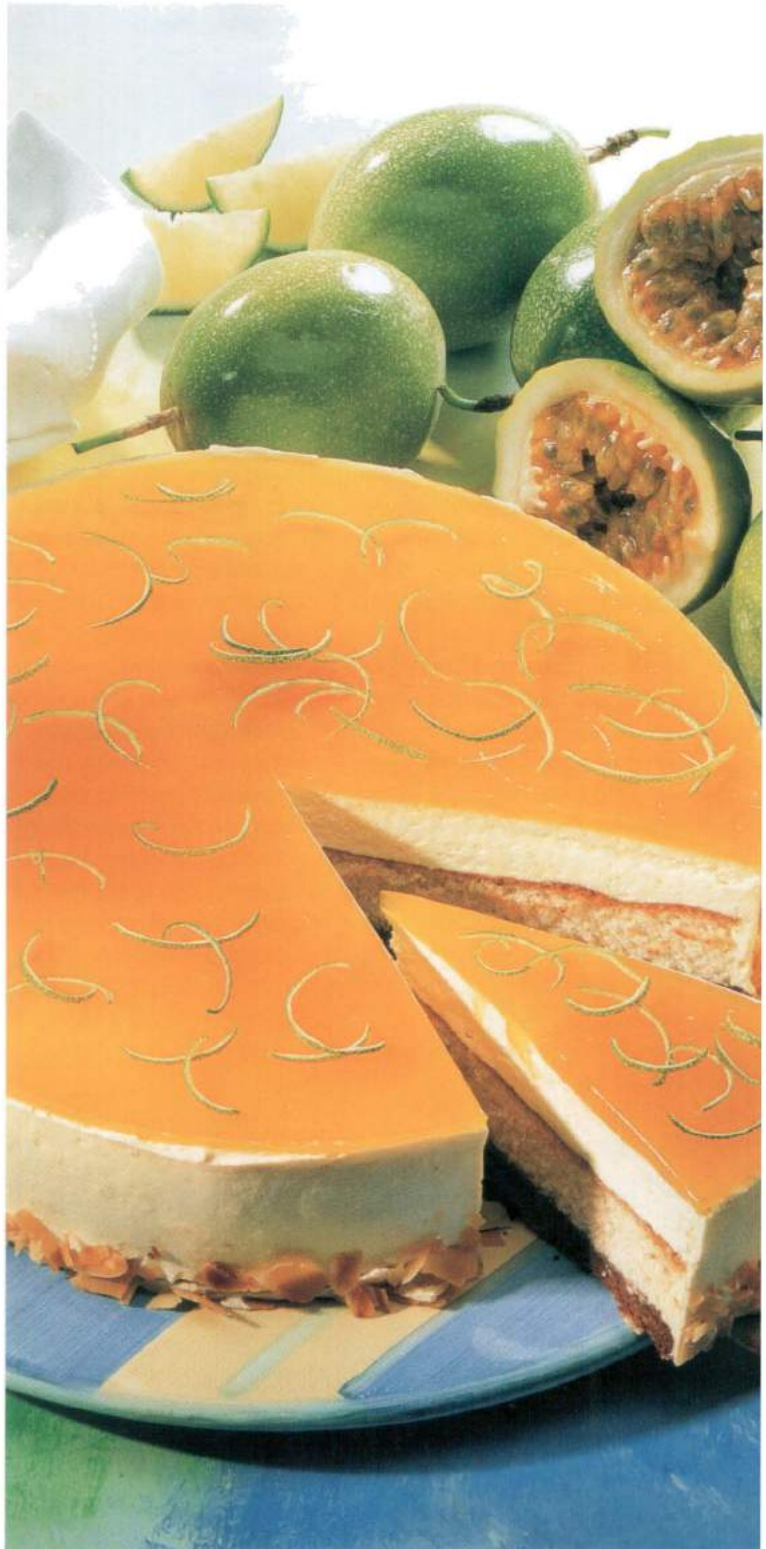
Корж остудить. Песочный корж положить на блюдо для тортов, намазать конфитюром и накрыть бисквитным коржом. Вокруг торта выставить кондитерское кольцо.

**8.** Для приготовления прослоек желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Сливки взбить до густой консистенции (немного сливок отложить). Сметану перемешать с сахаром и вином и подмешать к взбитым сливкам.

**9.** Размоченный желатин отжать и, помешивая, подогреть (не кипятить) в маленькой кастрюле до полного растворения. Желатин слегка остудить. Половину желатина перемешать со сливочным кремом. Крем выложить на бисквитный корж и разровнять. Торт поместить на 2 часа в холодильник.

**10.** Маракуйи разрезать пополам, вынуть фруктовую мякоть с зернышками. Мякоть с зернышками протереть через сито так, чтобы зернышки остались в сите. Апельсиновый сок перемешать с сахаром и фруктовой мякотью. Оставшийся желатин снова разогреть (не кипятить), перемешать с фруктовой массой, выложить на сливочный крем, дать застыть в холодильнике.

**11.** Снять с торта кольцо. Боковые стороны торта смазать конфитюром, отложенными взбитыми сливками, посыпать миндалем. Торт украсить полосками или кружочками лайма.





## Торт с миндальной заливкой

### Просто

**Для приготовления теста:**  
150 г замороженных пластин  
из слоеного теста  
(2 прямоугольные пластины)

1 ст. л. панировочных сухарей —  
посыпать корж

### Для приготовления верхнего слоя:

300 г замороженной малины  
или смородины  
1 ст. л. без горочки пищевого  
крахмала

### Для приготовления заливки:

3 яичных желтка  
100 г сахара  
1/2 пакетика тертой кожуры  
лимона (1 пакетик предназначен  
для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру 1/2 лимона  
100 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орехов  
3 яичных белка

сахарная пудра — посыпать торт

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени размораживания  
и выдержки теста

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 112 г, У: 213 г,  
кДж: 9056, ккал: 2164

**1.** Для приготовления теста  
пластины теста выложить в  
ряд, прикрыть и разморозить  
согласно указаниям на упаковке.  
Пластины положить друг на  
друга и раскатать по смазанному  
маслом дну разъемной формы  
для выпечки (диаметром 26 см).  
Раскатанное тесто много раз про-  
колоть вилкой. Тесто оставить  
прибл. на 20 мин. На дно формы  
одеть бортик. Форму поместить  
на решетку в духовке и выпекать  
корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 3-4 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**2.** Форму с коржом вынуть из  
духовки и поставить на кухонную  
решетку. Корж посыпать паниро-  
вочными сухарями.

**3.** Для приготовления верхнего  
слоя замороженную малину  
или смородину выложить на  
корж, при этом по краю коржа  
оставить свободной полосу  
шириной прибл. 1 см. Ягоды  
посыпать крахмалом.

**4.** Для приготовления залив-  
ки желтки взбить с сахаром в  
крутую пену. Подмешать тертую  
кожуру лимона и миндаль. Белки  
взбить до густой консистенции  
и осторожно, избегая сильных  
вращательных движений, дви-  
жениями вверх-вниз, лопаточкой  
подмешать к взбитым желткам.  
Яичную массу выложить на  
ягоды. Форму вновь поставить  
на решетку в духовке и выпекать  
торт до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 35-40 мин.*

**5.** Торт ножом отделить от  
стенок формы, остудить в  
форме на кухонной решетке.  
Остывший торт посыпать  
сахарной пудрой.

## Торт со сливочным кремом

### Для гостей

### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
3-4 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки  
100 г пищевого крахмала  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

**Для приготовления крема:**

1 пакетик сухой смеси для  
приготовления шоколадного или  
ванильного, или миндального,  
или сливочного пудинга (для  
500 мл молока)  
75-100 г сахара  
500 мл (1/2 л) молока  
250 г слив. масла

**Для украшения:**

шоколадная кондитерская  
посыпка

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 53 г, Ж: 246 г, У: 484 г,  
кДж: 18734, ккал: 4473

**1.** Для приготовления теста яйца  
и воду взбить в пену за 1 мин.  
ручным миксером с насадками-  
венчиками на максимальной  
скорости оборотов. Продолжая  
взбивать, всыпать перемешан-  
ные сахар и ванильный сахар 1  
мин., затем взбивать еще прибл.  
2 мин.

**2.** Муку перемешать с крахма-  
лом и разрыхлителем теста.  
Половину смеси просеять к  
взбитым с сахаром яйцам и  
быстро перемешать миксером  
на минимальной скорости  
оборотов. Аналогично добавить  
и перемешать вторую половину  
мучной смеси.

**3.** Дно разъемной формы для  
выпечки (диаметром 28 см)  
смазать маслом, выстлать

бумагой для выпечки. Тесто  
выложить в форму. Форму  
поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*  
*(духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С*  
*(духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 3 ступень*  
*(духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-30 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от  
стенок формы, форму пере-  
вернуть вверх дном, корж  
выложить на кухонную решетку  
и остудить.

**5.** Для приготовления сливоч-  
ного крема из сухой смеси для  
приготовления пудинга, сахара  
и молока приготовить согласно  
с указаниями на упаковке, но  
использовав 75-100 г сахара,  
пудинг. Пудинг, время от времени  
помешивая, остудить (при этом  
не помещать в холодильник!).

**6.** Слив. масло взбить миксе-  
ром с насадками-венчиками

до консистенции крема.  
Продолжая взбивать миксером,  
добавлять в масло столовой  
ложкой пудинг. Следить за тем,  
чтобы масло и пудинг были  
комнатной температуры, иначе  
крем свернется.

**7.** Корж разрезать два раза  
по всех горизонтальной  
плоскости на три равные части.  
Нижний корж (по желанию  
сначала намазать 2-3 ст. л.  
конфитюра) намазать 1/4  
сливочного крема и накрыть  
вторым коржом.

**8.** Второй корж намазать  
половиной оставшегося крема,  
накрыть третьим коржом. По-  
верхность и боковые стороны  
торта равномерно намазать  
тонким слоем оставшегося  
крема. Боковые стороны  
торта посыпать шоколадной  
посыпкой. Оставшимся кремом  
заполнить кондитерский  
мешочек. Торт украсить кремом  
из мешочка.







## Торт с шампанским

### Для гостей

### Для приготовления кондитерской крошки:

125 г пшеничной муки  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
100 г слив. масла или маргарина

### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
3 ст. л. горячей воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 пакетик тертой кожуры лимона  
(для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру ½-1 лимона

100 г пшеничной муки  
75 г пищевого крахмала  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

### Намазать корж:

3 ст. л. абрикосового конфитюра  
(густого варенья)

### Для приготовления прослоек:

500 г белого винограда без  
косточек  
6 листочков белого желатина  
(соотв. 9 г порошка)  
70 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
250 мл (¼ л) шампанского  
450 мл сливок для взбивания

### Для украшения:

125 мл (⅛ л) сливок для  
взбивания  
½ пакетика загустителя для  
сливок (1 пакетик предназначен  
для 250 мл сливок)  
½ пакетика ванильного сахара  
(масса нетто 1 пакетика: 8 г)  
немного стружки из белого  
кувертюра или белого шоколада  
растопленный молочный  
кувертюр или шоколад  
1 ст. л. шампанского

**Время приготовления:** 70 мин.

**Всего:** Б: 77 г, Ж: 309 г, У: 764 г,  
кДж: 28450, ккал: 6326

**1.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Подмешать сахар и ванильный сахар. Добавить слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками до образования

крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста.

**2.** Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Крошку выложить в форму и слегка прижать к дну формы. Форму поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

**3.** Корж вынуть из формы и остудить на выстланной бумагой для выпечки кухонной решетке.

**4.** Для приготовления бисквитного теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать смесь из сахара, ванильного сахара и тертой кожуры лимона 1 мин., затем взбивать еще 2 мин.

**5.** Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**6.** Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто вы-

ложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-30 мин.*

**7.** Бисквитный корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остуженный корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части. В середине верхнего коржа вырезать круг диаметром прибл. 11 см.

**8.** Корж из кондитерской крошки положить на блюдо для тортов, намазать кондитерским кремом, накрыть нижним бисквитным коржом. Вокруг торта выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от формы для выпечки.

**9.** Для приготовления прослоек виноград помыть, обсушить бумажным полотенцем. 400 г винограда разрезать на половинки.

**10.** Желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и, помешивая, разогреть (не кипятить) в маленькой кастрюле до полного растворения. Желатин слегка остудить.

**11.** Тщательно перемешать сахар, ванильный сахар и шампанское. Подмешать слегка теплый растворенный желатин. Поместить в холодильник. Когда смесь начнет густеть, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в нее взбитые до густой консистенции сливки.

**12.** Нижний бисквитный корж намазать половиной крема с шампанским. На крем выложить половинки ягод винограда. Сверху положить бисквитный корж с вырезанной серединой. Поверхность торта намазать оставшимся кремом. Торт на 1 час поместить в холодильник. Снять с торта кольцо или бортик.

**13.** Для украшения сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Боковые стороны торта намазать взбитыми сливками, посыпать стружкой из белого кувертюра или белого шоколада.

**14.** Торт украсить оставшимся виноградом. Вырезанный из бисквитного коржа диск раскрошить, смешать с растопленным молочным кувертюром или шоколадом и шампанским. Из полученной массы слепить пробку от бутылки шампанского. Пробку выложить на торт, по желанию закрыть ее каркасом из серебряной проволоки.



## Торт с черносливом

### Рекомендуем

#### Для приготовления сдобного теста:

150 г сушеных слив  
(чернослива) без косточек  
100 г темного кувертюра или  
горького шоколада (мин.  
50 % какао)  
400 г сухой смеси для выпечки  
коржа для фруктового торта  
200 г слив. масла или маргарина  
3 яйца  
50 мл (4 ст. л.) молока

#### Для приготовления верхнего слоя:

2 пакетика порошка для  
приготовления ванильного соуса  
(не требует варки)  
(каждый пакетик предназначен  
для 250 мл молока)  
450 г сливового мусса

#### Для украшения:

400 мл сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 200-250 мл  
сливок)  
2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
1/2 ч. л. какао-порошка —  
посыпать торт

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 337 г, У: 706 г,  
кДж: 26802, ккал: 6406

1. Для приготовления теста сливы нарезать маленькими кубиками.
2. Кувертюр или шоколад разломать на мелкие кусочки и растопить, помешивая, в маленькой кастрюле на водяной

бане на слабом огне до кремовой консистенции. Из сухой смеси, слив. масла или маргарина, яиц и молока приготовить, согласно указаниям на упаковке, тесто. Подмешать в тесто кубики чернослива.

3. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

4. Форму с коржом поставить на кухонную решетку.

5. Для приготовления верхнего слоя порошок для приготовления соуса и сливовый мусс перемешивать венчиком до получения однородной массы. Горячий корж сразу намазать полученной смесью.

6. Корж остудить в форме, ножом отделить от стенок формы, положить на блюдо для тортов.

7. Для украшения сливки с загустителем и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Наполнить сливками кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Сливки из мешочка выдавить небольшими горочками на поверхность торта. Торт перед подачей к столу посыпать какао-порошком.

**Вариант:** этот торт можно приготовить за 1 день до употребления.

## Торт с шоколадным кремом

### Утонченно

**Для приготовления теста:**  
300 г замороженных пластин  
из слоеного теста

**Для приготовления прослойки:**  
250 мл (1/4 л) сливок для  
взбивания  
250 г молочного или горького  
шоколада  
4 яичных желтка  
150 г бисквитного печенья  
савоярди: купить или  
приготовить — см. рецепт  
«Савоярди»  
4 яичных белка

**Посыпать торт:**  
сахарная пудра

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени размораживания

**Всего:** Б: 66 г, Ж: 220 г, У: 246 г,  
кДж: 13921, ккал: 3328

**1.** Для приготовления теста пластины теста разложить друг рядом с другом, прикрыть и разморозить при комнатной температуре.

**2.** Две трети пластин положить друг на друга, затем раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности в круглый диск диаметром 30 см. Дно разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Диск

выложить в форму и прижать к бортику формы, чтобы получилась окантовка вышиной припл. 2 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой.

**3.** Для приготовления прослойки разогреть в кастрюле сливки. Кастрюлю снять с огня. Шоколад разломать на кусочки и, помешивая, растопить в сливках. Шоколадные сливки поместить в холодильник.

**4.** В охлажденные шоколадные сливки подмешать желтки и печенье. Белки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к шоколадной массе. Массу выложить на тесто в форме и разровнять.

**5.** Оставшееся тесто раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в круглый диск диаметром припл. 26 см. Диск нарезать полосками шириной 1/2 см. Каждые две полоски скрутить спиралью. Спирали из теста выложить на шоколадную массу. Форму с тортом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 160 °С  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: 30-40 мин.*

**6.** Торт ножом отделить от бортика формы и остудить на кухонной решетке. Остывший торт посыпать сахарной пудрой.



## Торт «Трюфель»

Для гостей

Для приготовления  
бисквитного теста:

4 яйца

4 ст. л. горячей воды

175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г пшеничной муки

100 г пищевого крахмала

30 г какао-порошка

3 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

Для приготовления прослоек:

125 г мягкого слив. масла

150 г сахарной пудры

100 г какао-порошка

1 свежее яйцо

2-3 капли рома «Ямайка»

2 ст. л. воды

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

Для приготовления глазури:

150 г горького шоколада

(мин. 50 % какао)

1 ч. л. растительного масла

Посыпать торт:

75 г шоколадной посыпки

Время приготовления: 60 мин.

Всего: Б: 89 г, Ж: 233 г, У: 654 г,  
кДж: 21829 ккал: 5214

1. Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще припл. 2 мин.

2. Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

3. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: припл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 20-30 мин.*

4. Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на выстланную бумагой для выпечки кухонную решетку,

снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

5. Для приготовления прослоек слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Сахарную пудру перемешать с какао-порошком, просеять и постепенно, попеременно с яйцом и ромом подмешать к взбитому маслу миксером на минимальной скорости оборотов. 16 ч. л. полученной трюфельной массы поместить в холодильник.

6. Оставшуюся трюфельную массу перемешать с водой и ванильным сахаром. Коржи, за исключением верхнего, намазать трюфельной массой. Все коржи положить друг на друга.

7. Для приготовления глазури шоколад разломать на маленькие кусочки и, помешивая, растопить с растительным маслом в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Торт равномерно покрыть глазурью.

8. Боковые стороны и полосу шириной 2 см по краю поверхности торта посыпать шоколадной посыпкой. Дать застыть глазури.

9. Из охлажденной трюфельной массы слепить 16 шариков размером с вишню. Шарики обвалить в оставшейся шоколадной посыпке (в ситечке для кофе) и разложить по кругу по краю торта.



**Указание:** для приготовления прослоек использовать только очень свежие, не старше пяти дней, яйца (обратить внимание на дату производства яиц, указанную на упаковке). Готовый торт нужно хранить в холодильнике и употребить в течение 24 часов.

## Торт «Укус пчелы» с арахисом

Для детей

**Для приготовления дрожжевого теста:**

400 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
60 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 яйцо  
50 г мягкого слив. масла  
150 мл слегка теплого молока

**Для приготовления верхнего слоя:**

200 г несоленых ядер арахисовых орехов  
100 г слив. масла  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
6-7 ст. л. молока

**Для приготовления начинки:**

1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного крема для тортов (для 300 мл молока и 200 г мягкого слив. масла)  
300 мл молока  
100-200 г слив. масла

**Время приготовления:** 50 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 126 г, Ж: 372 г, У: 623 г, кДж: 27446, ккал: 6556

1. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем приibl. 5 мин. на максимальной скорости.

2. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности и раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик.

3. Для приготовления верхнего слоя ядра арахисовых орехов крупно порубить, перемешать со слив. маслом, сахаром, ванильным сахаром, корицей и молоком. Массу, помешивая, вскипятить, слегка остудить и выложить на тесто в форме.

4. Покрытое арахисовой смесью тесто, прикрыв, вновь оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке. Верхний и нижний жар: приibl. 200 °С (духовку предв. нагреть)



Горячий воздух: приibl. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: приibl. 30 мин

5. Корж переложить из формы на кухонную решетку и остудить.

6. Для приготовления начинки из сухой смеси, молока и масла приготовить, согласно указанию на упаковке, крем. Остывший корж разрезать по всей горизонтальной плоскости на две равные части. Нижний корж намазать кремом и накрыть верхним коржом.

**Вариант:** в качестве начинки можно использовать ванильный крем. Для этого из 2 пакетиков сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (каждый для 500 мл молока), 100 г сахара, 750 мл (3/4 л) молока приготовить пудинг. В горячий пудинг помешать 100 г слив. масла. Пудинг, время от времени помешивая, остудить в холодильнике и начинить им торт.



## Торт «Хлопья»

### Для гостей

Для приготовления  
песочного теста:

150 г пшеничной муки

40 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла или маргарина

Для приготовления

заварного теста:

125 мл (1/8 л) воды

25 г слив. масла

75 г пшеничной муки

15 г пищевого крахмала

2-3 яйца

1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

Для приготовления начинки:

1 банка вишен

(масса основного продукта: 370 г)

30 г пищевого крахмала

немного сахара

500 мл (1/2 л) сливок для

взбивания

25 г просеянной сахарной пудры

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

2 пакетика загустителя для  
сливок (каждый для 250 мл  
сливок)

желе из красной смородины —  
намазать коржи

Посыпать торт:

сахарная пудра

Время приготовления: 70 мин..

без времени охлаждения

Всего: Б: 62 г, Ж: 281 г, У: 370 г,

кДж: 18487, ккал: 4418

**1.** Для приготовления песочного теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на замой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы зымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать на смазанном маслом дне разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*Духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*Духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*Духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**3.** Корж сразу после выпечки ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы. Корж переложить на блюдо для тортов.

**4.** Для приготовления заварного теста воду и слив. масло довести до кипения в ковше. Муку перемешать с крахмалом, просеять, за один раз всыпать в снятую с огня жидкость и тщательно перемешивать, пока не получится клейкая масса,

которая комком отделяется от дна ковша. Комок теста в ковше поставить на плиту и, помешивая, нагревать (прокаливать) на сильном огне прибл. 1 мин., пока на дне ковша не образуется тонкая белая корочка.

**5.** Горячий комок теста сразу вынуть из ковша и положить в миску для взбивания. По одному подмешать в горячее тесто миксером с насадками-крючками на максимальной скорости оборотов яйца (следующее яйцо подмешивать, тщательно перемешав с тестом предыдущее). Нужно добавить столько яиц, чтобы тесто сильно поблескивало и при падении с ложки цеплялось за нее: для этого последнее яйцо нужно добавлять частями, предв. перемешав вилкой белок и желток. Дать тесту остыть. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.

**6.** Тесто разделить на 3 равные части. Каждую часть выложить, разравнивая, на смазанное маслом, посыпанное мукой дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см), при этом следить за тем, чтобы тесто по краям не было тонким, иначе корж в этих местах при выпечке потемнеет. Тесто выпекать в формах без бортиков. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» две формы вместе) поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

*каждый корж*

**7.** Светло-коричневые коржи тотчас после выпечки ножом отделить от дна форм, каждый выложить на отдельную кухонную решетку и остудить.

**8.** Для приготовления начинки вишни обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока, при необходимости дополнить до требуемого объема водой. Крахмал перемешать с 4 ст. л. отмеренного сока. Оставшийся отмеренный сок вскипятить в маленькой кастрюле. Сок снять с огня, подмешать в него разведенный крахмал, довести до кипения, сразу снять с огня, подмешать вишни, приправить по вкусу сахаром, поместить в холодильник.

**9.** Сливки взбивать 1/2 мин. Продолжая взбивать, постепенно всыпать в сливки смесь из сахара, ванильного сахара и загустителя. Сливки взбить до густой консистенции. Песочный корж намазать тонким слоем желе из красной смородины и накрыть коржом из заварного теста. Корж из заварного теста намазать сначала половиной вишневой массы, затем третьей частью взбитых сливок. Сверху положить второй заварной корж и намазать его оставшейся вишневой массой и оставшимися взбитыми сливками. Третий заварной корж раскрошить на крупные куски и выложить на сливки. Торт посыпать сахарной пудрой.





## Торт «Хаос»

### Утонченно — для гостей

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

125 г пшеничной муки

25 г пищевого крахмала

1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления прослоек:

4 листочка белого желатина

(соотв. 6 г порошка)

150 мл яичного ликера

300 г замороженной малины

600 мл сливок для взбивания

#### Посыпать торт:

40 г настроганных пластинками

ядер лесных орехов (фундука)

2 ст. л. сахарной пудры

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 72 г, Ж: 239 г, У: 339 г,  
кДж: 17298, ккал: 4134

**1.** Для приготовления теста яйца взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить

и перемешать вторую половину мучной смеси.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке и сразу начать выпечку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**3.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку. Снять с коржа бумагу для выпечки. Дать коржу остыть. Корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части. Вокруг нижнего коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от разъемной формы для выпечки. Верхний корж разрезать на куски разной формы и размеров.

**4.** Для приготовления прослоек желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и разогреть (не кипятить), помешивая, в маленькой кастрюльке до полного растворения. Желатин немного остудить, перемешать с яичным ликером, поместить в холодильник.

**5.** Малину разморозить. 400 мл сливок взбить до густой консистенции и

осторожно, лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в начавшую густеть ликерную массу.

**6.** Корж намазать 1/3 частью ликерного крема. На крем выложить ягоды малины (12 ягод отложить). Сверху распределить оставшийся крем. Торт минимум на 2 часа поместить в холодильник.

**7.** Орехи обжарить на сковороде без жира. Оставшиеся сливки (200 мл) взбить до густой консистенции. Снять с торта кольцо или бортик. Боковые стороны торта намазать частью взбитых сливок и посыпать обжаренными орехами.

**8.** Оставшимися взбитыми сливками наполнить кондитерский мешочек с насадкой с круглым отверстием. Сливки из мешочка выдавить на поверхность торта. Сверху разложить куски коржа и украсить их отложенными ягодами малины. Торт перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

**Вариант:** вместо замороженной малины можно использовать свежую.

## Фризский торт

### Классика — рекомендуем

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г)  
150 г сметаны  
175 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления кондитерской крошки:

150 г пшеничной муки  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления прослоек:

450 г сливового мусса  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
25 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)

сахарная пудра — посыпать торт

**Время приготовления:** 75 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 431 г, У: 703 г, кДж: 30165, ккал: 7209

**1.** Для приготовления песочного теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить

остальные ингредиенты для приготовления песочного теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто разделить на 4 части. Каждую часть раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см), при этом края раскатанного теста не должны быть слишком тонкими. Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик.

**4.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания, перемешать с сахаром, ванильным сахаром, корицей. Добавить слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать ручным миксером с насадками-крюками в крошку желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Песочные коржи равномерно посыпать кондитерской крошкой. Формы по очереди (при программе «Горячий воздух» две формы вместе) поместить на решетку в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 15 мин. каждый корж*

**5.** Каждый корж тотчас после выпечки ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы. Один корж еще горячим разрезать на 12 кусков.

**6.** Для приготовления прослоек каждый из трех неразрезанных коржей намазать 1/3 сливового мусса. Сливки с загустителем, сахаром и ванильным сахаром взбить до густой консистенции. Половину взбитых сливок поместить в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой. Оставшиеся сливки равномерно выложить на смазанные муссом коржи. По краю каждого неразрезанного коржа выложить круг сливками из мешочка.

**7.** Три целых коржа положить друг на друга, накрыть разрезанным коржом и слегка прижать. Торт посыпать сахарной пудрой, до подачи к столу поместить в холодильник. Торт рекомендуется резать на куски ножом с волнистой заточкой.



## Торт «Шампанское с физалисом»

### Для гостей

#### Подготовительные работы:

100 г горького шоколада  
(70 % какао)

#### Для приготовления

##### шоколадно-бисквитного теста:

6 яиц  
150 г сахара  
125 г пшеничной муки  
125 г пищевого крахмала  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

#### Для приготовления крема:

4 листочка белого желатина  
(соотв. 6 г порошка)  
2 яичных желтка  
75 г сахара  
100 мл шампанского  
250 мл (1/4 л) апельсинового сока  
300 г физалиса  
40 г пищевого крахмала  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
200 мл сливок для взбивания  
150 г сметаны

#### Для украшения:

400 мл сливок для взбивания  
2 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)  
несколько ягод физалиса  
трюфельные шоколадные конфеты со вкусом шампанского

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 98 г, Ж: 320 г, У: 767 г,  
кДж: 27481, ккал: 6567

**1.** Подготовительные работы. Шоколад разломать на очень маленькие кусочки, растопить, помешивая, в кастрюле на водяной бане на несильном огне до консистенции крема, немного остудить.

**2.** Для приготовления теста яичные белки отделить от желтков. Белки взбить миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до очень густой консистенции. Желтки с сахаром взбивать миксером с насадками-венчиками или венчиком до получения белой кремовой массы. Муку перемешать с крахмалом и разрыхлителем теста, просеять на желтковый крем, быстро перемешать миксером с насадками-венчиками на самой маленькой скорости оборотов.

**3.** Добавить в тесто растопленный шоколад и перемешать миксером. Осторожно, лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать в тесто взбитые белки. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 25 мин.*

**4.** Корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку и остудить.

**5.** Для приготовления крема желатин замочить в холодной воде согласно инструкции на упаковке. Желтки взбить с сахаром до кремовой консистенции в жароустойчивой миске на горячей водяной бане. Подмешать шампанское. Желатин слегка отжать и, помешивая, растворить в желтковом креме. Крем, время от времени помешивая, оставить застывать в холодильнике.

**6.** Ягоды физалиса освободить от чашелистиков, обмыть холодной водой и обсушить бумажным полотенцем.

**7.** Крахмал перемешать с 4 ст. л. апельсинового сока. Оставшийся сок, ягоды физалиса, сахар и ванильный сахар, помешивая, вскипятить. Подмешать растворенный крахмал и покипятить, помешивая, несколько минут. Остудить.

**8.** Сливки взбить до густой консистенции и перемешать со сметаной. Полученную массу перемешать с начавшим застывать в холодильнике кремом из шампанского.

**9.** Бисквитный корж два раза разрезать по всей горизонтальной плоскости на три равные части. Нижний корж положить на блюдо для тортов, вокруг коржа выставить кондитерское кольцо или чистый бортик от разъемной формы для выпечки.



На корж вылить кисель из физалиса. Сверху положить второй корж. Второй корж намазать кремом и накрыть третьим коржом. Торт поместить на 2-3 часа в холодильник.

**10.** Для украшения сливки взбить с загустителем до густой консистенции. Часть сливок поместить в кондитерский мешочек. Поверхность и боковые стороны торта

намазать оставшимися взбитыми сливками. Торт украсить сливками из мешочка, ягодами физалиса и шоколадными конфетами.

## Швацвальдовский вишневый торт

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

125 г пшеничной муки  
10 г какао-порошка  
1 щепотка на кончике ножа разрыхлителя теста  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 ст. л. киршвассер (вишневой водки) (40 % алк.)  
75 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления бисквитного теста:

4 яйца  
2 ст. л. горячей воды  
100 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
100 г пшеничной муки  
25 г пищевого крахмала  
10 г какао-порошка  
1 щепотка на кончике ножа молотой корицы  
1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

#### Для приготовления прослоек:

1 банка вишен  
(масса основного продукта: 370 г) или 500 г свежих вишен  
250 мл (1/4 л) вишневого сока из банки с вишнями (при необходимости дополнить водой)  
75 г сахара (для приготовления свежих вишен)  
30 г пищевого крахмала  
25 г сахара  
прибл. 3 ст. л. киршвассер (вишневой водки) (40 % алк.)

750 мл (3/4 л) сливок для взбивания  
50 г просеянной сахарной пудры  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 пакетика загустителя для сливок (каждый для 250 мл сливок)

#### Посыпать торт:

30 г шоколадной стружки

#### Украсить торт:

кондированные вишни

**Время приготовления:** 75 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 332 г, У: 666 г, кДж: 26379, ккал: 6302

**1.** Для приготовления песочного теста муку перемешать с какао-порошком и разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, киршвассер, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной

формы для выпечки (диаметром 28 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

**4.** Песочный корж сразу после выпечки отделить ножом от дна формы и остудить, не снимая с дна формы. Остывший корж положить на блюдо для тортов.

**5.** Для приготовления бисквитного теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин.

**6.** Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком, корицей и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму. Форму поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**7.** Бисквитный корж ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, корж выложить на кухонную решетку, снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Корж остудить. Остывший корж разрезать один раз по всей горизонтальной плоскости на две равные части.

**8.** Для приготовления прослоек вишни из банки обсушить в сите, сливающийся при этом сок собрать в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока. При использовании свежих вишен: свежие вишни помыть, удалить плодоножки и косточки, перемешать с сахаром, оставить на короткое время для выделения сока. Вишни с выделившимся соком довести до кипения в кастрюле, обсушить в сите, собрав сливающийся при этом сок в емкость. Отмерить 250 мл собранного сока.

**9.** Крахмал развести в 4 ст. л. отмеренного сока. Оставшийся отмеренный сок вскипятить в кастрюле, снять с огня. Подмешать в сок разведенный в соке крахмал. Сок довести до кипения, снять с огня. Подмешать вишни. Вишневую массу поместить в холодильник. Приправить по вкусу сахаром и киршвассер.

**10.** Сливки с сахарной пудрой, ванильным сахаром и загустителем взбить до

густой консистенции (немного взбитых сливок поместить в кондитерский мешочек).

**11.** Песочный корж намазать сначала вишневой массой, затем 1/3 взбитых сливок, накрыть нижним бисквитным коржом. Коржи сильно прижать друг к другу. Нижний бисквитный корж намазать половиной

оставшихся взбитых сливок и накрыть верхним бисквитным коржом. Боковые стороны и поверхность торта намазать оставшимися сливками.

**12.** Торт посыпать шоколадной стружкой, украсить сливками из кондитерского мешочка, вишнями.







## Торт ко дню рождения

### Недорого

#### Для приготовления бисквитного теста:

3 яйца  
3-4 ст. л. теплой воды  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
100 г пшеничной муки  
75 г пищевого крахмала  
25 г какао-порошка  
3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

Для приготовления глазури:  
100 г молочного шоколада  
15 г кокосового масла

Для приготовления крема:  
1 пакетик сухой смеси для приготовления клубничного пудинга (для 500 мл жидкости)  
375 мл (3/8 л) молока  
50 г сахара  
200 г слив. масла  
25 г кипящего кокосового масла

посыпка из молочного шоколада  
шоколадное печенье

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 279 г, У: 472 г, кДж: 20031, ккал: 4784

**1.** Для приготовления теста яйца с водой взбить в пену за 1 мин. ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Продолжая взбивать, всыпать перемешанные сахар и ванильный сахар 1 мин., затем взбивать еще прибл. 2 мин. Муку перемешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем теста. Половину смеси просеять к взбитым с сахаром яйцам. Быстро перемешать миксером на минимальной скорости оборотов. Аналогично добавить и перемешать вторую половину мучной смеси.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 20-30 мин.*

**3.** Кож ножом отделить от стенок формы, остудить на кухонной решетке, разрезать два раза по всей горизонтальной плоскости на три равные части.

**4.** Для приготовления глазури шоколад с кокосовым маслом,

помешивая, растопить на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Верхний корж намазать растопленным шоколадом. Дать застыть глазури.

**5.** Для приготовления крема из сухой смеси для приготовления пудинга, молока и сахара приготовить, согласно указаниям на упаковке, пудинг. Пудинг, время от времени помешивая, охладить при комнатной температуре. Сливочное масло взбить миксером с насадками-венчиками до консистенции крема. Добавляя столовой ложкой, подмешать пудинг (следить, чтобы масло и пудинг были комнатной температуры, иначе крем свернется). Сразу после пудинга подмешать теплое кокосовое масло.

**6.** 2 ст. л. крема поместить в кондитерский мешочек с насадкой «французская трубочка». Нижний корж намазать частью крема, накрыть средним коржом. Средний корж также намазать частью крема. Оставшимся кремом намазать боковые стороны торта. Сверху положить верхний корж и слегка прижать коржи друг к другу.

**7.** Намазанные кремом боковые стороны торта украсить шоколадной посыпкой. Наметить предполагаемые линии разреза кусочков торта. Каждый кусок украсить кремом из кондитерского мешочка, шоколадным печеньем. По желанию в середине торта можно написать количество лет новорожденного.

## Багет

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

7 г сухих дрожжей

1 ч. л. с горочкой соли

1 ст. л. растительного масла

125 мл (1/8 л) слегка теплого молока

200 мл слегка теплой воды

**Время приготовления:** 25 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 22 г, У: 366 г, кДж: 8435, ккал: 2017

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, растительное масло, молоко, воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости обо-

ротом, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто тщательно вымесить на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать 2 жгута длиной прибл. 40 см каждый. Жгуты выложить на выстланный бумагой для выпечки противень.

**3.** Жгуты, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** На верхних сторонах жгутов сделать поперек и наискосок множество надрезов. Жгуты смазать водой. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 25 мин.*





## Белый хлеб

### Любимое

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
1 ч. л. без горочки сахара  
1 ч. л. с небольшой горочкой соли  
2 яйца  
1 яичный желток  
100 мл слегка теплого молока  
150 г сметаны

#### Посыпать форму:

панировочные сухари

#### Намазать тесто:

немного воды

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 82 г, Ж: 74 г, У: 387 г,  
кДж: 11196, ккал: 2675

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами.

Добавить сахар, соль, яйца, желток, молоко, сметану.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную панировочными сухарями прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** На поверхности теста, посередине острым ножом сделать продольный надрез глубиной прибл. 1 см (стараться не придавливать все тесто вниз). Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*  
Время выпечки: 40-50 мин.

**5.** Хлеб ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном, хлеб выложить на кухонную решетку, снова перевернуть и остудить на решетке.

**Вариант:** в тесто можно дополнительно подмешать 150 г изюма.

## Греческая лепешка

### Для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

450 г пшеничной муки экстра  
(тип 405)  
300 г пшеничной муки второго сорта  
(тип 1050)  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)  
2 ч. л. без горочки соли  
1 ч. л. сахара  
150 г йогурта из цельного молока  
150 мл слегка теплого молока  
150 мл слегка теплой воды  
75 мл растительного масла  
2 яйца

#### Намазать и посыпать лепешки:

1-2 ст. л. растопленного слив. масла или концентрированного молока  
семена кунжута



**Время приготовления:** 35 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 121 г, Ж: 138 г, У: 560 г,  
кДж: 16452, ккал: 3929

**1.** Для приготовления теста оба сорта муки тщательно перемешать в миске для взбивания с разрыхлителем теста и сухими дрожжами. Добавить соль, сахар, йогурт, молоко, воду, растительное масло, яйца.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной, а затем прибл. 5 минут на максимальной скорости оборотов. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и тщательно вымесить на слегка присыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто разделить на 3 части. Из каждого куска раскатать овальную лепешку толщиной прибл. 2 см. Лепешки положить на выстланные бумагой для выпечки противни, смазать растопленным слив. маслом или концентрированным молоком, посыпать семенами кунжута. Лепешки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 25 мин. каждый противень*

**5.** Лепешки на бумаге для выпечки перетянуть с каждого противня на отдельную кухонную решетку и остудить.

## Датский хлеб

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

1 щепотка соли

1 ч. л. сахара

250 мл (1/8 л) слегка теплых сливок для взбивания

200 г жирного творожного сыра

молоко или сливки — смазать тесто

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 147 г, У: 380 г,  
кДж: 13960, ккал: 3338

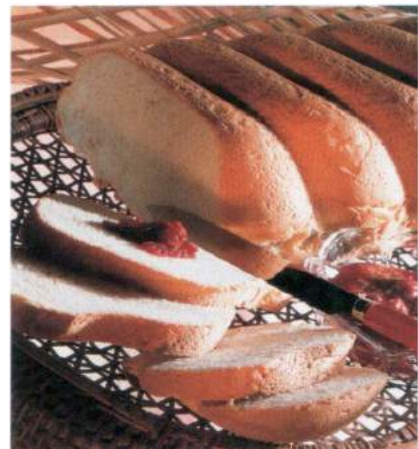
**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, сахар, сливки, творожный сыр. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом

месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Выдержанное тесто недолго помесить на рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик. Валик поместить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) или в форму для выпечки датского хлеба. Тесто в форме, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Верхнюю поверхность валика посередине, по всей длине надрезать ножом на глубину прибл. 1 см, чтобы получилась изломанная одинаковыми треугольниками зигзагообразная линия. Форму с тестом поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагрывать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагрывать)*  
*Время выпечки: прибл. 35 мин.*

**3.** Хлеб сразу после выпечки намазать молоком или сливками (чтобы он приобрел глянец), вынуть из формы, остудить.





## Деревенский хлеб

**Рекомендуем — для гостей**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки второго  
сорта (тип 1050)

250 г цельнозерновой ржаной  
муки

2 пакетика сухих дрожжей  
(масса нетто каждого: 7 г)

1 ч. л. без горочки сахара

2 ч. л. без горочки соли

молотый черный перец

4 ст. л. растительного масла

250 мл (1/4 л) слегка теплой  
воды

50 г очищенных семечек  
подсолнечника

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 87 г, Ж: 105 г, У: 379 г,  
кДж: 12364, ккал: 2952

**1.** Для приготовления теста пшеничную и ржаную муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, перец, раститель-

ное масло, воду. Ингредиенты перемешать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной, а затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости оборотов.

**2.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** В выдержанное тесто подмешать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола семена подсолнечника. Тесто недолго помесить и сформировать из него круглый хлеб. Хлеб выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** На верхней стороне хлеба острым ножом сделать крест-накрест надрез глубиной прибл. 1 см. Хлеб смазать водой, посыпать мукой. Противень с хлебом поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**Дополнения.** Хлеб можно хранить 3 дня, завернув его в пищевую пленку.

## Зерновой хлеб

**Утонченно — рекомендуем**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

500 г цельнозерновой муки из  
полбы (спельты)

42 г свежих дрожжей

1 ч. л. без горочки сахара

400 мл слегка теплой воды

2 ч. л. без горочки соли

150 г йогурта из цельного  
молока

100 г пшениных хлопьев

40 г семян льна

1 ч. л. без горочки молотого  
тмина

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 92 г, Ж: 34 г, У: 398 г,  
кДж: 10068, ккал: 2403

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить *прибл. на 10 мин.*, пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, йогурт, пшениные хлопья, семенальна, тмин и оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем *прибл. 5 мин.* на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик длиной *прибл. 24 см.* Валик положить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (25 x 11 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**5.** Хлеб ножом отделить от стенок формы. Форму перевернуть вверх дном, хлеб выложить на кухонную решетку, перевернуть, остудить.

**Вариант:** цельнозерновую муку из полбы (спельты) можно заменить цельнозерновой пшеничной мукой.

## Ирландский хлеб с пахтой

**Полноценно — рекомендуем**

**Для приготовления песочного теста:**

*500 г цельнозерновой муки из полбы (спельты)*

*100 г цельнозерновой пшеничной муки*

*2 ч. л. без горочки пищевой соды*

*100 мл воды*

*2 ч. л. без горочки соли*

*200 мл пахты*

*4 ст. л. фруктового уксуса*

**Посыпать хлеб:**

*1 ст. л. цельнозерновой пшеничной муки*

**Время приготовления:** 25 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 65 г, Ж: 12 г, У: 328 г,  
кДж: 7493, ккал: 1788

**1.** Для приготовления теста оба вида муки насыпать в миску для взбивания. Перемешать соду и воду. Добавить соль, пахту, уксус. Все вместе добавить в миску к муке. Ингредиенты в миске перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, а затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Тесто слегка присыпать мукой, скребком для теста переложить из миски в разъемную форму для выпечки (диаметром 18 см, дно смазать маслом), слегка прижать ладонью вниз, посыпать мукой. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**3.** Хлеб вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.





## Лепешка

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

450 г пшеничной муки экстра (тип 405)

300 г пшеничной муки второго сорта (тип 1050)

1 пакетик разрыхлителя теста (масса нетто: 10 г)

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

2 ч. л. без горочки соли

1 ч. л. сахара

150 г йогурта из цельного молока

150 мл слегка теплого молока

150 мл слегка теплой воды

4-6 ст. л. растительного масла

2 яйца

#### Намазать и посыпать лепешки:

1-2 ст. л. растопленного слив. масла

семена кунжута, семена

кориандра, крупная соль,

порубленные ядра фисташковых орехов

**Время приготовления:** 35 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 117 г, Ж: 114 г, У: 555 г, кДж: 16419, ккал: 3922

**1.** Для приготовления теста оба сорта муки тщательно перемешать в миске для взбивания с разрыхлителем теста и сухими дрожжами. Добавить соль, сахар, йогурт, молоко, воду, растительное масло, яйца.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на рабочей поверхности стола, разделить на 3 части. Из каждого куска теста раскатать овальную лепешку толщиной прибл. 2 см. Лепешки положить на выстланные бумагой для выпечки противни, смазать растопленным слив. маслом, посыпать семенами кунжута и кориандра, солью, порубленными орехами. Лепешки, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**4.** Противни с лепешками по очереди (при программе «Горя-

чий воздух» вместе) поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 180 °С

(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: прибл. 25 мин.

каждый противень

**Совет.** Лепешки подать со слив. маслом с травами или как гарнир к блюдам восточной кухни. Для приготовления слив. масла с травами мягкое слив. масло взбить миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции, подмешать в него по вкусу различные травы, лук-резанец, чеснок, приправить солью, черным молотым перцем, лимонным соком.

## Лепешка с травами

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

250 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

21 г свежих дрожжей

1 ч. л. жидкого меда

125 мл (1/8 л) слегка теплой воды

1 ч. л. без горочки соли

1-2 ч. л. смеси из сушеных трав

Прованса (приправа)

6 ст. л. растительного масла

#### Сбрызнуть лепешки:

1-2 ст. л. оливкового масла

**Время приготовления:** 25 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 30 г, Ж: 99 г, У: 188 г,  
кДж: 7709, ккал: 1842

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить мед и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить припл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, травы Прованса, растительное масло, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем припл. 5 мин. на максимальной скорости.

**3.** Тесто посыпать мукой и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста раскатать 2 овальные лепешки 25 x 15 см каждая. Лепешки выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме. В лепешках пальцами выдавить углубления. Лепешки сбрызнуть оливковым маслом. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: припл. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: припл. 20 мин.*

**Вариант:** вместо трав Прованса подмешать в тесто 2 ст. л. порубленных зеленых оливок или черных маслин.

## Орехово-банановый хлеб

### Утонченно

#### Подготовительные работы:

*100 г настроганных пластинками*

*ядер лесных орехов (фундука)*

*3 банана*

*1 ст. л. лимонного сока*

*30 г слив. масла*

#### Для приготовления теста:

*200 г жидкого меда*

*2 яичных желтка*

*3 ст. л. молока*

*1 стручок ванили*

*1 щепотка соли*

*250 г пшеничной муки*

*1 ч. л. разрыхлителя теста*

*2 яичных белка*

**Время приготовления:** 30 мин.,

*без времени охлаждения*

**Всего:** Б: 54 г, Ж: 69 г, У: 429 г,

кДж: 11009, ккал: 2633

#### 1. Подготовительные работы.

Орешки обжарить до золотистого цвета на сковороде без жира, вынуть и оставить охлаждаться на тарелке. Бананы очистить, размять вилкой до консистенции мусса, сбрызнуть лимонным соком.

**2.** Слив. масло нагреть в сковороде. Потушить в нем недолго банановый мусс. Дать муссу остыть.

**3.** Для приготовления теста мед и желтки перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Добавить молоко, семена из стручка ванили, соль, банановый мусс. Ингредиенты перемешивать миксером до образования однородной массы.

**4.** Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к медово-банановой смеси миксером на средней скорости оборотов.

**5.** Белки взбить до очень густой консистенции и вместе с обжаренными орешками осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой в тесто.

**6.** Тесто выложить в смазанную маслом, выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см). Тесто в форме разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. Если во время выпекания поверхность хлеба слишком сильно потемнеет, ее следует закрыть бумагой для выпечки.

*Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: припл. 70 мин.*



## Ржаной зерновой хлеб

### Требует времени

**Подготовительные работы:**  
300 г ржаного хлебопекарного шрота  
300 мл слегка теплой воды

### Для приготовления дрожжевого теста:

450 г ржаного хлебопекарного шрота или ржаной муки грубого помола (тип 1800)  
50 г пшеничной муки  
2 пакетика сухих дрожжей (масса нетто каждого: 7 г)  
2 ч. л. без горочки соли  
2 ст. л. сиропа из сахарной свеклы  
100 мл лимонного сока  
125 мл (1/8 л) слегка теплой воды

### Посыпать хлеб:

80 г очищенных целых зерен ржи

**Время приготовления:** 40 мин., без времени размачивания шрота и времени выдержки теста

**Всего:** Б: 125 г, Ж: 18 г, У: 731 г, кДж: 15446, ккал: 3657

**1.** Подготовительные работы. Ржаной шрот положить в миску, залить водой и оставить на ночь.

**2.** Для приготовления теста ржаной шрот или муку и пшеничную муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить соль, сироп, сок лимона, воду, размоченный шрот с жидкостью от замачивания.

Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

**3.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста овальный валик.

**5.** Валик выложить на смазанный маслом противень, смазать водой, посыпать зернами ржи и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме. Противень с валиком поместить в духовку. Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: прибл. 70 мин.

**6.** Хлеб снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**Совет:** во время выпечки поставить на дно духовки жароустойчивую миску с горячей водой.

## Ржаной хлеб с салами

### Для гостей

### Для приготовления дрожжевого теста:

250 г ржаной муки грубого помола (тип 1800)  
250 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)  
1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)  
1 ч. л. сахара  
1 ч. л. соли  
250 мл (1/4 л) слегка теплой воды  
150 г нарезанной маленькими кусочками колбасы салами

**Время приготовления:** 30 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 103 г, Ж: 57 г, У: 326 г, кДж: 9915, ккал: 2369

**1.** Для приготовления теста ржаную и пшеничную муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. В



конце перемешивания добавить в тесто кусочки салами.

**3.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать два валика. Валики выложить на смазанный маслом противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока они заметно не увеличатся в объеме.

**5.** Верхние стороны валиков смазать водой и посыпать мукой. Противень с валиками поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**6.** Хлеб снять с противня и остудить на кухонной решетке.

## Ржаной хлеб с семенами подсолнечника

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г цельнозерновой ржаной муки  
250 г ржаного хлебопекарного шрота или ржаной муки грубого помола (тип 1800)

3 пакетика сухих дрожжей (масса нетто каждого: 7 г)

1 ч. л. сахара

2 ч. л. без горочки соли

150 г закваски — купить

700 мл слегка теплой воды

100 г очищенных, обжаренных на сковороде без жира семечек подсолнечника

#### Посыпать хлеб:

50 г очищенных семечек подсолнечника

**Время приготовления:** 40 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 128 г, Ж: 89 г, У: 494 г, кДж: 14522, ккал: 3468

**1.** Для приготовления теста ржаную муку и шрот или оба сорта ржаной муки насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, закваску, воду, семена подсолнечника.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик.

**4.** Валик выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень



и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме. На верхней стороне валика сделать несколько надрезов глубиной прибл. 1 см. Верхнюю сторону валика смазать водой и посыпать семечками подсолнечника.

**5.** Противень с валиком поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 240 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 5 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 15 мин.*

Затем:

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 40-45 мин.*

**6.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Ржаной хлеб с цельными зернами пшеницы

**Полноценно — требует времени**

**Подготовительные работы:**

125 г пшеничных зерен

175 мл воды

**Для приготовления дрожжевого теста:**

200 г зерен ржи

200 г обдирной ржаной муки (тип 1370)

1 ст. л. (10 г) пшеничных отрубей

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

закваска в виде сухого порошка

(для 500 г муки) — купить

1 ч. л. морской соли

**Посыпать форму:**

пшеничные отруби

**Время приготовления:** 40 мин., без времени размачивания зерен и времени выдержки теста

**Всего:** Б: 59 г, Ж: 10 г, У: 333 г, кДж: 7332, ккал: 1752

**1.** Зерна пшеницы залить водой, довести до кипения, кипятить прибл. 3 мин., снять с огня и оставить под крышкой на ночь (на следующее утро зерна должны раскрыться, в противном случае зерна несколько минут покипятить в жидкости от замачивания).

**2.** Зерна обсушить в сите. Стекшую при этом жидкость собрать в отдельную емкость и дополнить до 325 мл водой.

**3.** Для приготовления теста зерна ржи, ржаную муку и

пшеничные отруби поместить в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сухую закваску, морскую соль, отмеренную жидкость.

**4.** Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**5.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную отрубями форму для выпечки хлеба (35 x 11 см), прижать ладонью вниз и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**6.** Хлеб ножом отделить от стенок формы, форму перевернуть вверх дном и выложить хлеб на противень. Противень поместить в духовку и выпекать хлеб до готовности.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 140-160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**7.** Хлеб снять с противня и остудить на кухонной решетке.

**Советы.** Хлеб, прикрыв, оставить на 1-2 дня и лишь затем нарезать кусками. Во время выпечки поставить на дно духовки жароустойчивую миску с горячей водой.

## Тыквенный хлеб

**Недорого**

**Подготовительные работы:**

300 г мякоти тыквы

3-4 ст. л. воды

**Для приготовления дрожжевого теста:**

500 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

2 ст. л. жидкого меда

3 ст. л. слегка теплого молока

100 мл растительного масла

1 ч. л. без горочки соли

**Время приготовления:** 55 мин.

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 107 г, У: 405 г, кДж: 12387, ккал: 2960

**1.** Подготовительные работы. Мякоть тыквы нарезать очень маленькими кусочками, прибл. 2-3 мин. потушить, помешивая, с водой, пюрировать, остудить.



**2.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить мед, молоко, растительное масло, соль, пюре из тыквы.

**3.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик. Валик положить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) или форму для выпечки хлеба (30 x 11 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**5.** На верхней стороне валика, посередине, вдоль всего валика сделать надрез глубиной прибл. 1 см. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °C  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °C  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 25-30 мин.*

**6.** Хлеб вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**Вариант:** форму можно дополнительно посыпать тыквенными семечками.

## Творожный хлеб

### Рекомендуем

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла

125 г сахара

1 ч. л. без горочки соли

тертая кожура 1/2 лимона

150 г нежирного мягкого творога

2 яйца

350 г пшеничной муки

4 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

125 г изюма

#### Намазать и посыпать хлеб:

50 г растопленного слив. масла  
сахар с корицей

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 161 г, У: 482 г,  
кДж: 16052, ккал: 3835

**1.** Для приготовления теста слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавить сахар, соль, тертую кожуру лимона, творог. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать припл. 1/2 минуты). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять. Приблизит. 2/3 мучной смеси порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Оставшуюся мучную смесь и изюм подмешать в тесто руками на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Из теста сформировать овальный валик. Придать валику форму штоллена. Для этого вдоль всего валика, в середине выдавить скалкой углубление. Левую длинную сторону полученной выемки положить на правую длинную сторону выемки. Ребром одной ладони пройти вдоль полосы соединения длинных сторон, ребром другой ладони — вдоль полосы перегиба левой стороны, чтобы вдоль всего валика, в середине образовался гребень.

**4.** Валик положить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: припл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: припл. 50 мин.*

**5.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, сразу намазать слив. маслом, посыпать сахаром с корицей.

**Совет:** этот хлеб лучше подать к столу слегка теплым.

## Фокачча

### Для гостей

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки

21 г свежих дрожжей

250 мл (1/4 л) слегка теплой  
воды

1 ч. л. соли

30 г слив. масла или маргарина

#### Намазать лепешки:

3 ст. л. оливкового масла

#### Посыпать лепешки:

сушеный, измельченный орегано

сушеный, измельченный тимьян

**Время приготовления:** 40 мин.,

без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 56 г, Ж: 66 г, У: 365 г,  
кДж: 10032, ккал: 2397

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой



частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить приibl. на 10 мин., пока окруженная мукой пара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и паре соль, слив. масло или маргарин, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем приibl. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто присыпать мукой и недолго поместить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Тесто разделить на 12 частей. Из каждого куса теста раскатать овальную лепешку.

**4.** Лепешки положить на смазанные маслом, выстланные бумагой для выпечки противни. В лепешках черенком ложки выдавить углубления. Лепешки намазать оливковым маслом, посыпать сушеными травами.

**5.** Противни по очереди (при программе «Горячий воздух»

вместе) поместить в духовку и выпекать лепешки до золотисто-коричневого цвета.

*Верхний и нижний жар: приibl. 220 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: приibl. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 4-5 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 15-20 мин.*

*каждый противень*

**6.** Лепешки снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

## Франконский хлеб с пряностями

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

*500 г ржи*

*по 1 ч. л. семян аниса, фенхеля, тмина*

*1 пакетик сухих дрожжей*

*(масса нетто: 7 г)*

*закваска в виде сухого порошка для 500 г муки — купить*

*1 ч. л. соли*

*400 мл слегка теплой воды*

*горячая вода — смазать тесто*

**Время приготовления: 30 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 56 г, Ж: 10 г, У: 309 г, кДж: 6884, ккал: 1646**

**1.** Для приготовления теста 250 г ржи помолоть мелко, оставшуюся рожь помолоть не слишком крупно. Вместе со второй частью ржи помолоть семена аниса, фенхеля и тмина. Все молотые ингредиенты

тщательно перемешать с дрожжами и закваской.

**2.** Добавить соль и воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем приibl. 5 мин. на максимальной скорости.

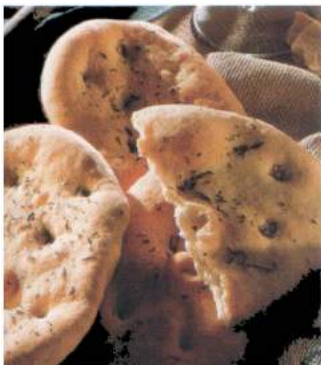
**3.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**4.** Выдержанное тесто недолго поместить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик. Валик положить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**5.** Валик смазать водой. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: приibl. 220 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: приibl. 200 °С (духовку предв. не нагревать)* *Газ: 4-5 ступень (духовку предв. не нагревать)* *Время выпечки: 50-60 мин.*

**6.** Хлеб через 40 мин. после начала времени выпекания прикрывать бумагой для выпечки. На время выпечки поставить на противень с хлебом жароустойчивую миску с горячей водой.

**7.** Готовый хлеб смазать горячей водой и на 5-10 мин. оставить в выключенной духовке. Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.





## Хала

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

500 г пшеничной муки  
 1 пакетик сухих дрожжей  
 (масса нетто: 7 г)  
 50 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара  
 (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 2 яйца  
 1 яичный белок  
 250 мл (1/4 л) слегка теплых сливок для взбивания

#### Намазать халу:

1 яичный желток  
 1 ст. л. молока

**Время приготовления:** 35 мин.,  
 без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 85 г, Ж: 103 г, У: 436 г.  
 кДж: 13224, ккал: 3161

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйца, белок, сливки.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**3.** Из двух третей теста скатать три жгута длиной 40 см каждый. Жгуты сплести в косу и выложить на смазанный маслом противень. Вдоль всей косы, в середине выдавить скалкой углубление.

**4.** Желток взбить с молоком. Углубление в косе смазать частью желтково-молочной смеси.

**5.** Из оставшегося теста скатать 3 жгута длиной прибл. 35 см каждый. Из жгутов сплести косу, положить ее на середину большой косы, слегка прижать к большой косе, смазать желтково-молочной смесью.

**6.** Халу, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока она заметно не увеличится в объеме. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С  
 духовку предв. нагреть)  
 Горячий воздух: 160-180 °С  
 духовку предв. не нагревать)  
 Газ: прибл. 3 ступень  
 духовку предв. не нагревать)  
 время выпечки: прибл. 35 мин.

## Хлеб для тостов

### Ледорого

#### Для приготовления

##### дрожжевого теста:

150 г пшеничной муки экстра  
 тип 405)

150 г пшеничной муки второго  
 сорта (тип 1050)

1 пакетик сухих дрожжей  
 масса нетто: 7 г)

1 ч. л. без горочки морской соли

1 ч. л. с горочкой жидкого меда

75 г мягкого слив. масла

1 яйцо

прибл. 250 мл (1/4 л) слегка  
 теплого молока

10 г панировочных сухарей

время приготовления: 25 мин.,

без времени выдержки теста

всего: Б: 79 г, Ж: 84 г, У: 388 г,

Дж: 11575, ккал: 2764

1. Для приготовления теста оба сорта муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами и солью. Добавить мед, слив. масло, яйцо, молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками: сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости.

2. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто недолго помесить на рабочей поверхности стола.

3. Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную панировочными сухарями прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см). Тесто в форме, прикрыв, снова оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. На верхней поверхности теста сделать поперек и наискосок множество надрезов. Тесто в форме смазать водой. Форму поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: 160-180 °С

(духовку предв. не нагревать)

Газ: прибл. 3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: 40-50 мин.

4. Хлеб вынуть из духовки, ножом отделить от стенок формы, вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

## Хлеб из кукурузной муки

### Рекомендуем — для гостей

250 г кукурузной муки

125 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста  
 (масса нетто: 10 г)

1 ч. л. соли

1 ст. л. коричневого сахара

1 ч. л. без горочки молотой

корицы

1 ч. л. без горочки молотого

черного перца

1/2 ч. л. без горочки сушеного,  
 измельченного тимьяна

1/2 ч. л. без горочки молотого  
 мускатного ореха

5 яиц

1 ст. л. без горочки полосок,  
 нарезанных из стручка перца  
 пеперони или перца чили  
 (удалить косточки)

100 г тертого сыра чеддер

80 г растопленного слив. масла

50 г порубленных ядер соленых  
 арахисовых орехов

время приготовления: 30 мин.

всего: Б: 116 г, Ж: 158 г, У: 321 г,  
 кДж: 13751, ккал: 3288

1. Перемешать кукурузную муку, пшеничную муку, разрыхлитель теста. Добавить соль, сахар, пряности. Подмешать миксером с насадками-венчиками яйца. Подмешать полоски перца пеперони или чили, тертый сыр, слив. масло, арахисовые орехи.

2. На смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень выставить рамку для выпечки 25 x 25 см. Тесто выложить в рамку и разровнять. Противень с тестом поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С

(духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: прибл. 160 °С

(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: прибл. 35 мин.

3. Хлеб ножом отделить от рамки, удалить рамку. Хлеб выложить на кухонную решетку, остудить, нарезать пластинками.





## Хлеб на палочках

Утонченно — для детей

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

1 кг пшеничной муки

3 пакетика сухих дрожжей  
(масса нетто каждого: 7 г)

1 ч. л. сахара

2 ч. л. соли

1/2 ч. л. черного перца грубого  
помола

листки с 1 веточки розмарина

1 ч. л. смеси из сушеных трав

Прованса (пряность)

500 мл (1/2 л) слегка теплой  
воды

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 114 г, Ж: 10 г, У: 740 г,  
кДж: 15568, ккал: 3721

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания и тщательно пере-

мешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, черный перец, розмарин, смесь трав Прованса, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Двенадцать деревянных палочек длиной 80-100 см каждая обернуть алюминиевой фольгой. Из теста скатать 12 длинных жгутов. Каждый жгут, начиная с обернутого фольгой конца палочки, обмотать вокруг палочки.

**4.** Тесто на палочке, держа палочку за деревянный конец, выпекать над углями гриля или на огне костра 10-15 мин.

## Хлеб с беконом

Полноценно

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

250 г пшеничной муки высшего  
сорта (тип 550)

250 г цельнозерновой пшеничной  
муки

1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)

300 мл слегка теплой воды

150 г бекона или копченой  
свиной грудинки

100 г нарезанного колечками,  
посыпанного мукой и  
обжаренного во фритюре  
репчатого лука

**Намазать валик из теста:**  
2 ст. л. воды

**Время приготовления:** 25 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 72 г, Ж: 141 г, У: 405 г,  
кДж: 13886, ккал: 3319

**1.** Для приготовления теста оба сорта муки насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**2.** Бекон или грудинку нарезать кубиками. Выдержанное тесто немного присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками кубики бекона или грудинки и лук.

**3.** Скатать из теста валик. Валик выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. На верхней поверхности валика, стараясь не придавливать весь валик вниз, острым ножом сделать несколько надрезов глубиной прибл. 1 см. Валик, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** Верхнюю сторону валика смазать водой. Противень с валиком поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**5.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Хлеб с грецкими орехами

**Рекомендуем — для гостей**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

*300 г цельнозерновой пшеничной муки*

*200 г пшеничной муки*

*42 г свежих дрожжей*

*2 ч. л. сахара*

*125 мл (1/8 л) слегка теплого молока*

*1 ч. л. соли*

*125 мл (1/8 л) сливок для взбивания*

*100 г растопленного и остуженного слив. масла или маргарина*

*150 г порубленных крупными кусками ядер грецких орехов*

**Время приготовления:** *25 мин., без времени выдержки теста*

**Всего:** *Б: 92 г, Ж: 228 г, У: 371 г, кДж: 17084, ккал: 4081*

**1.** Для приготовления теста оба сорта муки насыпать в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного молока. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить приблизительно на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль, сливки, слив. масло или маргарин, оставшееся молоко. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками порубленные орехи.

**4.** Тесто выложить в смазанную слив. маслом прямоугольную форму для выпечки (35 x 11 см). Верхнюю поверхность теста намазать водой. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**5.** Хлеб вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**Совет:** хлеб можно разрезать на куски, порциями заморозить в морозильной камере холодильника и использовать позже.



## Хлеб «7 злаков»

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

60 г ячневой крупы  
60 г семян кунжута  
1 ст. л. очищенных зерен спельты (полбы)  
125 г пшеничной муки второго сорта (тип 1050)  
125 г обдирной ржаной муки (тип 1150)  
60 г плотных овсяных хлопьев  
60 г гречневой (гречишной) муки  
60 г хлебопекарного льняного шрота  
2 пакетика сухих дрожжей (масса нетто каждого: 7 г)  
1 ч. л. сахара  
1 1/2 ч. л. соли  
250 мл (1/4 л) слегка теплой воды

**Время приготовления:** 45 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 76 г, Ж: 60 г, У: 325 г, кДж: 9454, ккал: 2257

**1.** Для приготовления теста тщательно перемешать ячневую крупу, семена кунжута (часть ячневой крупы и семян кунжута отложить — посыпать хлеб),

зерна спельты или полбы, пшеничную и ржаную муку, овсяные хлопья, гречневую муку, льняной шрот и сухие дрожжи. Добавить сахар, соль, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста валик. Затем выложить валик на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** Верхнюю сторону валика смазать водой, посыпать отложенной ячневой крупой и семенами кунжута. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 65 мин.*

**5.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Хлеб с изюмом

### Классика

#### Для приготовления дрожжевого теста:

750 г пшеничной муки  
2 пакетика сухих дрожжей (масса нетто каждого: 7 г)  
225 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
9 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка соли  
4 яйца  
300 г слегка теплого растопленного слив. масла или маргарина  
300 мл слегка теплого молока  
200 г изюма

**Посыпать форму:**  
панировочные сухари

**Время приготовления:** 35 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 133 г, Ж: 292 г, У: 939 г, кДж: 30103, ккал: 7192

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно пере-

мешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйца, слив. масло или маргарин, молоко.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, при этом подмешать в тесто руками изюм.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом, посыпанную панировочными сухарями прямоугольную форму для выпечки хлеба (35 x 15 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Форму поместить на решетку в духовке.  
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 60 мин.*

**5.** Хлеб ножом отделить от стенок форму, форму перевернуть вверх дном и выложить хлеб на кухонную решетку. Хлеб снова перевернуть и остудить на решетке.

## Хлеб с кунжутом

### Рекомендуем

#### Для приготовления дрожжевого теста:

*500 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)*

*1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)*

*1 ч. л. сахара*

*1 ч. л. соли*

*250 мл (1/4 л) слегка теплой воды*

*4 ст. л. оливкового масла*

*3 ст. л. обжаренных на сковороде без жира семян кунжута*

#### Намазать и посыпать тесто в форме:

*немного молока*

*40 г семян кунжута*

**Время приготовления:** 20 мин.,  
*без времени выдержки теста*

**Всего:** Б: 62 г, Ж: 61 г, У: 366 г,  
*кДж: 9962, ккал: 2382*

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, воду, оливковое масло.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. В конце перемешивания добавить семена кунжута. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола.

**4.** Тесто выложить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Верхнюю сторону теста в форме смазать молоком, посыпать семенами кунжута. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °C*

*(духовку предв. не нагревать)*

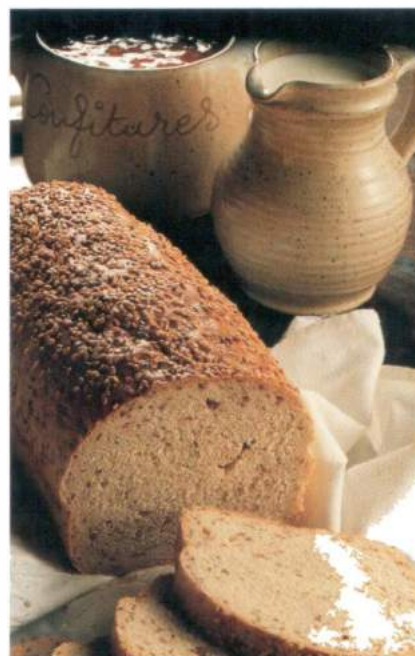
*Газ: прибл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Хлеб вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

**Совет:** чтобы на хлебе образовалась хрустящая корочка, посыпать форму для выпечки семенами кунжута.



## Хлеб с лесными орехами

**Полноценно — рекомендуем**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

500 г цельнозерновой муки из  
полбы (спельты)

1 пакетик сухих дрожжей  
(масса нетто: 7 г)

30 г коричневого сахара

1 ч. л. без горочки соли

1 щепотка молотого кардамона

1 щепотка молотой корицы

2 яйца

250 мл (1/4 л) слегка теплого  
молока

75 г слегка теплого

растопленного слив. масла

150 г ядер лесных орехов

(фундука)

**Намазать и посыпать валик  
из теста:**

немного воды

порубленные ядра лесных  
орехов (фундука)

**Время приготовления:** 30 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 112 г, Ж: 199 г, У: 369 г,  
кДж: 16325, ккал: 3900

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, кардамон, корицу, яйца, молоко, слив. масло.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто,

прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками орехи.

**4.** Из теста скатать валик длиной прибл. 30 см. Валик положить на выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**5.** На верхней стороне валика, стараясь не придавливать весь валик вниз, острым ножом сделать поперек и немного наискосок несколько надрезов глубиной прибл. 1 см. Валик смазать водой, посыпать порубленными лесными орехами. Противень поместить в духовку. Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 45 мин.

## Хлеб с миндалем

**Рекомендуем**

**Для приготовления**

**творожного теста:**

300 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

125 г нежирного мягкого творога

3 ст. л. молока

5-6 ст. л. растительного масла  
1 яйцо

1 щепотка соли

60 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

**Намазать тесто:**

концентрированное молоко

**Для приготовления начинки:**

175 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

100 г просеянной сахарной

пудры

1 яйцо

2 капли миндального

ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л

жидкости)

50 г порубленных ядер лесных  
орехов (фундука)

**Время приготовления:** 30 мин.

**Всего:** Б: 107 г, Ж: 214 г, У: 403 г,  
кДж: 17592, ккал: 4201

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить творог, молоко, растительное масло, яйцо, соль, сахар, ванильный сахар. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками на самой большой скорости оборотов прибл. 1 мин. (но не слишком долго, иначе тесто будет клейким).

**2.** Скатать из теста на посыпанной мукой рабочей поверхности стола валик. Валик раскатать в прямоугольный пласт прибл. 30 x 50 см (короткая сторона прямоугольника должна

соответствовать длинной стороне прямоугольной формы для выпечки). Прямоугольник из теста смазать тонким слоем концентрированного молока.

**3.** Для приготовления начинки перемешать миндаль и сахарную пудру. Подмешать яйцо и ароматизатор. Миндальную массу равномерно выложить на тесто, посыпать лесными орехами. Лесные орехи слегка вдавить в миндальную массу.

**4.** Тесто, начиная с короткой стороны, свернуть трубочкой, положить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см). На верхней стороне полученного рулета сделать надрез в виде ломанной одинаковыми треугольниками зигзагообразной линии (глубина надреза — приблизит. 1/2 см). Форму с рулетом поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Хлеб вынуть из формы и остудить на кухонной решетке.

## Хлеб с овсяными хлопьями

### Рекомендуем

**Для приготовления дрожжевого теста:**

*375 г цельнозерновой пшеничной муки*

*1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)*

*1 ст. л. коричневого сахара*

*1 ч. л. соли*

*300 мл слегка теплого молока*

*100 мл растительного масла*

*125 г овсяных хлопьев из*

*цельного зерна*

**Намазать и посыпать валик из теста:**

*немного молока*

*1 ст. л. овсяных хлопьев из*

*цельного зерна*

**Время приготовления: 30 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 72 г, Ж: 124 г, У: 388 г, кДж: 12987, ккал: 3102**

**1.** Для приготовления теста муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сахар, соль, молоко, растительное масло, овсяные хлопья.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на самой большой скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой и недолго помесить на рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик длиной прибл. 25 см. Валик положить на выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом

месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** На верхней стороне валика острым ножом сделать поперек и немного наискосок несколько надрезов глубиной приблизит. 1 см. Валик смазать молоком, посыпать овсяными хлопьями. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)* *Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)* *Газ: 3-4 ступень (духовку предв. нагреть)* *Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**Совет:** хлеб можно дополнительно посыпать тыквенными семечками.





## Хлеб с семенами подсолнечника

**Рекомендуем — полноценно**

**Для приготовления дрожжевого теста:**

50 г цельнозерновой пшеничной муки

250 г пшеничной муки грубого помола

200 г ржаной муки грубого помола

1 пакетик сухих дрожжей (масса нетто: 7 г)

закваска в виде сухого порошка для 500 г муки — купить

1 ч. л. соли

1 ст. л. жидкого меда

2 ст. л. растительного масла

375 мл (3/8 л) слегка теплой воды

100 г очищенных семечек подсолнечника

60 г семян кунжута

60 г семян льна

**Намазать и посыпать хлеб:**

*немного воды*

*1 ст. л. очищенных семечек*

*подсолнечника*

*немного цельнозерновой пшеничной муки*

**Время приготовления:** 35 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 117 г, Ж: 133 г, У: 347 г, кДж: 13428, ккал: 3207

**1.** Для приготовления теста три вида муку насыпать в миску для взбивания и тщательно перемешать с сухими дрожжами. Добавить сухую закваску, соль, мед, растительное масло, воду.

**2.** Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем припл. 5 мин.

на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто слегка присыпать мукой, недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Подмешать в тесто руками семена подсолнечника, кунжута и льна.

**4.** Сформировать из теста круглый хлеб. Хлеб выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме. Верхнюю сторону хлеба смазать водой, посыпать семенами подсолнечника и цельнозерновой пшеничной мукой. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 45 мин.*

**5.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, осторожно смазать водой, посыпать цельнозерновой пшеничной мукой.

## Хрустящие хлебцы

**Необычно — требует времени**

**Для приготовления первого дрожжевого теста:**

*250 г пшеничной муки второго сорта (тип 1050)*

*100 г обдирной ржаной муки (тип 1150)*

*21 г свежих дрожжей*

*1 ч. л. сахара*

*170 мл слегка теплой воды*

*1/2 ч. л. без горочки соли*

*теплая вода — смазать тесто*

**Для приготовления второго дрожжевого теста:**

*50 г пшеничной муки второго сорта (тип 1050)*

*50 г обдирной ржаной муки (тип 1150)*

*21 г свежих дрожжей*

*1 ч. л. сахара*

*1/2 ч. л. без горочки соли*

*50 мл слегка теплой воды*

*50 г тыквенных семечек*

**Время приготовления: 60 мин., без времени выдержки теста**

**Всего:** Б: 67 г, Ж: 30 г, У: 313 г, кДж: 7945, ккал: 1897

**1.** Для приготовления первого теста оба вида муки насыпать в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление свежие дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре соль и оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто положить в большой целлофановый пакет для замораживания продуктов. Пакет закрыть. Тесто оставить в пакете при комнатной температуре прибл. на 12 часов.

**3.** По истечении 12 часов для приготовления второго теста оба вида муки насыпать в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**4.** Добавить в миску к муке и опаре соль и оставшуюся воду. Первое тесто порвать на кусочки и добавить в миску ко второму тесту. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто разделить на две части. Одну часть прикрыть кухонным полотенцем.

**5.** Вторую часть раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности стола в прямоугольный пласт 42 x 32 см. Прямоугольник разрезать вдоль пополам, а затем на прямоугольники 16 x 7 см каждый. Прямоугольники из теста выложить на выстланный бумагой для выпечки противень, смазать теплой водой.

**6.** Порубить тыквенные семечки. Куски теста на противне посыпать половиной порубленных семечек, закрыть вторым противнем и оставить в теплом месте на 30 мин. Аналогичным образом переработать оставшееся тесто и оставшиеся семечки.

**7.** Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин. каждый противень*



## Хлеб с семенами льна и кунжута

**Полноценно — рекомендуем**

**Подготовительные работы:**

*50 г семян льна*

*50 г семян кунжута*

**Для приготовления**

**дрожжевого теста:**

*300 г зерен пшеницы*

*150 г зерен полбы (или спелты)*

*1 ч. л. семян аниса*

*25 г проросших семян пшеницы*

*25 г пшеничных отрубей*

*2 пакетика сухих дрожжей*

*(масса нетто каждого: 7 г)*

*1 ч. л. морской соли*

*1 ч. л. жидкого меда*

*375 мл (3/8 л) слегка теплой*

*воды*

**Время приготовления:** *50 мин.,*

*без времени выдержки теста*

**Всего:** *Б: 89 г, Ж: 53 г, У: 308 г,*

*кДж: 9166, ккал: 2191*

**1.** Подготовительные работы. Семена льна и кунжута слегка обжарить на сковороде без жира и оставить охлаждаться на тарелке.

**2.** Для приготовления теста зерна пшеницы, полбы или спелты и семена аниса мелко перемолоть. Добавить проросшие семена пшеницы, отруби и дрожжи. Тщательно перемешать. Добавить соль, мед, воду.

**3.** Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала

недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Подмешать в тесто смесь из семян льна и кунжута (2 ст.л. смеси отложить — посыпать хлеб).

**4.** Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме. Выдержанное тесто недолгое время помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Из теста скатать валик. Валик смазать водой, посыпать смесью из семян льна и кунжута.

**5.** Валик положить в смазанную маслом прямоугольную форму для выпечки (30 x 11 см), слегка прижать ладонью вниз и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**6.** На верхней стороне валика, стараясь не придавливать весь валик вниз, посередине, вдоль всего валика острым ножом сделать один надрез глубиной прибл. 1 см. Форму поместить на решетку духовки.

*Верхний и нижний жар: прибл. 200°C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180°C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 50 мин.*

**Совет:** чтобы у хлеба образовалась хрустящая корочка, во время выпечки поставить на дно духовки жароустойчивую миску с горячей водой.

## Чиабатта

**Требует времени**

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

*950 г пшеничной муки высшего сорта (тип 550)*

*42 г свежих дрожжей*

*500 мл (1/2 л) слегка теплой*

*воды*

*5 ст. л. (75 мл) слегка теплого*

*молока*

*1 ст. л. оливкового масла*

*1 ч. л. без горочки соли*

*2-3 ст. л. слегка теплой воды*

**Время приготовления:** *45 мин.,*

*без времени выдержки теста*

**Всего:** *Б: 106 г, Ж: 25 г, У: 681 г,*

*кДж: 14982, ккал: 3583*

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания, в середине выдавить углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прибл. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре молоко, оливковое масло, соль, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прибл. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в



теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто вынуть из миски и недолго помесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, при необходимости добавить в тесто немного муки. Тесто должно оставаться достаточно мягким. Тесто, прикрыв, вновь оставить в теплом месте до тех пор, пока оно в два раза не увеличится в объеме.

**4.** Тесто разделить на 4 части на посыпанной мукой рабочей поверхности стола, но при этом больше не месить. Каждую часть теста раскатать в

прямоугольный пласт приibl. 25 x 10 см. Каждый пласт положить на присыпанный мукой кусок бумаги для выпечки (размером 40 x 16 см) и пальцами придавить по всей поверхности к бумаге для выпечки. Куски теста на бумаге, прикрыв, оставить приibl. на 90 мин. Тесто должно лишь немного увеличиться в объеме.

**5.** Два противня поместить приibl. на 15 мин. в предв. нагретую духовку и разогреть. На каждый подогретый, выстланный бумагой для выпечки противень выложить по два прямоугольника из теста, осторожно перевернув их бумагой, на которой они

до этого лежали, вверх (тесто сдавливать при этом как можно меньше, чтобы из него не вышел воздух). Осторожно снять с прямоугольников из теста бумагу. Противни по очереди (при программе «Горячий воздух» вместе) поместить в духовку. В течение первых десяти минут выпекания прямоугольники три раза намазать водой.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 180-200 °C*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: приibl. 4 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: 20-25 мин.*

*каждый противень*

**6.** Чиабатты снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**Вариант:** из этого же теста можно приготовить чиабатту с оливками и помидорами. В этом случае при перемешивании теста, описанном в п. 3, подмешать в него руками 100 г кубиков из черных маслин, 100 г кубиков из зеленых оливок (из маслин и оливок предв. удалить косточки) и кубики из 6 законсервированных в оливковом масле вяленых помидоров (с помидоров предв. стряхнуть капли масла). Тесто выдержать, как описано в п. 3, затем разделить на две части. Из одной части сформировать одну большую плоскую лепешку, из второй части 6 маленьких плоских лепешек. Через 90 минут выдержки большую лепешку запекать 30 мин., маленькие 20 мин. в указанном выше режиме духовки, подготовив противни, как описано в п. 5.



## Ячменный круглый хлеб

### Полноценно

#### Для приготовления дрожжевого теста:

300 г цельнозерновой пшеничной  
муки

42 г свежих дрожжей

1 ч. л. сахара

350 мл слегка теплой воды

200 г цельнозерновой ячменной  
муки

2 ч. л. без горочки соли

1 щепотка на кончике ножа  
молотого аниса

1 ч. л. без горочки молотого  
кориандра

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 61 г, Ж: 16 г, У: 347 г,  
кДж: 7839, ккал: 1872

**1.** Для приготовления теста пшеничную муку насыпать в

миску для взбивания, в середине выдать углубление. Раскрошить в углубление дрожжи, добавить сахар и немного воды. Ингредиенты из углубления осторожно перемешать вилкой с небольшой частью муки вокруг углубления и, прикрыв, оставить прил. на 10 мин., пока окруженная мукой опара заметно не увеличится в объеме.

**2.** Добавить в миску к муке и опаре ячменную муку, соль, анис, кориандр, оставшуюся воду. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем прил. 5 мин. на максимальной скорости. Тесто, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока оно заметно не увеличится в объеме.

**3.** Выдержанное тесто вынуть из миски и недолго помесить

на посыпанной мукой рабочей поверхности стола. Скатать из теста шар. Шар поместить в посыпанную мукой круглую форму для выпечки хлеба (диаметром 22 см) или миску (диаметром 22 см) и, прикрыв, оставить в теплом месте до тех пор, пока он заметно не увеличится в объеме.

**4.** Форму или миску перевернуть вверх дном и осторожно выложить хлеб на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку.  
*Верхний и нижний жар: прил. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прил. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 50-60 мин.*

**5.** Хлеб на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

## Американский чизкейк

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

200 г пшеничной муки

1 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

75 г сахара

1 яйцо

100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя:

3 яичных белка

400 г творожного сыра

300 г сметаны

125 г сахара

50 г пищевого крахмала  
3 яичных желтка  
1 пакетик тертой кожуры лимона  
(для 250 г муки или 500 мл  
жидкости) или натереть на терке  
кожуру 1/2-1 лимона  
125 мл (1/8 л) молока

**Посыпать и украсить чизкейк:**  
сахарная пудра  
серебристые драже-бусинки  
(по желанию)

**Время приготовления:** 40 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 104 г, Ж: 185 г, У: 432 г,  
кДж: 16550, ккал: 3955

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, яйцо, нарезанное кусочками слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**2.** Две трети теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**3.** Форму с коржом поставить на кухонную решетку. Дать коржу немного остыть.

**4.** Оставшееся тесто скатать в жгут. Жгут разложить по краю коржа и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной прибл. 3 см.

**5.** Для приготовления верхнего слоя белки взбить до густой консистенции ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов. Оставшиеся ингредиенты для приготовления верхнего слоя поместить в отдельную миску для взбивания и перемешать миксером с насадками-венчиками. В получившуюся массу лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных

движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать взбитые белки.

**6.** Творожную массу равномерно выложить на корж. Форму вновь поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: прибл. 160 °С  
(духовку предв. нагреть)  
Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**7.** Температуру в духовке снизить до 160 °С (режим «Верхний и нижний жар») или 140 °С (режим «Горячий воздух»), или 1-2 ступень (режим «Газ») и выпекать чизкейк еще 40 мин.

**8.** По окончании времени выпечки пирог на 10 мин. оставить в выключенной и слегка приоткрытой духовке. Чизкейк вынуть из духовки, остудить. Остывший пирог с помощью бумажного шаблона посыпать сахарной пудрой, по желанию украсить серебряными драже-бусинками.



## Ванильный чизкейк

### Для гостей

### Для приготовления песочного теста:

180 г пшеничной муки  
1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
65 г сахара  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
65 г слив. масла или маргарина

### Для приготовления верхнего слоя:

500 г нежирного мягкого творога  
250 мл (1/4 л) растительного масла  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара с натуральной ванилью (масса нетто: 8 г)  
тертая кожура и сок 1 лимона  
1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)  
500 мл (1/2 л) молока  
1 яйцо  
2 яичных желтка

### Для приготовления безе:

2 яичных белка  
80 г сахара

### Посыпать чизкейк: сахарная пудра

### Время приготовления: 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 132 г, Ж: 296 г, У: 491 г, кДж: 22362, ккал: 5339

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следу-

ет завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Для приготовления верхнего слоя творог, растительное масло, сахар, ванильный сахар, кожуру и сок лимона перемешать до кремовой консистенции. Добавить сухую смесь для приготовления пудинга, молоко, яйцо, желтки. Перемешать.

**4.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к бортику формы так, чтобы получилась окантовка высотой припл. 3 см.

**5.** Творожную массу выложить на тесто и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: припл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 60 мин.*

**6.** Для приготовления безе яичные белки взбить до очень густой консистенции: чтобы на них был виден след от разреза ножом. Продолжая взбивать, постепенно добавить сахар.

**7.** Корж за 10 мин. до окончания выпечки намазать безе и выпекать чизкейк до готовности.



**8.** Чизкейк остудить в форме, затем вынуть из формы, положить на блюдо для тортов, посыпать сахарной пудрой.

## Вишневый чизкейк

**Для гостей — рекомендуем**

**Для приготовления коржа:**

100 г горького шоколада  
(мин. 50 % какао)  
50 г молочного шоколада  
50 г кукурузных хлопьев

**Для приготовления вишневой массы:**

1 банка вишен  
(масса основного продукта: 370 г)  
1/2 палочки корицы  
2 ст. л. без горочки сахара  
20 г пищевого крахмала  
2 ст. л. воды

**Для приготовления верхнего слоя:**

3 листочка белого желатина  
(соотв. 4,5 г порошка)  
100 г жирного творожного сыра  
250 г нежирного мягкого творога  
70 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
сок 1/2 лимона  
200 мл сливок для взбивания

**Для приготовления желе:**

2 листочка белого желатина  
(соотв. 3 г порошка)  
125 мл (1/8 л) вишневого сока  
(из банки с вишнями)

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 70 г, Ж: 143 г, У: 342 г,  
кДж: 12753, ккал: 3046

**1.** Для приготовления коржа горький и молочный шоколад разломать на кусочки и растопить, помешивая, в одной кастрюле на водяной бане на слабом огне до кремовой консистенции. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать кукурузные хлопья. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 20 см) выстлать бумагой для выпечки. Шоколадную массу выложить в форму и прижать столовой ложкой к дну формы. Массу в форме охлаждать в холодильнике, пока она не затвердеет.

**2.** Для приготовления вишневой массы вишни обсушить в сите, сливающуюся при этом жидкость собрать в емкость. Отмерить и отставить 125 мл (1/8 л) собранного сока.

**3.** Оставшийся сок с палочкой корицы и сахаром вскипятить в маленькой кастрюле. Крахмал развести в воде. Кастрюлю с соком снять с огня. Подмешать в сок разведенный крахмал. Сок в кастрюле вновь поставить на огонь и, помешивая, покипятить. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в сок вишни. Удалить палочку корицы. Вишневую массу остудить.

**4.** Шоколадный корж намазать вишневой массой и вновь поместить в холодильник.

**5.** Для приготовления начинки желатин замочить в холодной

воде согласно указанию на упаковке. Желатин слегка отжать и разогреть (не кипятить), помешивая, в маленькой кастрюле до полного растворения. Желатин слегка остудить. Перемешать творожный сыр, творог, сахар, ванильный сахар, лимонный сок. Подмешать растворенный желатин. Творожную массу поместить в холодильник.

**6.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только творожная масса начнет густеть, осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в нее взбитые сливки. Творожно-сливочную массу выложить на вишни. Торт поместить на 1 час в холодильник.

**7.** Для приготовления желе желатин замочить в холодной воде согласно указанию на упаковке. Отставленный вишневый сок нагреть (не кипятить) и растворить в нем, помешивая, отжатый желатин. Сок с желатином поместить в холодильник. Как только вишневый сок начнет густеть, выложить его горочками по краю поверхности торта на творожно-сливочный крем. Чизкейк снова на 1 час поместить в холодильник.

**Вариант:** по желанию подмешать в крем лишь 2/3 взбитых сливок. Остальные сливки перед подачей к столу поместить в кондитерский мешочек и украсить ими торт.



## Грушевый чизкейк

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

250 г пшеничной муки  
2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
2 ст. л. холодной воды  
125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 банка разрезанных на половинки груш (масса основного продукта: 460 г)  
3 яйца  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3-5 капель лимонного ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
1 щепотка соли  
250 г нежирного мягкого творога  
50 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов

20 г просеянного пищевого крахмала  
125 мл (1/8 л) сливок для взбивания

#### Для приготовления глазури:

75 г темного кувертюра или горького шоколада (не менее 50 % какао)  
20 г кокосового масла

#### Для украшения:

1 банка мелких груш (сорт «детская») (масса основного продукта: 200 г)  
125 мл (1/8 л) сливок для взбивания

**Время приготовления:** 60 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 110 г, Ж: 290 г, У: 515 г, кДж: 22259, ккал: 5321

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить остальные ингредиенты для приготовления теста и перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см). Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой. На дно формы одеть

бортик. Из оставшегося теста, добавив в него 1 ст. л. муки, скатать жгут. Жгут разложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка высотой 3 см.

**2.** Для приготовления верхнего слоя половинки груш обсушить в сите и выложить плоской стороной вниз на раскатанное тесто. Яйца с сахаром взбить в пену. Продолжая взбивать, постепенно добавить ванильный сахар, ароматизатор и соль. Творог перемешать с миндалем и крахмалом и подмешать в яичную смесь. Сливки взбить до густой консистенции и лопаточкой или венчиком, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, осторожно подмешать в яично-творожную массу. Получившийся творожный крем равномерно выложить на груши и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не наг ревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 45 мин (прибл. через 30 мин. пирог прикрывать бумагой для выпечки)*

**3.** Пирог вынуть из духовки и оставить прибл. на 10 мин. в форме. С формы снять бортик. Пирог ножом отделить от дна формы, остудить.

**4.** Для приготовления глазури кувертюр или шоколад растопить, помешивая, с

кокосовым маслом в маленькой кастрюле на водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Боковые стороны торта покрыть частью глазури.

**5.** Для украшения маленькие груши тщательно обсушить, разрезать на четвертинки, покрыть оставшейся глазурью, дать застыть глазури. Сливки взбить до густой консистенции. Чизкейк украсить взбитыми сливками и грушами.

## Клубничный чизкейк

### Для гостей

#### Для приготовления коржа:

100 г слив. масла  
150 г бисквитного печенья  
савоярди: купить или приготовить — см. рецепт  
«Савоярди»

#### Для приготовления

##### верхнего слоя:

500 г клубники  
500 г маскарпоне (итальянский творожный сыр)  
500 г нежирного мягкого творога  
150 г сахара  
сок и тертая кожура 1 1/2 лимона  
30 г пищевого крахмала  
1 щепотка соли  
5 яиц  
2 ст. л. очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов  
1 ст. л. сливок для взбивания

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 148 г, Ж: 357 г, У: 328 г,  
кДж: 22335, ккал: 5340

**1.** Для приготовления коржа растопить слив. масло. Печенье поместить в мешочек для замораживания продуктов и мелко раскрошить скалкой. Крошки печенья перемешать с растопленным маслом.

**2.** Крошки равномерно распределить по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) и сильно прижать к дну формы столовой ложкой. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: 10-15 мин.*

**3.** Для приготовления верхнего слоя клубнику помыть, тщательно обсушить, удалить плодоножки и нарезать маленькими кусочками. Прибл. 100 г ягод отложить. Оставшуюся клубнику выложить на выпеченный до полуготовности корж.

**4.** 400 г маскарпоне перемешать с творогом, сахаром, тертой кожурой и соком лимона. В творожную массу подмешать крахмал, соль и яйца. Творожный крем выложить на клубнику. Форму на решетке поместить в нижнюю треть духовки.

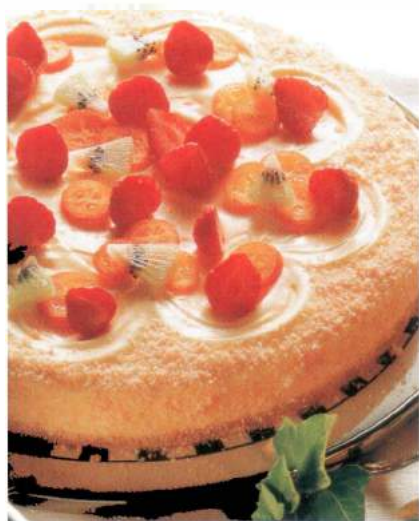
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 90 мин.*

**5.** Чизкейк слегка остудить в форме, вынуть из формы, положить на покрытую бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить.

**6.** Миндаль обжарить на сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета и прижать к боковым сторонам пирога. Отложенные ягоды клубники пюрировать. Оставшийся сыр маскарпоне и сливки перемешать до консистенции крема и столовой ложкой волнообразными движениями распределить по поверхности пирога. Чизкейк украсить клубничным пюре.







## Лимонный чизкейк

### Для детей

#### Для приготовления бисквитного коржа:

50 г бисквитного печенья савоярди: купить или приготовить — см. рецепт «Савоярди»  
120 г растопленного и охлажденного слив. масла

#### Для приготовления верхнего слоя:

1 пакетик смеси для приготовления желе с лимонным вкусом (для 500 мл воды)  
200 мл воды  
200 г жирного творожного сыра  
125 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
2 ст. л. лимонного сока  
500 мл (1/2 л) сливок для взбивания

Для приготовления посыпки:  
30 г печенья савоярди

**Время приготовления:** 40 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 74 г, Ж: 326 г, У: 251 г, кДж: 18276, ккал: 4366

**1.** Для приготовления бисквитного коржа печенье положить в мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье раскрошить скалкой и поместить в миску.

**2.** В миску с крошками печенья добавить слив. масло. Тщательно перемешать. Массу выложить в разъемную форму для выпечки (диаметром 26 см, дно смазать маслом, выстлать бумагой для выпечки) и плотно прижать к дну формы.

**3.** Фруктовое желе приготовить из сухой смеси в соответствии с указаниями на упаковке, но используя лишь 200 мл воды и не используя сахар. Желе немного охладить.

**4.** Творожный сыр перемешать с сахаром, ванильным сахаром и лимонным соком. Подмешать слегка теплое фруктовое желе. Массу поместить в холодильник.

**5.** Сливки взбить до густой консистенции. Как только масса в холодильнике начнет густеть, осторожно подмешать в нее лопаточкой взбитые сливки. Творожно-сливочную массу равномерно выложить на корж в форме, разровнять.

**6.** Для приготовления посыпки печенье поместить в

мешочек для замораживания продуктов. Мешочек закрыть. Печенье раскрошить скалкой. Творожно-сливочную массу посыпать крошками печенья. Торт до подачи к столу поместить в холодильник.

**Советы.** На поверхность творожно-сливочной массы столовой ложкой нанести узор. Торт украсить свежими фруктами.

## Чизкейк с кондитерской крошкой

### Классика

#### Для приготовления песочного теста:

150 г пшеничной муки  
½ ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
75 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
1 яйцо  
75 г слив. масла или маргарина

1 ст. л. без горочки пшеничной муки — для приготовления жгута

#### Для приготовления начинки:

750 г нежирного мягкого творога  
150 г сахара  
3 ст. л. лимонного сока  
50 г пищевого крахмала  
3 яичных желтка  
3 яичных белка  
200 мл сливок для взбивания

#### Для приготовления кондитерской крошки:

100 г пшеничной муки  
75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
75 г слив. масла

#### Для украшения:

50 г горького шоколада (мин.  
50 % какао)

**Время приготовления:** 50 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 162 г, Ж: 229 г, У: 610 г,  
кДж: 22349, ккал: 5338

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик. Из оставшегося теста и 1 ст. л. муки скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной

прибл. 3 см. Тесто на дне формы много раз проколоть вилкой. Форму поместить на решетку в духовку и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 200-220 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 180-200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Газ: прибл. 4 ступень (духовку предв. нагреть)*  
*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Для приготовления начинки тщательно перемешать творог, сахар, лимонный сок, крахмал, желтки. Белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до густой консистенции. Таким же образом взбить сливки. Взбитые белки и сливки осторожно, лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать к творожной массе. Начинку выложить на слегка остуженный корж.

**5.** Для приготовления кондитерской крошки муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. Крошку равномерно выложить на начинку. Форму вновь поместить на решетку в духовку и выпекать чизкейк до готовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*



*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 70-80 мин.*

**6.** Испеченный чизкейк еще на 15 мин. оставить стоять в выключенной и слегка приоткрытой духовке. Затем форму с пирогом вынуть из духовки и поставить на кухонную решетку. Чизкейк ножом отделить от стенок формы и остудить в форме.

**7.** Для приготовления украшения шоколад разломать на маленькие кусочки и растопить, помешивая, на горячей водяной бане на слабом огне до консистенции крема. Растопленным шоколадом наполнить пергаментный мешочек. У мешочка срезать уголок. Чизкейк украсить шоколадом из мешочка.

## Чизкейк с черникой

### Низкокалорийно

#### Подготовительной работы:

300 г свежих или замороженных ягод черники

#### Для приготовления творожной массы:

5 яичных белков

25 г сахара

1 щепотка соли

500 г нежирного мягкого творога

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

5 яичных желтков

75 г манной крупы

75 г слив. масла или маргарина

тертая кожура 1 лимона

сок ½ лимона

**Время приготовления:** 40 мин.

**Всего:** Б: 110 г, Ж: 99 г, У: 211 г, кДж: 9395, ккал: 2245

**1.** Подготовительные работы. Свежие ягоды черники перебрать, помыть, обсушить в сите. Замороженные ягоды разморозить в соответствии с инструкцией на упаковке.

**2.** Для приготовления творожной массы белки взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до густой консистенции. Подмешать к белкам миксером сахар и соль. Взбитые белки отставить. Творог, сахар, ванильный сахар, желтки, манную крупу, слив. масло или маргарин, кожуру и сок лимона поместить в миску для взбивания и перемешать ручным миксером с насадками-венчиками

до кремовой консистенции. Осторожно, лопаточкой, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать к творожной массе взбитые белки.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Творожную массу выложить в форму и разровнять. Две трети ягод выложить на творожную массу. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать пирог до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 140-160 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 30 мин.*

**4.** Форму с пирогом поставить на кухонную решетку. Оставшиеся ягоды выложить на выпеченный до полуготовности чизкейк. Форму снова поместить на решетку в духовке и выпекать чизкейк при указанном выше температурном режиме духовки еще приблизит. 30 мин., до готовности.

**5.** Испеченный чизкейк еще на 20 мин. оставить стоять в выключенной и слегка открытой духовке. Чизкейк остудить в форме.

## Русский чизкейк

### Для гостей

#### Для приготовления песочного теста:

375 г пшеничной муки

40 г какао-порошка

3 ч. л. без горочки разрыхлителя теста

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 яйцо

200 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

500 г нежирного мягкого творога

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3 яйца

1 пакетик сухой смеси для

приготовления ванильного пудинга (для 500 мл молока)

250 г растопленного и

охлажденного слив. масла

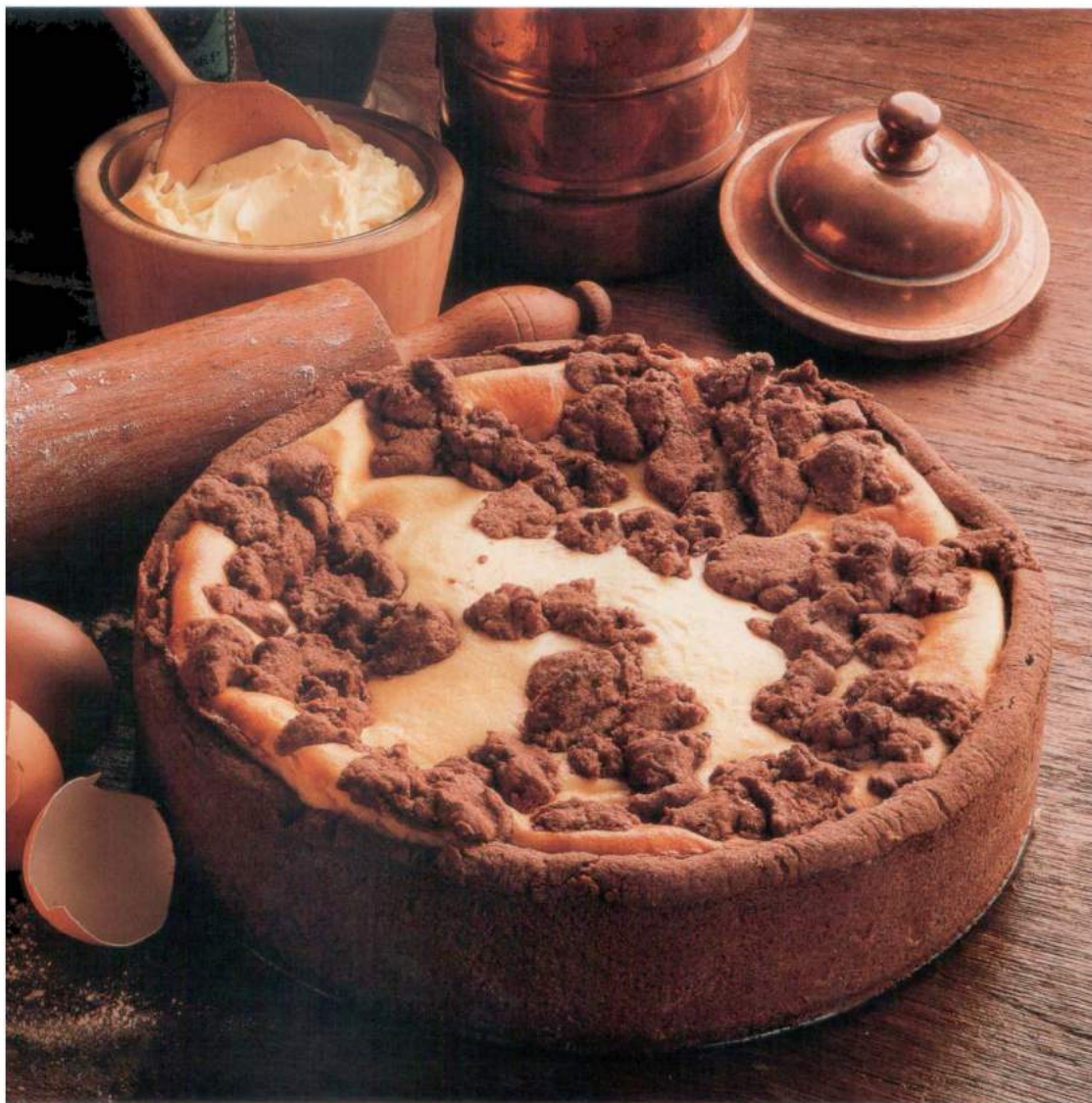
или маргарина

**Время приготовления:** 45 мин.

**Всего:** Б: 139 г, Ж: 460 г, У: 769 г, кДж: 33484, ккал: 7998

**1.** Для приготовления теста муку, какао-порошок и разрыхлитель теста перемешать и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и



поместить на некоторое время в холодильник. Половину теста раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Из половины оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут выложить по краю раскатанного на дне формы теста и прижать к стенкам формы, чтобы получилась окантовка высотой припл. 2 см.

**3.** Для приготовления начинки творог, сахар, ванильный сахар, яйца, сухую смесь для приготовления пудинга, слив, масло или маргарин перемешать до кремовой консистенции. Творожную массу выложить на тесто в форме и разровнять.

**4.** Оставшееся тесто разделить на маленькие кусочки и разложить на творожной

массе. Форму с пирогом поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: припл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160°C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 65 мин*

**5.** Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить в форме на кухонной решетке.



## Творожный пирог с кондитерской крошкой

### Быстро

#### Для приготовления теста:

400 г смеси для приготовления кондитерской крошки: купить или приготовить крошку самостоятельно — см. Дополнение к рецепту  
1 яйцо  
125 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

750 г нежирного мягкого творога  
200 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
3 яйца  
75 г растопленного и остуженного слив. масла  
65 г пшеничной муки

Время приготовления: 30 мин.

Всего: Б: 159 г, Ж: 200 г, У: 603 г, кДж: 20925, ккал: 4977

**1.** Для приготовления теста смесь для приготовления кондитерской крошки смешать с яйцом и слив. маслом или маргарином в соответствии с инструкцией на упаковке.

**2.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Две трети теста выложить на дно формы, слегка прижать к дну формы. Тесто слегка вытянуть вверх на стенки формы так, чтобы получилась окантовка высотой 2-3 см.

**3.** Для приготовления начинки творог, сахар, ванильный сахар, яйца, слив. масло или маргарин перемешать ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной

скорости оборотов до кремовой консистенции.

**4.** Творожную массу равномерно выложить на тесто в форме. Начинку посыпать оставшейся кондитерской крошкой.

**5.** Форму с пирогом поместить на решетку в духовке.

Верхний и нижний жар: 180-200 °С (духовку предв. нагреть, самая нижняя полка)

Горячий воздух: 160-180 °С (духовку предв. не нагревать)  
Газ: прибл. 3 ступень  
(духовку предв. не нагревать)  
Время выпечки: прибл. 60 мин.

**6.** Пирог ножом отделить от стенок формы и остудить в форме на кухонной решетке.

**Советы.** Тесто можно приготовить быстрее, если перемешивать его ручным миксером с насадками-венчиками. Слив. масло или маргарин должны быть комнатной температуры.

**Дополнение.** Для приготовления кондитерской крошки поместить в миску для взбивания 300 г пшеничной муки, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г), щепотку соли. Добавить 125 г слив. масла или маргарина. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. В случае самостоятельного приготовления крошки начинать приготовление пирога со второго пункта рецепта.

## Тыквенный чизкейк

### Выгодно

#### Для приготовления песочного теста:

175 г пшеничной муки  
 1/2 ч. л. без горочки разрыхлителя теста  
 75 г сахара  
 1 пакетик ванильного сахара (масса нетто: 8 г)  
 1 щепотка соли  
 1 яйцо  
 75 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления верхнего слоя:

200 г жирного творожного сыра  
 50 г сахара  
 2 яйца  
 20 г пищевого крахмала  
 500 г нарезанной кубиками мякоти свежей тыквы  
 50 г обжаренных на сковороде без жира соленых ядер арахисовых орехов

**Время приготовления:** 45 мин., без времени охлаждения

**Всего:** Б: 83 г, Ж: 172 г, У: 308 г, кДж: 13521, ккал: 3228

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Две трети теста раскатать по смазанному слив. маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик. Форму поместить на решетку в духовке и выпекать корж до полуготовности.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. нагреть)*

*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. нагреть)*

*Время выпечки: прибл. 10 мин.*

**4.** Форму поставить на кухонную решетку. Слегка охладить корж.

**5.** Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю коржа и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка высотой прибл. 3 см.

**6.** Для приготовления начинки творожный сыр, сахар, яйца, крахмал, кусочки тыквы и арахисовые орехи перемешать в миске. Массу выложить на выпеченный до полуготовности корж. Форму вновь поместить на решетку в духовке и выпекать чизкейк до готовности.

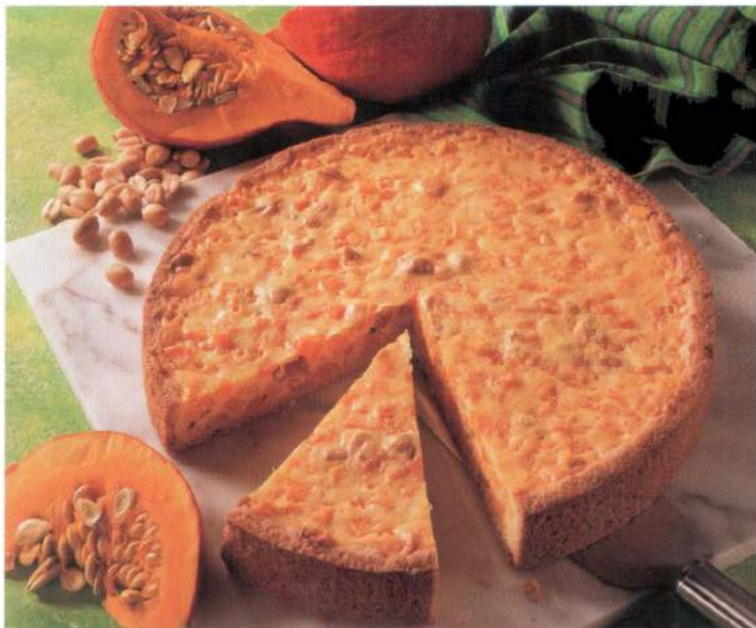
*Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: прибл. 55 мин.*

**7.** Чизкейк ножом отделить от стенок формы и охладить в форме на кухонной решетке.





## Чизкейк

**Классика — требует времени**

**Для приготовления  
песочного теста:**

150 г пшеничной муки

40 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления  
верхнего слоя:**

250 г слив. масла

200 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

7 яичных желтков

1 щепотка соли

тертая кожура 1 лимона

3 ст. л. лимонного сока

1 кг нежирного мягкого творога

1 пакетик улучшителя для  
приготовления творожной  
начинки (для 250 мл молока  
и 750 г творога), напр.,  
«Творопыш»  
7 яичных белков

**Время приготовления: 40 мин.**

**Всего: Б: 185 г, Ж: 329 г, У: 416 г,  
кДж: 23509, ккал: 5613**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать по смазанному маслом дну разъемной формы для выпечки (диаметром 28 см). На дно формы одеть бортик.

**3.** Для приготовления верхнего слоя слив. масло взбить миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар, ванильный сахар, желтки, соль, кожуру и сок лимона. Постепенно подмешать творог и улучшитель.

**4.** Белки взбить до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к творожной массе. Массу равномерно выложить на раскатанное тесто и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: 160-180 °С  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 140-160 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: прибл. 2 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 70-80 мин.*

**5.** Испеченный чизкейк еще на 30-45 мин. оставить стоять в выключенной и слегка приоткрытой духовке. Затем форму с пирогом вынуть из духовки и

поставить на кухонную решетку. Чизкейк остудить в форме.

**Дополнение:** 1 пакетик улучшителя для приготовления творожной начинки можно заменить 1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости).

## Чизкейк без коржа

### Классика — просто

#### Для приготовления сдобного теста:

125 г слив. масла

225 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

3-4 ст. л. лимонного сока

кожура 1/2 лимона

4 яичных желтка

75 г манной крупы

1 пакетик разрыхлителя теста

(масса нетто: 10 г)

1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)

1 кг нежирного мягкого творога

4 яичных белка

**Время приготовления:** 25 мин.

**Всего:** Б: 166 г, Ж: 131 г, У: 390 г,  
кДж: 14857, ккал: 3546

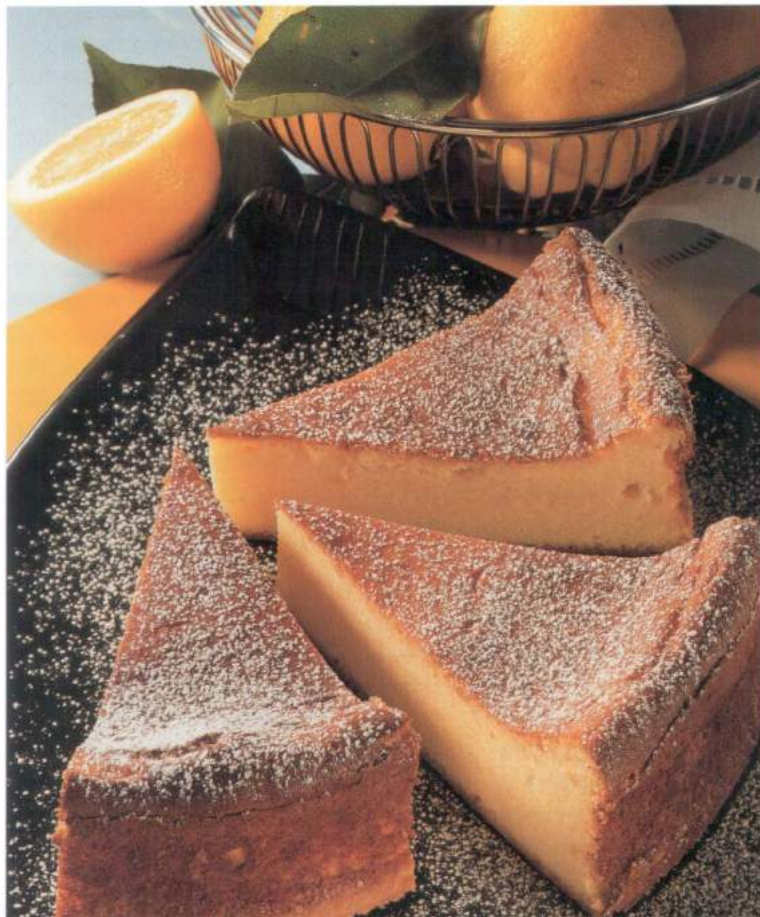
**1.** Для приготовления теста слив. масло взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Затем постепенно добавить сахар, ванильный сахар, сок и тертую кожуру лимона. Ингредиенты продолжать перемешивать

миксером, пока не образуется однородная масса.

**2.** По одному добавлять желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин.). Манную крупу перемешать с разрыхлителем теста, сухой смесью для приготовления пудинга и подмешать к масляно-желтковой массе миксером на средней скорости оборотов. Подмешать творог. Белки взбить до очень густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в тесто.

**3.** Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом. Тесто выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 65 мин.*

**4.** Чизкейк прибл. на 30 мин. оставить в форме, затем ножом отделить от бортика, снять бортик. Чизкейк ножом отделить от дна формы и остудить, не снимая с дна формы.







## Чизкейк с клубникой

**Для гостей — утонченно**

**Для приготовления песочного теста:**

200 г пшеничной муки  
50 г просеянной сахарной пудры  
1 яйцо  
100 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления прослойки:**

500 г творожного сыра  
150 г просеянной сахарной пудры  
4 яичных желтка  
тертая кожура 1 лимона  
4 яичных белка  
100 г растопленного слив. масла

**Для приготовления верхнего слоя:**

500 г клубники  
75 г просеянной сахарной пудры  
3 ст. л. лимонного сока  
1 ст. л. порубленных листиков мяты

1 пакетик порошка для приготовления бесцветного желе для тортов (для 250 мл жидкости)  
250 мл (1/4 л) клубничного сока

**Время приготовления:** 50 мин., без времени пропитки и охлаждения

**Всего:** Б: 121 г, Ж: 232 г, У: 475 г, кДж: 19560, ккал: 4677

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахарную пудру, яйцо, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник. 2/3 теста раскатать по смазанному маслом дну разъёмной формы для выпечки (диаметром 26 см). На дно формы одеть бортик.

**2.** Из оставшегося теста скатать жгут длиной с окружность формы. Жгут разложить по краю раскатанного теста и прижать к стенкам формы так, чтобы получилась окантовка вышиной припл. 3 см. Раскатанное тесто много раз проколоть вилкой.

**3.** Для приготовления прослойки творожный сыр тщательно перемешать с 125 г сахарной пудры,

желтками и тертой кожурой лимона. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой до густой консистенции и осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать к творожной массе. Осторожно подмешать растопленное, слегка теплое слив. масло. Творожную массу выложить на раскатанное тесто и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке.

*Верхний и нижний жар: припл. 180°C (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: припл. 160°C (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: припл. 3 ступень (духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: припл. 70 мин.*

**4.** Пирог на 10 мин. оставить в форме, ножом отделить от стенок формы, остудить в форме.

**5.** Для приготовления верхнего слоя клубнику помыть, обсушить в сите, удалить плодоножки, разрезать пополам или на кружочки, выложить в миску, осторожно перемешать с сахарной пудрой, лимонным соком и мятой. Оставить на 1 час для пропитки.

**6.** Клубнику вновь выложить в сито, стекающий при этом сок собрать в емкость. Клубнику разложить на поверхности охлажденного коржа. Собранный сок при необходимости дополнить до объема 250 мл яблочным соком или вином. Из порошка для приготовления желе и собранного сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на клубнику и дать ему застыть.

**Совет:** корж не так быстро размягчится, если предв. пропечь его 10 мин. без творожной прослойки и начинки при указанном выше температурном режиме духовки.

## Чизкейк с манкой

### Для гостей

#### Для приготовления жгута:

100 г пшеничной муки

25 г сахара

50 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления

##### творожной массы:

125 г слив. масла или маргарина

150 г сахара

4 яичных желтка

1 уп. тертой кожуры лимона

(для 250 г муки или 500 мл

жидкости) или натереть на терке

кожуру ½-1 лимона

1 кг нежирного мягкого творога

50 г манной крупы из твердых сортов пшеницы

25 г сахара

4 яичных белка

50 г изюма

50 г темного мелкого изюма

(др. название: коринка)

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 175 г, Ж: 169 г, У: 411 г, кДж: 16922, ккал: 4040

**1.** Для приготовления жгута муку просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, слив. масло или маргарин. Ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной, а затем основательно на максимальной скорости оборотов.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать жгут. Дно разъемной формы для выпечки (диаметром 26 см) смазать маслом, посыпать манной крупой. Жгут разложить по краю дна формы и прижать к бортику формы, чтобы получился ободок высотой прибл. 3 см.

**4.** Для приготовления творожной массы слив. масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками до кремовой консистенции. Постепенно подмешать миксером сахар. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером до образования однородной массы. Один за другим подмешать желтки (каждый желток взбивать немного менее 1/2 мин).

**5.** Подмешать тертую кожуру лимона, творог, манную крупу и сахар. Белки взбить до густой консистенции и вместе с изюмом и мелким изюмом осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз, лопаточкой подмешать в творожную массу.

**6.** Творожную массу выложить в форму и разровнять. Форму поместить на решетку в духовке. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °С (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: прибл. 70 мин.*

**7.** Чизкейк ножом отделить от бортика формы и на 10 мин. оставить в форме, затем переложить на выложенную бумагой для выпечки кухонную решетку, остудить.

**Совет.** Чизкейк можно заморозить. Замороженный чизкейк разморозить и выпекать в предв. разогретой духовке при температуре 180 °С (программа «Верхний и нижний жар») 10-15 мин.





## Чизкейк с противня

**Просто — быстро**

**Для приготовления песочного теста:**

400 г смеси для приготовления кондитерской крошки: купить или приготовить крошку самостоятельно — см. Дополнение к рецепту  
1 яйцо

2 ст. л. молока

125 г слив. масла или маргарина

**Для приготовления верхнего слоя:**

500 г творожного сыра

250 мл (1/4 л) сливок для взбивания

100 г сахара

3 яйца

40 г пищевого крахмала

100 г изюма

50 г очищенных, настроганных пластинками ядер миндальных орехов

1-2 ст. л. сахара с корицей

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 116 г, Ж: 241 г, У: 229 г, кДж: 15514, ккал: 3706

**1.** Для приготовления теста смесь для приготовления кондитерской крошки смешать с яйцом, молоком, слив. маслом или маргарином в соответствии с инструкцией на упаковке.

**2.** Тесто выложить на смазанный маслом противень (30 x 40 см) и плотно прижать к противню. Вокруг теста на противне выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня.

**3.** Для приготовления верхнего слоя тщательно перемешать в миске творожный сыр, сливки, сахар, яйца, крахмал. Творожную смесь выложить на тесто и разровнять.

**4.** На творожной смеси разложить изюм и миндальные орешки. Противень с пирогом поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: *прибл. 180 °С* (духовку предв. нагреть)

Горячий воздух: *прибл. 160 °С*

(духовку предв. не нагревать)

Газ: 2-3 ступень

(духовку предв. не нагревать)

Время выпечки: *прибл. 35 мин.*

**5.** Противень с пирогом вынуть из духовки и поставить

на кухонную решетку. Еще теплый пирог посыпать сахаром с корицей. Дать пирогу остыть и разрезать его на куски желаемого размера.

**Дополнение.** Для приготовления кондитерской крошки перемешать 350 г пшеничной муки и 1 ч. л. без горочки разрыхлителя теста. Добавить 150 г сахара, 2 пакетика ванильного сахара (масса нетто каждого: 8 г), 3 яйца, 100 г слив. масла или маргарина. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-венчиками до получения кондитерской крошки желаемого размера: чем дольше перемешивать, тем крупнее комочки теста. В случае самостоятельного приготовления крошки начинать приготовление пирога со второго пункта рецепта.

## Чизкейк с фруктами

**Рекомендуем — фруктовый вкус**

**Для приготовления сдобного теста:**

150 г слив. масла или маргарина

150 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

3 яйца

150 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя

теста

**Для приготовления творожной прослойки:**

4 яичных желтка

125 г сахара

2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)  
1 пакетик сухой смеси для  
приготовления ванильного  
пудинга (для 500 мл молока)  
1 кг нежирного мягкого творога  
250 г сметаны  
4 яичных белка

**Для приготовления  
фруктового слоя:**

2 банки фруктового ассорти  
(масса основного продукта  
в каждой: 500 г)  
2 пакетика порошка для  
приготовления бесцветного  
желе для тортов (1 пакетик  
предназначен для 250 мл  
жидкости)  
20 г сахара  
500 мл (1/2 л) сока из банок  
с фруктовым ассорти

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 219 г, Ж: 237 г, У: 738 г,  
кДж: 26984, ккал: 6444

**1.** Для приготовления теста слив масло или маргарин взбить ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Постепенно добавив сахар, ванильный сахар, соль. Ингредиенты продолжать перемешивать миксером, пока не образуется однородная масса. По одному добавлять яйца (каждое яйцо взбивать прибл. 1/2 мин.). Муку перемешать с разрыхлителем теста, просеять и порциями подмешать к масляно-яичной смеси миксером на средней скорости оборотов. Тесто выложить, разравнивая, на смазанный маслом противень



(30 x 40 см). Вокруг теста на противне выставить рамку для выпечки или сделать рамку из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги, чтобы получилась загородка выше краев противня. Для приготовления творожной прослойки тщательно перемешать желтки, сахар, ванильный сахар. Подмешать сухую смесь для приготовления пудинга, творог, сметану. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой взбитые до густой консистенции белки. Творожную массу выложить на тесто на противне и разровнять. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 180 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прибл. 160 °C (духовку предв. не нагрывать)*

*Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. не нагрывать)  
Время выпечки: прибл. 40 мин.*

**2.** Противень с пирогом вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Дать пирогу остыть.

**3.** Для приготовления фруктового слоя фрукты обсушить в сите, стекший при этом сок собрать в отдельную емкость. Отмерить 500 мл сока. Фрукты равномерно выложить на пирог.

**4.** Из порошка для приготовления желе, сахара и отмеренного фруктового сока приготовить, согласно указаниям на упаковке, желе. Желе вылить на фрукты и дать ему застыть. Пирог ножом отделить от рамки. Осторожно удалить рамку.

## Вишневый штрудель

### Требует времени

#### Для приготовления теста:

400 г пшеничной муки

1 щепотка соли

100 мл воды

1 яйцо

80 мл растительного масла

#### Для приготовления начинки:

1 кг вишен без косточек

100 г панировочных сухарей или остатков выпеченного бисквита

150 г сахара

100 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

2 ст. л. вишневой водки (киршвассер)

#### Намазать и посыпать штрудель:

30 г растопленного слив. масла сахарная пудра

**Время приготовления:** 50 мин., без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 64 г, Ж: 183 г, У: 557 г, кДж: 17999, ккал: 4295

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, яйцо и растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки

положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить прибл. на 30 мин.

**3.** Для приготовления начинки вишню положить в миску. Добавить сухари или бисквит, сахар, орешки и водку. Перемешать.

**4.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды, смазать тонким слоем слив. масла. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника прибл. 70 x 50 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать.

**5.** Две трети прямоугольника из теста, вдоль его длинной стороны, смазать слив. маслом. На смазанное маслом тесто равномерно выложить вишневую начинку. Штрудель скатать трубочкой, начиная с той длинной стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки тщательно прижать.

**6.** Штрудель осторожно выложить на покрытый бумагой для выпечки противень. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: прибл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3-4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 30-40 мин.*

**7.** Штрудель снять с противня, остудить на кухонной решетке, перед сервировкой посыпать сахарной пудрой.

## Вишневый штрудель с пудингом

### Для опытных

#### Подготовительные работы:

1 уп. сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (для 500 мл жидкости)

40 г сахара

500 мл (1/2 л) молока

1 яйцо

2 банки вишен в собственном соку (масса основного продукта

в каждой: 370 г)

#### Для приготовления теста:

250 г пшеничной муки

1 щепотка соли

125 мл (1/8 л) слегка теплой воды

5 ст. л. растительного масла

#### Намазать штрудель:

50 г растопленного слив. масла

#### Для приготовления начинки:

100 г кокосовой стружки

100 г сахара

#### Посыпать тесто:

4 ст. л. панировочных сухарей

**Время приготовления:** 45 мин., без времени выдержки теста и времени охлаждения пудинга

**Всего:** Б: 63 г, Ж: 182 г, У: 544 г,  
кДж: 17618, ккал: 4204

**1.** Подготовительные работы. Сухую смесь для приготовления пудинга смешать с сахаром и развести, тщательно перемешав с 6 ст. л. молока и яйцом. Оставшееся молоко вскипятить в кастрюле. Кастрюлю снять с огня. Подмешать в молоко растворенную в молоке и яйце смесь для пудинга. Кастрюлю с пудингом снова поставить на огонь. Содержимое кастрюли, помешивая, кипятить минимум 1 мин. Пудинг перелить в миску, миску сразу закрыть пленкой для сохранения свежести продуктов. Дать пудингу остыть. Вишни из банки обсушить в сите.

**2.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, растительное масло. Все ингредиенты перемешивать

ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**3.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить прикл. на 30 мин.

**4.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды, смазать тонким слоем слив. масла. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника прикл. 70 x 50 см. Тесто должно

быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать.

**5.** Для приготовления начинки перемешать вишню, кокосовую стружку и сахар. Две трети прямоугольника из теста посыпать панировочными сухарями, смазать пудингом, при этом по краю прямоугольника оставить свободной полосу шириной прикл. 3 см. На смазанное пудингом тесто равномерно выложить вишневую начинку.

**6.** Штрудель скатать трубочкой, начиная с той короткой стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки тщательно прижать.

**7.** Штрудель выложить на смазанный маслом, покрытый бумагой для выпечки противень, намазать половиной оставшегося слив. масла. Противень поместить в духовку. Штрудель во время выпечки смазать оставшимся слив. маслом.  
*Верхний и нижний жар: прикл. 200 °С (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: прикл. 180 °С (духовку предв. не нагрывать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагрывать)*  
*Время выпечки: 45-55 мин.*

**8.** Штрудель ножом отделить от противня и остудить, не снимая с противня.

**Вариант:** вместо одного большого испечь 2 маленьких штруделя.





## Пахлава

### Утонченно

#### Для приготовления теста:

250 г листов теста для приготовления пахлав —  
купить  
100 г слив. масла или маргарина

#### Для приготовления начинки:

100 г нарубленных ядер грецких орехов  
120 г очищенных, молотых ядер миндальных орехов  
50 г сахара

#### Для приготовления сиропа:

175 мл воды  
200 г сахара  
2 ст. л. лимонного сока  
3 оболочки с семенами (капсулы) кардамона

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени охлаждения

**Всего:** Б: 52 г, Ж: 279 г, У: 356 г,  
кДж: 17870, ккал: 4270

**1.** Для приготовления теста листы теста разрезать вдоль пополам. Сливочное масло или маргарин растопить очень медленно, чтобы осела сыворотка, а сверху оказался прозрачный жир. Растопленное масло или маргарин осторожно перелить в маленькую мисочку. Удалить часть сыворотки.

**2.** На смазанный маслом, выложенный бумагой для выпечки противень выставить рамку для выпечки 25 x 40 см или сделать рамку такого размера из полосок сложенной в несколько раз алюминиевой фольги.

**3.** Для приготовления начинки перемешать грецкие орехи, миндальные орехи и сахар.

**4.** Положить в рамку половину листов теста, при этом каждый лист смазать тонким слоем выделившегося при растапливании масла или маргарина жира. На листы теста выложить начинку.

На начинку выложить вторую половину листов теста, также смазывая каждый лист жиром, получившимся при растапливании слив. масла или маргарина. Верхний лист теста также намазать масляным жиром.

Острым ножом разрезать пирог на ромбы. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: *прибл. 200 °С*  
(духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: *прибл. 180 °С*

(духовку предв. нагреть)

Газ: 3-4 ступень

(духовку предв. нагреть)

Время выпечки: *прибл. 25 мин.*

**5.** За 5 мин. до окончания времени выпечки начать кипятить сироп. Для приготовления сиропа поместить в кастрюлю воду, сахар, лимонный сок, капсулы кардамона. Нагревать, пока не растворится сахар. Ингредиенты кипятить *прибл. 5 мин.* без крышки. Удалить капсулы кардамона.

**6.** Противень вынуть из духовки. Выпечку сразу обрызгать горячим сиропом. Пахлаву оставить остывать и пропитываться минимум на 1 час.

## Штрудель с овощами и лососем

### Необычно

#### Для приготовления теста:

250 г пшеничной муки  
125 мл (1/8 л) теплой воды  
1 щепотка соли  
5 ст. л. растительного масла

#### Для приготовления начинки:

700 г смеси овощей для супа:  
морковь, лук-порей, корень и зелень петрушки, ¼ корня сельдерея  
2 головки репчатого лука  
500 г филе лосося (или семги) без кожи  
1 ч. л. соли  
1 ст. л. семена фенхеля  
30 г слив. масла  
125 мл (1/8 л) сухого белого вина  
молотый черный перец

**Намазать и посыпать тесто:***80 г слив. масла**50 г панировочных сухарей***Время приготовления: 65 мин.,***без времени выдержки теста***Всего: Б: 152 г, Ж: 163 г, У: 262 г,***кДж: 16661, ккал: 3982*

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду и растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить припл. на 30 мин.

**3.** Для приготовления начинки помыть овощи из смеси овощей для супа. Отложить зелень петрушки. Сельдерей, морковь и корень петрушки очистить. Морковь и корень петрушки нарезать тонкими кружочками, корень сельдерея — тонкими полосочками. Лук-порей нарезать тонкими колечками. Всего должно получиться 600 г очищенных овощей.

**4.** Лук очистить, разрезать пополам, нарезать колечками, колечки разрезать пополам.

**5.** Лосося помыть, обсушить бумажным полотенцем, удалить пинцетом кости. Лосося нарезать кубиками припл. 2 x 2 см, посыпать солью.

**6.** Семена фенхеля растолочь в ступке и вместе с кусочками лука потушить в растопленном слив. масле. Добавить овощи из смеси овощей для супа. Влить вино. Тушить под крышкой припл. 10 мин. Приправить солью и перцем. Снять крышку и выпарить жидкость. Дать овощам остыть. Порубить листики петрушки.

**7.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника припл. 90 x 50 см.

**8.** Растопить слив. масло. Тесто намазать двумя третями слегка теплого слив. масла, посыпать панировочными сухарями. Ово-

щи, зелень петрушки, кусочки лосося выложить на нижнюю треть прямоугольника из теста, при этом по краю прямоугольного пласта оставить свободной полосу шириной припл. 2 см.

**9.** Штрудель скатать трубочкой, начиная с той короткой стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Штрудель выложить на покрытый бумагой для выпечки противень. Концы трубочки подвернуть под трубочку. Штрудель намазать оставшимся слив. маслом. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: припл. 180°C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160°C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 2-3 ступень (духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: припл. 35 мин.*

**10.** Штрудель нарезать кусками и слегка теплым подать к столу.







## Творожный штрудель

### Классика

#### Для приготовления теста:

300 г пшеничной муки  
1 щепотка соли  
1 щепотка сахара  
100 мл воды  
1 яйцо

#### Для приготовления начинки:

1 кг нежирного мягкого творога  
125 г слив. масла или маргарина  
80 г сахара  
тертая цедра 1/2 лимона  
4 яйца

#### Посыпать начинку:

100 г изюма

#### Посыпать штрудель:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 55 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 204 г, Ж: 142 г, У: 403 г,  
кДж: 16429, ккал: 3924

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, сахар, воду, яйцо. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости обо-

ротов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить прилб. на 30 мин.

**3.** Для приготовления начинки творог обсушить в сите. Слив. масло или маргарин взбить с сахаром ручным миксером с насадками-венчиками на максимальной скорости оборотов до кремовой консистенции. Подмешать творог, тертую кожуру лимона и яйца.

**4.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника прилб. 45 x 30 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать. На тесто равномерно выложить

массу из творога, при этом по краю прямоугольника оставить свободной полосу шириной прилб. 3–4 см. Творожную массу посыпать изюмом.

**5.** Штрудель скатать трубочкой, начиная с одной из коротких сторон прямоугольника (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки тщательно прижать и подвернуть под трубочку. Штрудель положить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень. Верхнюю поверхность штруделя много раз проколоть вилкой. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прилб. 200 °С (духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прилб. 180 °С (духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 3–4 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 45–50 мин.*

**6.** Штрудель на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, посыпать сахарной пудрой, горячим подать к столу.

**Совет:** сервировать с ванильным соусом.

## Штрудель с ревенем

### Требует времени

#### Для приготовления теста:

100 г пшеничной муки  
1 щепотка соли  
3 ст. л. слегка теплой воды  
2 ст. л. растительного масла

**Для приготовления начинки:**

60 г слив. масла

90 г панировочных сухарей

400 г ревеня

60 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

немного молотой корицы

60 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков

**Намазать штрудель:**

60 г растопленного и

охлажденного слив. масла

**Время приготовления:** 85 мин.,

без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 36 г, Ж: 158 г, У: 221 г,

кДж: 10747, ккал: 2567

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто.

**2.** Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить припл. на 30 мин.

**3.** Для приготовления начинки растопить в сковороде слив. масло. Обжарить на нем до золотистого цвета панировочные сухари.

**4.** Ревень помыть, обсушить, удалить кончики стеблей и очистить стебли от листьев и прилистников. Стебли очистить от кожицы и нарезать кусочками длиной припл. 2 см. Кусочки ревеня перемешать с сахаром, ванильным сахаром, корицей и миндалем.

**5.** Выдержанное тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника припл. 25 x 35 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать.

**6.** Тесто намазать половиной растопленного слив. масла. На 2/3 прямоугольника (оставляя при этом свободными припл. 3 см вдоль коротких сторон прямоугольника), вдоль его длинной стороны, разложить панировочные сухари, а на них — массу из ревеня. Оставленные свободными края завернуть и положить на начинку.

**7.** Штрудель скатать трубочкой, начиная с той длинной стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки очень тщательно прижать. Штрудель выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень,



намазать частью оставшегося слив. масла. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: 180-200 °С*

*(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: 160-180 °С*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: припл. 3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 45-55 мин.*

**8.** Во время выпечки штрудель намазать оставшимся слив. маслом.

**9.** Штрудель на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Указания.** Листья и прилистники ревеня следует удалить, т.к. они содержат ядовитые вещества. При переработке ревеня не рекомендуется использовать металлическую или алюминиевую посуду и фольгу, т.к. при соприкосновении с металлом или алюминием ревень может изменить вкус.



## Штрудель с савойской капустой

Требует времени — для опытных

Для приготовления теста:  
250 г пшеничной муки

1 щепотка соли  
125 мл (1/8 л) слегка теплой  
воды  
50 мл растительного масла

Для приготовления начинки:  
1/2 кочана савойской капусты

(прибл. 700 г)  
300 г сладкого красного перца  
100 г репчатого лука  
2 зубчика чеснока  
3 сушеные ягоды можжевельника  
(приправа)  
3 ст. л. растительного масла

тертая кожура  $\frac{1}{4}$  лимона  
125 мл (1/8 л) овощного бульона  
4 ст. л. белого вина  
100 г сметаны  
соль, молотый черный перец  
розовая (венгерская) паприка  
(приправа)  
50 г слив. масла

**Намазать и посыпать тесто:**  
20 г растопленного слив. масла  
панировочные сухари

**Время приготовления:** 90 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 51 г, Ж: 163 г, У: 237 г,  
кДж: 11538, ккал: 2754

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду и растительное масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на самой маленькой скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предварит. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить припл. на 30 мин.

**3.** Для приготовления начинки удалить вялые листья савойской капусты. Капусту разделить на 4 части, помыть, обсушить, вырезать кочерыжку, листья нарезать поперек тонкими полосками.

**4.** Стручки сладкого перца разрезать пополам, удалить плодоножки, зерна, белые перегородки. Стручки помыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать поперек тонкими полосками. Лук очистить, нарезать кубиками. Чеснок очистить и пропустить через пресс для чеснока. Ягоды можжевельника растолочь в ступке.

**5.** Лук и чеснок потушить в нагретом растительном масле в большой кастрюле. Добавить кусочки капусты, сладких перцев, ягоды можжевельника, кожуру лимона. Влить бульон и вино. Тушить под крышкой на слабом огне припл. 10 мин.

**6.** Снять с кастрюли крышку и выпарить жидкость. Массе в кастрюле дать остыть. Лопаточкой осторожно подмешать в остывшую массу сметану. Приправить солью, черным перцем и паприкой.

**7.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника приблизит. 90 x 50 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать. Тесто намазать частью слегка теплого слив. масла, посыпать панировочными сухарями. Массу из капусты и перцев выложить на нижнюю треть

прямоугольника из теста, при этом по краю прямоугольника оставить свободной полосу шириной припл. 2 см.

**8.** Штрудель скатать трубочкой, начиная с той короткой стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Штрудель выложить на покрытый бумагой для выпечки противень. Концы трубочки подвернуть под трубочку. Штрудель намазать оставшимся слив. маслом. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: припл. 200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: припл. 160 °C (духовку предв. не нагрывать)*  
*Газ: 3-4 ступень (духовку предв. не нагрывать)*  
*Время выпечки: припл. 45 мин.*

**9.** Штрудель на бумаге перетянуть с противня на кухонную решетку, немного остудить, подать к столу теплым.

**Совет:** штрудель подать с жирной сметаной с травами.

**Дополнение.** Розовая (венгерская) паприка (приправа) изготавливается из стручков сушеного слабожгучего перца. Ее можно заменить смесью из молотого перца чили и молотого сладкого красного перца.

## Штрудель с творогом и фруктами

### Для детей

#### Подготовительные работы:

100 г сушеных абрикосов  
500 г кисловатых яблок

#### Для приготовления начинки:

250 г нежирного мягкого творога  
150 г сметаны  
1 яйцо  
50 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 ст. л. с горочкой пищевого крахмала  
тертая кожура 1 лимона  
1-2 ст. л. лимонного сока  
50 г очищенных, порубленных ядер миндальных орешков  
75 г изюма

#### Для приготовления теста:

250 г пшеничной муки  
1 щепотка соли  
100 мл слегка теплой воды  
1 яйцо  
1 ст. л. растительного масла  
50 г растопленного слив. масла

#### Посыпать штрудель:

сахарная пудра

**Время приготовления:** 45 мин.,  
без времени выдержки теста

**Всего:** Б: 97 г, Ж: 144 г, У: 448 г,  
кДж: 15394, ккал: 3675

#### 1. Подготовительные работы.

Абрикосы нарезать узкими полосками. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать тонкими пластинками.

2. Для приготовления начинки творог перемешать со сметаной, яйцом, сахаром, ванильным сахаром, крахмалом, тертой кожурой и соком лимона. Осторожно, избегая сильных вращательных движений, движениями вверх-вниз подмешать лопаточкой кусочки абрикосов, яблок, миндаль и изюм.

3. Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду, яйцо, растительное и слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крючками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

4. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить приibl. на 30 мин.

5. Выдержанное тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх,

немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника приibl. 50 x 70 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать.

6. На 2/3 прямоугольника (оставляя при этом свободными приibl. 3 см вдоль коротких сторон прямоугольника), вдоль его длинной стороны, разложить начинку. Не закрытое начинкой тесто намазать половиной растопленного слив. масла. Оставленные свободными края завернуть и положить на начинку. Штрудель скатать трубочкой, начиная с той длинной стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки тщательно прижать.

7. Штрудель выложить на смазанный маслом, выстланный бумагой для выпечки противень, намазать оставшимся слив. маслом. Противень поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: приibl. 180 °C (духовку предв. нагреть)  
Горячий воздух: 160 °C*



*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 40-45 мин.*

**8.** Штрудель на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку, посыпать сахарной пудрой, еще теплым подать к столу.

**Совет:** сервировать со взбитыми сливками или ванильным мороженым.

## Яблочный штрудель

### Классика

#### Для приготовления теста:

*200 г пшеничной муки*

*1 щепотка соли*

*75 мл (5 полных ст. л.) слегка*

*теплой воды*

*50 г растопленного слив. масла*

#### Для приготовления начинки:

*1-1 1/2 кг яблок*

*1/2 бутылочки ромового*

*ароматизатора (1 бутылочка*

*предназначена для 500 г муки*

*или 0,5 л жидкости)*

*3 капли лимонного*

*ароматизатора (из бутылочки*

*для 500 г муки или 0,5 л*

*жидкости)*

*75 г слив. масла*

*50 г панировочных сухарей*

*50 г изюма*

*1 пакетик ванильного сахара*

*(масса нетто: 8 г)*

*50 г очищенных, порубленных*

*ядер миндальных орешков*

#### Посыпать штрудель:

*сахарная пудра*

**Время приготовления: 60 мин., без времени выдержки теста**

**Всего: Б: 42 г, Ж: 137 г, У: 453 г, кДж: 14086, ккал: 3360**

**1.** Для приготовления теста муку просеять в миску для взбивания. Добавить соль, воду и слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Тесто на бумаге для выпечки положить в горячую, сухую кастрюлю (предв. вскипятить в этой кастрюле воду), закрыть крышкой и оставить приibl. на 30 мин.

**2.** Для приготовления начинки яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить косточки, нарезать тонкой соломкой. Подмешать ароматизаторы. Растопить слив. масло.

**3.** Тесто очень тонко раскатать на посыпанном мукой большом полотенце для посуды, смазать тонким слоем слив. масла. Просунуть под тесто руки ладонями вниз, костяшками пальцев вверх, немного согнуть пальцы, тесто слегка приподнять и растянуть руками, продвигаясь от середины к краям, до прямоугольника приibl. 50 x 70 см. Тесто должно быть прозрачным, если края теста толще — их следует обрезать.

**4.** Тесто намазать двумя третями слегка теплого слив. масла. Тесто посыпать панировочными сухарями, при этом вдоль коротких сторон прямоугольника оставить свободной полосу шириной приibl. 3 см.

**5.** На половине прямоугольника (оставляя при этом опять свободную полосу шириной приibl. 3 см вдоль коротких сторон прямоугольника), вдоль его длинной стороны, разложить друг за другом яблоки, изюм, сахар, ванильный сахар, орешки.

**6.** Оставленные свободными края завернуть и положить на начинку. Штрудель скатать трубочкой, начиная с той длинной стороны прямоугольника, на которой лежит начинка (при этом подталкивать трубочку сзади полотенцем, на котором лежит тесто, а освободившееся от теста полотенце собирать в складки). Края трубочки тщательно прижать. Штрудель выложить на смазанный маслом противень, намазать частью оставшегося слив. масла. Противень поместить в духовку. *Верхний и нижний жар: 180-200 °C (духовку предв. нагреть)*  
*Горячий воздух: 160-180 °C (духовку предв. не нагревать)*  
*Газ: 3-4 ступень*  
*(духовку предв. не нагревать)*  
*Время выпечки: 45-55 мин.*

**7.** Через 30 мин. после начала времени выпечки смазать штрудель оставшимся слив. маслом.

**8.** Штрудель остудить, посыпать сахарной пудрой, подать к столу.



## Миндальный штоллен

**В подарок — рекомендуем**

**Для приготовления  
песочного теста:**

500 г пшеничной муки

2 ч. л. без горочки разрыхлителя  
теста

100 г сахара

2 пакетика ванильного сахара  
(масса нетто каждого: 8 г)

1/2 ч. л. тертой кожуры лимона

1 щепотка соли

2 яйца

1 яичный белок

250 мл (1/4 л) молока

100 г слив. масла

100 г очищенных, молотых ядер  
миндальных орешков

**Намазать и посыпать штоллен:**

1 яичный желток

50 г сахара

50 г очищенных, нарезанных  
соломкой ядер миндальных  
орешков

**Время приготовления:** 35 мин.

**Всего:** Б: 114 г, Ж: 195 г, У: 555 г,  
кДж: 19547, ккал: 4669

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, тертую кожуру лимона, соль, яйца, белок, молоко, слив. масло. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы, добавив в нее миндальные орешки, вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Если тесто клейкое, его следует завернуть в пленку для сохранения свежести продуктов и поместить на некоторое время в холодильник.

**3.** Из теста скатать 3 маленьких валика и придать им форму штоллеников. Штоллены положить на выстланный бумагой для выпечки противень, намазать взбитым желтком, посыпать сахаром и миндалем. Противень со штоллениками поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: прибл. 180°C  
(духовку предв. нагреть)*

*Горячий воздух: прибл. 160°C*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Газ: 2-3 ступень*

*(духовку предв. не нагревать)*

*Время выпечки: 30-40 мин.*

**4.** Штоллены снять с бумаги для выпечки и остудить на кухонной решетке.

**Указание.** Чтобы придать валику форму штолленика, вдоль всего

валика, в середине выдавить скалкой углубление. Левую длинную сторону полученной выемки положить на правую длинную сторону выемки. Ребрами одной ладони пройтись вдоль полосы соединения длинных сторон выемки, ребром другой ладони — вдоль полосы перегиба левой стороны, чтобы вдоль всего пирога, в середине образовался гребень.

## Рождественский штоллен

**Классика — требует времени**

**Подготовительные работы:**

375 г изюма

4 ст. л. рома

**Для приготовления  
дрожжевого теста:**

375 г пшеничной муки

1 пакетик сухих дрожжей

(масса нетто: 7 г)

150 мл слегка теплого молока

75 г сахара

1 пакетик ванильного сахара

(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

2 щепотки на кончике ножа

молотого кардамона

2 щепотки на кончике ножа

молотого мациса (мускатного  
цвета)

1 яйцо

150 г мягкого слив. масла

или маргарина

100 г нарезанных кубиками

цукатов (желательно из цитрона)

100 г очищенных, порубленных

ядер миндальных орешков

**Намазать пирог:**

100 г растопленного слив. масла

сахарная пудра — посыпать  
штоллен

**Время приготовления:** 60 мин.,  
без времени пропитывания  
изюма и времени выдержк  
и теста

**Всего:** Б: 44 г, Ж: 271 г, У: 458 г,  
кДж: 19962, ккал: 4768

**1.** Подготовительные работы.  
Изюм залить ромом и оставить  
на несколько часов (лучше на  
ночь) для пропитки.

**2.** Для приготовления теста  
муку просеять в миску для взби-  
вания и тщательно перемешать  
с сухими дрожжами. Добавить  
молоко, сахар, ванильный сахар,  
соль, пряности, яйцо, слив.  
масло или маргарин.

**3.** Ингредиенты перемешивать  
ручным миксером с насадками-  
крючками сначала недолго на  
минимальной скорости обо-  
ротов, затем приблизит. 5 мин.  
на максимальной скорости.  
Тесто, прикрыв, оставить в  
теплом месте до тех пор, пока  
оно заметно не увеличится в  
объеме.

**4.** Выдержанное тесто слегка  
присыпать мукой и, подме-  
шивая в него пропитанный  
ромом изюм, цукаты и миндаль,  
недолго помесить на рабочей  
поверхности стола.

**5.** Скатать из теста валик. При-  
дать валику форму штоллена.  
Для этого вдоль всего валика, в  
середине выдавить скалкой углуб-  
ление. Левую длинную сторону  
полученной выемки положить на



правую длинную сторону выемки.  
Ребром одной ладони пройтись  
вдоль полосы соединения  
длинных сторон выемки, ребром  
другой ладони — вдоль полосы  
перегиба левой стороны, чтобы  
вдоль всего пирога, в середине  
образовался гребень. Штоллен  
положить на смазанный маслом,  
выстланный двойным слоем  
бумаги для выпечки противень и,  
прикрыв, оставить в теплом месте  
до тех пор, пока он заметно не  
увеличится в объеме. Противень  
со штолленом поместить в  
духовку.

*Верхний и нижний жар: предв.  
прогреть при 250 °С, выпекать  
при 160-180 °С*

*Горячий воздух: предв. прогреть  
при 220 °С, выпекать при 140-160 °С*

*Газ: 2-3 ступень  
(духовку предв. нагреть)  
Время выпечки: 50-55 мин.*

**6.** Противень со штолленом  
вынуть из духовки, поставить  
на кухонную решетку. Штоллен  
сразу после выпечки намазать  
частью растопленного слив.

масла, посыпать частью  
сахарной пудры.

**7.** Дать штоллenu немного  
остыть и повторить действия,  
описанные в п. 6.

**Дополнения.** По желанию 200 г  
сырой марципановой массы  
размять и раскатать в прямоу-  
гольный пласт 30 x 15 см. Тесто  
раскатать в прямоугольный  
пласт 30 x 20 см. Прямоугольник  
из марципана положить на  
прямоугольник из теста так,  
чтобы вдоль длинных сторон  
осталась свободная полоса  
из теста. Положенные друг на  
друга прямоугольники, начиная  
с длинной стороны, неплотно  
свернуть трубочкой. Трубочке  
с начинкой придать форму  
штоллена. Штоллен выпекать  
при данных выше установках  
духовки. Завернутый в алюми-  
ниевую фольгу штоллени может  
храниться в сухом, прохладном  
месте 4-6 недель. Штоллен  
будет вкуснее, если дать ему  
некоторое время для пропитки.





## Творожный штоллен

### Классика

#### Подготовительные работы:

375 г изюма  
100 мл рома

#### Для приготовления песочного теста:

500 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)  
150 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)  
1 щепотка соли  
4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)  
по 1 щепотке на кончике ножа молотых гвоздики (пряность), кардамона, имбиря, муската, корицы  
1 пакетик ароматизатора из тертой кожуры апельсина (для 250 г муки или 500 мл жидкости) или натереть на терке кожуру

$\frac{1}{2}$ -1 апельсина  
2 яйца  
200 г слив. масла или маргарина  
250 г нежирного мягкого творога  
250 г очищенных, молотых ядер миндальных орешков  
250 г нарезанных кубиками цукатов (желательно 150 г из цитрона, 100 г из померанца)

**Намазать и посыпать штоллен:**  
100 г растопленного и остуженного слив. масла  
50 г сахарной пудры

**Время приготовления:** 30 мин., без времени пропитывания изюма и времени выдержки теста

**Всего:** Б: 162 г, Ж: 401 г, У: 1030 г, кДж: 37753, ккал: 9019

1. Подготовительные работы. Изюм залить ромом и оставить на несколько часов (лучше на ночь).
2. Для приготовления теста муку перемешать с разрых-

лителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, миндальный ароматизатор, гвоздику, кардамон, имбирь, мускат, корицу, апельсиновый ароматизатор, яйца, слив. масло или маргарин, творог.

3. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости. Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. Подмешать в тесто руками миндаль, цукаты, пропитанный ромом изюм.

4. Скатать из теста валик. Придать валику форму штоллена. Для этого вдоль всего валика, в середине выдавить скалкой углубление. Левую длинную сторону полученной выемки положить на правую длинную сторону выемки. Ребром одной ладони пройтись вдоль полосы соединения длинных сторон выемки, ребром другой ладони — вдоль полосы перегиба левой стороны, чтобы вдоль всего пирога, в середине образовался гребень. Штоллен положить на смазанный маслом, выстланный двойным слоем бумаги для выпечки противень. Противень со штолленом поместить в духовку.

*Верхний и нижний жар: предв. прогреть при 250 °С, выпекать при 160-180 °С*

*Горячий воздух: предв. прогреть при 200 °С, выпекать при 140-160 °С  
Газ: предв. прогреть при прибл. на 5 ступ.*

пени, выпекать прибл. на 2 ступени  
Время выпечки: 50-60 мин.

**5.** Противень со штолленом вынуть из духовки, поставить на кухонную решетку. Штоллен сразу после выпечки намазать половиной растопленного слив. масла, посыпать половиной сахарной пудры. Дать штоллелу немного остыть, намазать оставшимся маслом, посыпать оставшейся пудрой. Штоллен на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и остудить.

**Варианты.** Вместо различных пряностей можно использовать 2 ч. л. без горочки смеси пряностей для приготовления рождественского штоллена. Изюм вместо рома можно пропитать миндальным ликером.

## Штоллен

### К Рождеству

#### Для приготовления песочного теста:

500 г пшеничной муки

1 пакетик разрыхлителя теста  
(масса нетто: 10 г)

175 г сахара

1 пакетик ванильного сахара  
(масса нетто: 8 г)

1 щепотка соли

4 капли миндального ароматизатора (из бутылочки для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

1 бутылочка ромового ароматизатора (для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

4 капли лимонного ароматизатора (из бутылочки

для 500 г муки или 0,5 л жидкости)

по 1 щепотке на кончике ножа молотого кардамона, молотого мациса (мускатного цвета)

2 яйца

175 г слив. масла или маргарина

125 г темного мелкого изюма  
(др. название: коринка)

250 г изюма

250 г отжатого в марле

нежирного мягкого творога

100 г очищенных, молотых

ядер миндальных или лесных орешков

100 г нарезанных кубиками

цукатов (желательно из цитрона)

#### Намазать и посыпать штоллел:

100 г растопленного слив. масла  
50 г сахарной пудры

**Время приготовления:** 55 мин.

**Всего:** Б: 132 г, Ж: 339 г, У: 941 г,  
кДж: 31919, ккал: 7625

**1.** Для приготовления теста муку перемешать с разрыхлителем теста и просеять в миску для взбивания. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, ароматизаторы, кардамон, мацис, яйца, слив. масло или маргарин. Все ингредиенты перемешивать ручным миксером с насадками-крюками сначала недолго на минимальной скорости оборотов, затем основательно на максимальной скорости.

**2.** Из полученной массы вымесить на посыпанной мукой рабочей поверхности стола однородное эластичное тесто. В тесто подмешать руками оба вида изюма, творог, молотые орехи, цукаты.

**3.** Скатать из теста валик длиной прибл. 30 см. Придать валику форму штоллена. Для этого вдоль всего валика, в середине выдавить скалкой углубление. Левую длинную сторону полученной выемки положить на правую длинную сторону выемки. Ребром одной ладони пройтись вдоль полосы соединения длинных сторон выемки, ребром другой ладони — вдоль полосы перегиба левой стороны, чтобы вдоль всего пирога, в середине образовался гребень.

**4.** Штоллен выложить на смазанный маслом, выстланный двойным слоем бумаги для выпечки противень. Противень поместить в духовку.

Верхний и нижний жар: предв. прогреть при 250 °С, выпекать при 160-180 °С

Горячий воздух: предв. прогреть при 200 °С, выпекать при 140-160 °С

Газ: предв. прогреть прибл. на 4 ступени, выпекать прибл. на 2 ступени  
Время выпечки: прибл. 60 мин.

**5.** Противень со штолленом вынуть из духовки. Штоллен на бумаге для выпечки перетянуть с противня на кухонную решетку и сразу намазать растопленным маслом, посыпать сахарной пудрой. Дать штоллелу остыть.

**Совет.** Штоллен выпечь прибл. за 4 недели до Рождества, завернуть в алюминиевую фольгу и хранить в сухом и прохладном месте. В этом случае он останется свежим и лучше пропитается ароматами приправ.

<b>АЗБУКА ВЫПЕЧКИ</b>			
<b>(ОБЩИЕ СОВЕТЫ И БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ)</b> .....	4		
Бисквитное тесто .....	4		
Выпечка			
во фритюре .....	5		
Дрожжевое тесто .....	6		
Желатин .....	6		
Заварное тесто .....	7		
Крокант .....	8		
Марципановая масса .....	8		
Песочное тесто .....	8		
Сдобное тесто .....	9		
Слоеное тесто .....	10		
Творожное тесто .....	10		
<b>БУЛОЧКИ</b> .....	11		
Бейглы .....	11		
Булочки .....	12		
Булочки с изюмом .....	12		
Булочки			
из заварного теста .....	13		
Булочки из смеси ржаной и пшеничной муки .....	14		
Булочки с маслинами .....	14		
Булочки с творожным сыром к вечеринке .....	15		
Булочки с семенами подсолнечника .....	16		
Бриоши .....	16		
Булочки с травами .....	17		
Веночки к Пасхе .....	18		
Картофельные булочки с изюмом .....	19		
Крендели .....	20		
Рогалики с маком .....	21		
Слоеные булочки .....	22		
Творожные булочки .....	23		
Творожные булочки с изюмом .....	24		
Темные булочки с полбой .....	25		
Хлебные палочки с мюсли .....	26		
Хлебные палочки с овсяными хлопьями .....	27		
<b>ВАФЛИ</b> .....	28		
Бергшские вафли .....	28		
Вафельные рожки и трубочки .....	28		
Вафли из дрожжевого теста .....	29		
Вафли с изюмом .....	30		
Вафли с корицей .....	30		
Вафли с пряничным вкусом .....	31		
Вафли с розмарином .....	32		
Вафли с сушеными помидорами .....	32		
Картофельные вафли .....	33		
Луковые вафли .....	33		
Песочные вафли .....	34		
Творожные вафли с изюмом .....	34		
Тыквенные маффины и вафли .....	35		
Хрустящие вафли .....	36		
<b>КЕКСЫ</b> .....	37		
Английский кекс .....	37		
Апельсиновый кекс с марсалай .....	38		
Апельсиновый кекс с пропиткой .....	39		
Гугельхупф .....	40		
Жажущая Лиза .....	41		
Желто-белый кекс .....	42		
Кекс в шоколадной глазури .....	43		
Кекс с ананасом и орехами макадами .....	44		
Кекс с арахисом .....	45		
Кекс с виски и фруктами .....	46		
Кекс с вишнями и шоколадом .....	47		
Кекс с изюмом .....	48		
Кекс с имбирем и абрикосами .....	48		
Кекс с красным вином .....	50		
Кекс с ореховой начинкой .....	50		
Кекс с персиками и миндалем .....	52		
Кекс с яичным ликером .....	53		
Куличи .....	54		
Кекс из дрожжевого теста .....	55		
Мраморный кекс .....	56		
Необычный ореховый кекс .....	56		
Ореховый кекс .....	58		
Панеттоне .....	59		
Песочный кекс .....	60		
Ромовая баба .....	60		
Русский пасхальный кулич .....	62		
Саварен по-бургундски .....	63		
Саварен с ягодами .....	64		
Шоколадно-апельсиновый кекс .....	64		
Шоколадно-миндальный кекс .....	66		
<b>КОНФЕТЫ</b> .....	66		
Апельсиновые трюфели .....	66		
Вишни в роме .....	67		
Домино .....	68		
Козинаки .....	69		
Конфеты из клубники .....	70		
Конфеты из марципана и орехов .....	70		
Конфеты из нуги .....	70		
Конфеты из фиников .....	71		
Конфеты из чернослива .....	71		
Конфеты «Картошка» .....	72		
Конфеты «Моцарт» .....	72		
Конфеты «Роки роуд» .....	73		
Конфеты с ликером .....	74		
Кофейные трюфели .....	74		
Марципаново-абрикосовые конфеты .....	75		
Марципановые сердечки .....	75		
Миндальные конфеты .....	76		
Мятные конфеты .....	76		
Ромбики из нуги .....	77		

Ромовые шарики .....	77	Казацкие монеты .....	101	Печенье с хересом .....	132
Ромовые шарики с изюмом .....	78	Кантуччини .....	102	Печенья-пуговицы .....	132
Сливочные конфеты .....	78	Кокосово-творожные макроне .....	102	Печенья-улитки, печенье в шашечку .....	134
Трюфели с миндалем .....	78	Кокосовые веночки .....	103	Пресс-печенье .....	135
Шоколадные бобы .....	79	Конфетти .....	104	Рождественское английское печенье .....	136
<b>МАФФИНЫ</b> .....	80	Кошачьи язычки .....	104	Рождественское печенье .....	136
Апельсиновые маффины .....	80	Крекеры .....	105	Рождественские звезды .....	138
Кокосово-банановые маффины .....	81	Мадлен .....	106	Ромбики с начинкой из нуги .....	139
Кофейные маффины .....	82	Макроне .....	106	Ромовые сердечки .....	140
Красные маффины .....	82	Макроне с кедровыми орешками .....	107	Савоярди .....	141
Маффины .....	84	Макроне с фундуком .....	108	Сливочные кольца .....	142
Маффины с арахисом .....	84	Манное печенье .....	108	Спекуляциус .....	142
Маффины с бананами и изюмом .....	86	Медвежьи лапки .....	109	Темное и светлое фризийское печенье .....	144
Маффины с виноградом .....	86	Медовое печенье .....	110	Треуголки .....	145
Маффины с кока-колой .....	88	Миндальные чипсы .....	111	Фишки .....	146
Маффины «Страчателла» .....	88	Миндальные язычки .....	112	Цифры .....	146
Маффины с черникой .....	89	Морское печенье .....	112	Шоколадное безе .....	147
Маффины с яблоками, сливами, мандаринами .....	90	Мухоморчики .....	114	Шотландское песочное печенье .....	148
Орехово-марципановые маффины .....	91	Ореховое печенье .....	114	Шотландское сливочное печенье .....	148
<b>ПЕЧЕНЬЕ</b> .....	92	Печенье с кокосовой стружкой .....	116	Шпитцбубен .....	148
Австрийское печенье (рецепт из города Бад-Ишль) .....	92	Ореховые колечки .....	116	Шпрингерле .....	150
Австрийское печенье «Наполеон» .....	92	Ореховые палочки .....	117	<b>ПИРОГИ</b> .....	151
Амареттини .....	94	Ореховые полоски .....	118	Абрикосовый пирог с кондитерской крошкой .....	151
Ананасовое печенье .....	94	Ореховые рогаики .....	118	Абрикосовые розочки .....	152
Английское печенье к чаю .....	95	Ореховые розочки .....	119	Ананасовый пирог к чаю .....	153
Анисовое печенье .....	96	Ореховые флорентинеры .....	120	Баумкухен .....	154
Апельсиновое печенье .....	96	Палочки с начинкой из нуги .....	120	Биненштих/Укус пчелы .....	154
Ванильные рогаики .....	97	Перченые орешки .....	122	Блитц-пирог с кандис-сахаром .....	156
Венские калачи .....	98	Песочное печенье .....	123	Буттеркухен/Пирог со сливочным маслом .....	156
Голландские печенье к кофе .....	99	Песочные кольца с миндалем .....	124	Буттеркухен из творожного теста .....	157
Звезды с корицей .....	100	Печенье «Альберт» .....	124	Вестфальский пирог к кофе .....	158
Золотые монеты .....	100	Печенье «Брызги шампанского» .....	125	Вишневый пирог с кондитерской крошкой .....	158
		Печенье с вином .....	126		
		Печенье с грецкими орехами .....	127		
		Печенье с желе из красной смородины .....	128		
		Печенье с крокантом .....	129		
		Печенье с начинкой из нуги .....	130		
		Печенье с орехами макадами .....	131		

Закрытый	Творожный пирог	Слоеные пирожки
яблочный пирог ..... 160	с абрикосами ..... 190	с рикоттой ..... 218
Зебра ..... 160	Маковый пирог	Сырные палочки ..... 220
Кокосово-малиновый	с апельсиновой пропиткой .... 191	Сырные палочки
пирог ..... 162	Фруктовый пирог	с кунжутом ..... 220
Кокосовый пирог	«Червяки» ..... 192	Сырные полоски ..... 221
(рецепт из Тюрингии) ..... 163	Бриошь к завтраку ..... 193	Уголки с розмарином ..... 222
Луковый пирог ..... 164	Хала с изюмом	Улитки с изюмом ..... 222
Маковый пирог ..... 165	и миндалем ..... 194	Улитки
Маковый пирог	Цитрусовый пирог ..... 194	из слоеного теста ..... 224
с кондитерской	Яблочно-творожный пирог	Улитки
крошкой ..... 166	с кондитерской крошкой .... 196	с орешками пекан ..... 224
Маргаритка ..... 167	Яблочный пирог ..... 197	Фанни кейк ..... 226
Маковый пирог	Яблочный пирог	Человечки
с творожной прослойкой .... 168	с абрикосовым маслом ..... 198	к Рождеству и гуся
Марципановые розочки ..... 169	Яблочный пирог с мюсли .... 198	к Дню святого Мартина ..... 226
Пасхальный заяц ..... 170	Пирог с луком с противня .. 200	Пирожки с яблоками ..... 228
Персиковый пирог ..... 170	Пирог с яблоками ..... 200	Язычки с чечевицей ..... 228
Пикантный творожный	Яблочный пирог	Язычки с ягодной
пирог с овощами ..... 172	со сливочной заливкой ..... 202	или фруктовой начинкой ... 230
Пирог-лепешка		
с луком-пореем ..... 172		
Пирог с абрикосами ..... 174	<b>ПИРОЖКИ, КРУАССАНЫ,</b>	<b>ПИРОЖНЫЕ ..... 231</b>
Пирог	<b>РОГАЛИКИ, ПОЛОСКИ,</b>	Американцы ..... 231
с кокосовой стружкой ..... 174	<b>УЛИТКИ, УШКИ ..... 203</b>	Апельсиновые
Пирог с крыжовником ..... 176	Конвертики с бананами ..... 203	пирожные ..... 232
Пирог с крыжовником	Копенгагенские	Безе ..... 233
и смородиной ..... 177	пирожки ..... 204	Арахисовые пирожные ..... 234
Пирог с луком-пореем ..... 178	Круассаны ..... 205	Безе с крыжовником ..... 235
Пирог с нектаринами ..... 179	Круассаны	Бисквитные пирожные ..... 236
Пирог с папайей	с шоколадной начинкой ..... 206	Брауни/Шоколадные
и бананами ..... 180	Ореховые	пирожные ..... 237
Пирог с прослойками	или кокосовые уголки ..... 206	Бисквитные пирожные
из яблок ..... 180	Ореховые крендели ..... 208	с коньячным кремом ..... 238
Пирог с сахаром/	Палочки	Бисквитные
Цукеркухен ..... 181	из слоеного теста ..... 208	пирожные с кремом
Пирог с черникой ..... 182	Пирожки из заварного теста	из белого вина ..... 238
Рейнский пирог ..... 182	с пикантной начинкой ..... 209	Венские кольца ..... 240
Розочки ..... 184	Пирожки из теста	Имбирно-шоколадные
Сицилийский	для пиццы ..... 211	пирожные ..... 241
королевский пирог ..... 185	Подушечки	Йогуртовые пирожные
Саарский	и рогалики к кофе ..... 212	«Яичница-глазунья» ..... 242
яблочный пирог ..... 186	Яблоко в шлафроке ..... 214	Карамельные пирожные .... 242
Сливовый пирог ..... 187	Пирожки с мангольдом ..... 214	Кольца
Сливовый пирог	Рогалики с орешками ..... 216	из заварного теста ..... 244
с ванильным кремом ..... 188	Рогалики с сыром	Кораблики с ягодами ..... 244
Сливовый пирог	и ветчиной ..... 217	Лейпцигские жаворонки .... 246
с кондитерской крошкой .... 189	Свинные ушки ..... 218	Медовые пирожные ..... 246

Миндальные пирожные к чаю .....	248	Флорентинеры с миндалем .....	281	Венок из орехов и нуги .....	306
Ореховые пирожные .....	249	Шоколадно-ореховые пирожные .....	282	Конфетти-рулет .....	308
Пирожные из заварного крема с вишневой начинкой .....	250	Шоколадные пирожные с винным изюмом .....	282	Лимонно-сливочный рулет .....	309
Пирожные из слоеного теста .....	251	Шоколадные пирожные с грушами .....	284	Маковый веночек .....	310
Пирожные «Мандариновый омлет» .....	252	Эклеры .....	285	Ореховый веночек .....	311
Пирожные с виноградом .....	253	<b>ПИЦЦА</b> .....	<b>286</b>	Рождественское полено .....	312
Пирожные с винным кремом .....	254	Пицца из фарша .....	286	Спинка косули .....	313
Пирожные с ежевикой .....	254	Пицца «Кальцоне» .....	286	Франкфуртский веночек .....	314
Пирожные с инжиром .....	256	Пицца из картофеля и помидоров .....	288	Шварцвальдовский вишневый рулет .....	315
Пирожные с карамельным кремом .....	256	Пицца «Маргарита» .....	288	Шоколадный веночек .....	316
Пирожные с красной смородиной и безе .....	258	Пицца по-неаполитански .....	289	<b>ТАРТЫ, КИШИ, ТАРТАЛЕТКИ</b> .....	<b>317</b>
Пирожные с кремом из красной смородины .....	258	Пицца «Примавера» («Весна») .....	290	Апельсиновый тарт .....	317
Пирожные с кремом из виски .....	260	Пицца с лососем .....	291	Грушевый тарт .....	318
Пирожные с крыжовником и киви .....	260	Пицца «Четыре сезона» .....	292	Киш лорен .....	319
Пирожные с ревенем .....	262	<b>ПОНЧИКИ</b> .....	<b>293</b>	Киш с ветчиной .....	320
Пирожные с ревенем и безе .....	263	Берлинские пончики .....	293	Киш с помидорами .....	320
Пирожные с соком маракуйи .....	264	Донатсы и тимбитсы .....	294	Лимонный тарт .....	322
Пирожные с фруктами в роме .....	266	Кольца из творожно- дрожжевого теста .....	295	Маленькие киши с грибами .....	323
Кокосово-марципановые уголки .....	267	Миндальные пышечки .....	296	Овощной киш .....	324
Пирожные с черной смородиной и малиной .....	268	Рейнские мутцы .....	297	Овощной тарт .....	324
Пирожные-трюфели .....	270	<b>ПРЯНИКИ</b> .....	<b>298</b>	Тарталетки с яблоками и кремом .....	326
Пирожные «Яичница-глазунья» .....	272	Аахенские пряники .....	298	Тарталетки с ягодами и фруктами .....	327
Посылочки .....	273	Биберле .....	298	Тарт с абрикосами .....	328
Профитроли .....	274	Легницкие бомбы .....	300	Тарт с артишоками .....	329
Птифур «Листики» .....	274	Нюрнбергские пряники .....	301	Тарт с кислой капустой .....	330
Птифур .....	276	Нюрнбергские пряники «Елизавета» .....	302	Тарт с красной смородиной .....	330
Трубочки с кремом .....	278	Пряники .....	302	Тарт с лососем .....	332
Фруктовые пирожные .....	278	Пряники в шоколадной глазури .....	304	Тарт с тыквой .....	332
Флорентинеры .....	280	Сапоги Санта-Клауса .....	304	Тарт «Татен» .....	334
		<b>РУЛЕТЫ, ВЕНКИ</b> .....	<b>306</b>	Фламмухен/ Тарт фламбе .....	335
		Бисквитный рулет .....	306	Фруктовый тарт .....	336
				Ягодно-ореховый торт .....	337
				<b>ТОРТЫ</b> .....	<b>338</b>
				Ананасовый торт с кремом из маскарпоне .....	338

Апельсиново-кокосовый торт.....	339	Люнебургский гречишный торт (рецепт из г. Люнебург, Германия) .....	371	Торт «Капучино».....	402
Апельсиновая шарлотка .....	340	Маковый торт с яичным ликером .....	372	Торт « Барбара» .....	403
Апельсиново-морковный торт .....	342	Малиново-вишневый торт .....	373	Торт-безе с шоколадным кремом .....	404
Апельсиново-шоколадный торт .....	344	Малиновый торт с творожным кремом .....	374	Торт «Брёзель» с фруктами .....	405
Апельсиновый торт .....	345	Миндальный торт с инжиром .....	375	Торт «Вильямс» .....	407
Апельсиновый торт со сливочным кремом .....	346	Марципановый торт с крокантом.....	376	Торт	
Сливовый торт со сметанной заливкой .....	347	Марципановый торт с эспрессо.....	379	«Вишневое пралине» .....	408
Банановый торт с миндально-кокосовым безе .....	348	Миндальный торт с кремом мокко .....	380	Торт «Веер» с фруктовым коктейлем .....	410
Бисквитный рулет-бомба .....	349	Мятный торт с маракуйей.....	381	Торт восточных фризов .....	412
Бисквитный торт-рулет «Экзотика» .....	350	Морковно-ореховый торт.....	382	Торт «Вязальная спица» .....	413
Брусничный торт с яичным ликером.....	352	Торт « Добош» .....	382	Сливочно-грюфельный торт .....	414
Венский торт с шиповником .....	353	Нежный шоколадный торт .....	384	Торт «Захер» (аналог русского торта «Прага») .....	417
Воздушный торт с капучино и вишнями в роме .....	355	Орехово-апельсиновый торт.....	385	Морковный торт .....	418
Вишневый торт с пряностями.....	356	Орехово-пудинговый торт.....	386	Яблочный торт с кондитерской крошкой .....	419
Гречишный торт.....	357	Ореховый торт .....	387	Торт «Красная девица» .....	421
Голландский вишневый торт.....	358	Ореховый торт с начинкой .....	388	Торт «Крокант» .....	423
Грейпфрутовый торт с безе .....	359	«Штрудель» .....	389	Торт «Купол» с ягодами .....	424
Закрытый яблочный торт....	360	Охотничий торт .....	390	Торт «Мирабель» .....	425
Итальянский торт по бабушкиному рецепту .....	361	Перевернутый яблочный торт .....	391	Торт «Лесничий» .....	426
Кассата .....	362	Песочный торт с начинкой .....	392	Торт «Макроне» на корже из песочного теста .....	427
Каштановый торт .....	363	Рейнский яблочный торт .....	393	Торт «Макроне» .....	428
Клубничный бисквитный торт со сливками и фисташками .....	364	Рисовый торт .....	394	Торт «Малахов» .....	429
Клубничный торт «Грация» .....	365	Ромовый шоколадный торт .....	394	Торт-мороженое «Мокко» с яичным ликером .....	430
Клубничный торт к 8 Марта .....	367	Торт «Аннет-Дженсен».....	396	Торт «Небеса» .....	432
Кофейный торт .....	368	Сметанник.....	397	Торт «Пишингер» (рецепт от австрийского кондитера Оскара Пишингера) .....	433
Линцевский торт (рецепт из г. Линц, Австрия) .....	370	Смородиновый торт .....	398	Торт «Принц-регент» .....	434
		Творожно-сливочный торт .....	400	Торт с белым вином и ананасами .....	435
		Торт « Айшвер» с цветной сахарной посыпкой .....	401	Торт с ванильным кремом и ягодами .....	436
				Торт «Свежесть» .....	438
				Торт с личи .....	439
				Торт с инжиром, кедровыми орешками и медовым кремом .....	440
				Торт с ликерным кремом .....	441
				Торт с крыжовником .....	443
				Торт с маракуйей .....	444

Торт с миндальной заливкой .....	446	Хлеб на палочках .....	480	Штрудель с овощами и лососем .....	510
Торт со сливочным кремом .....	446	Хлеб с беконом .....	480	Творожный штрудель .....	512
Торт с шампанским .....	448	Хлеб с грецкими орехами .....	481	Штрудель с ревенем .....	512
Торт с черносливом .....	450	Хлеб «7 злаков» .....	482	Штрудель с савойской капустой .....	514
Торт с шоколадным кремом .....	451	Хлеб с изюмом .....	482	Штрудель с творогом и фруктами .....	516
Торт «Трюфель» .....	452	Хлеб с кунжутом .....	483	Яблочный штрудель .....	517
Торт «Укус пчелы» с арахисом .....	453	Хлеб с лесными орехами .....	484		
Торт «Хлопья» .....	454	Хлеб с миндалем .....	484		
Торт «Хаос» .....	457	Хлеб с овсяными хлопьями .....	485	<b>ШТОЛЛЕНЫ</b> .....	<b>518</b>
Фризский торт .....	458	Хлеб с семенами подсолнечника .....	486	Миндальный штоллен .....	518
Торт «Шампанское с физалисом» .....	460	Хрустящие хлебцы .....	487	Рождественский штоллен .....	518
Швацвальдовский вишневый торт .....	462	Хлеб с семенами льна и кунжута .....	488	Творожный штоллен .....	520
Торт ко дню рождения .....	464	Чиабатта .....	488	Штоллен .....	521
		Ячменный круглый хлеб .....	490		
<b>ХЛЕБ</b> .....	<b>465</b>	<b>ЧИЗКЕЙКИ</b> .....	<b>490</b>		
Багет .....	465	Американский чизкейк .....	490		
Белый хлеб .....	466	Ванильный чизкейк .....	492		
Греческая лепешка .....	466	Вишневый чизкейк .....	493		
Датский хлеб .....	467	Грушевый чизкейк .....	494		
Деревенский хлеб .....	468	Клубничный чизкейк .....	495		
Зерновой хлеб .....	468	Лимонный чизкейк .....	496		
Ирландский хлеб с пахтой .....	469	Чизкейк с кондитерской крошкой .....	496		
Лепешка .....	470	Чизкейк с черникой .....	498		
Лепешка с травами .....	470	Русский чизкейк .....	498		
Орехово-банановый хлеб .....	471	Творожный пирог с кондитерской крошкой .....	500		
Ржаной зерновой хлеб .....	472	Тыквенный чизкейк .....	501		
Ржаной хлеб с салями .....	472	Чизкейк .....	502		
Ржаной хлеб с семенами подсолнечника .....	473	Чизкейк без коржа .....	503		
Ржаной хлеб с цельными зернами пшеницы .....	474	Чизкейк с клубникой .....	504		
Тыквенный хлеб .....	474	Чизкейк с манкой .....	505		
Творожный хлеб .....	476	Чизкейк с противня .....	506		
Фокачча .....	476	Чизкейк с фруктами .....	506		
Франконский хлеб с пряностями .....	477	<b>ШТРУДЕЛИ</b> .....	<b>508</b>		
Хала .....	478	Вишневый штрудель .....	508		
Хлеб для тостов .....	479	Вишневый штрудель с пудингом .....	508		
Хлеб из кукурузной муки .....	479	Пахлава .....	510		



## ИЗДАТЕЛЬСТВО «ПОРТА СПИРИТУС» ПРЕДСТАВЛЯЕТ

УЖЕ В ПРОДАЖЕ:

**Из Европы с любовью. 1000 лучших рецептов.**

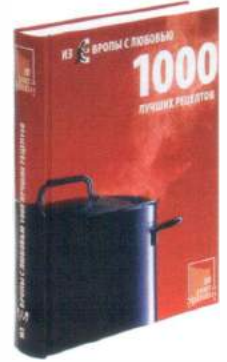
*Переводное издание популярного сборника рецептов от «Д-ра Оеткера».*

*10 основных глав, в каждой из которых — по 100 рецептов не только европейских, но и наиболее популярных в Европе азиатских и американских блюд.*

*Рецепты приготовления закусок, мяса, рыбы, овощей, супов, запеканок, десертов.*

*Для ежедневного использования, для праздников, для приема гостей, для детей, для небольших «перекусов».*

*Более 950 фотографий блюд.*



ГОТОВЯТСЯ К ВЫПУСКУ:

**Из Европы с любовью. Итальянская кухня от А до Я.**

*Классические и современные рецепты старейшей европейской кухни от «Д-ра Оеткера».*

**Дольче Вита. Сладкая Жизнь.**

*Рецепты десертов, выпечки, кондитерских изделий в подарочном издании от «Д-ра Оеткера».*

ПОДРОБНОСТИ И АНОНСЫ НОВЫХ ИЗДАНИЙ НА НАШЕМ САЙТЕ

**[WWW.PORTASPIRITUS.COM](http://WWW.PORTASPIRITUS.COM)**

*Выражаем отдельную благодарность за поддержку при создании книги компании АКРИЛИКА, крупнейшему в Восточной Европе производителю акрилового камня.*

**[WWW.AKRILIKA.COM](http://WWW.AKRILIKA.COM)**

Издание для досуга

**Д-р Оеткер Ферлаг**

**Из Европы с любовью. ВЫПЕЧКА от А до Я**

Перевод с немецкого Анастасии Сперанской и Людмилы Никулиной

Редакция ООО «Принтек»

Бертран ГмбХ, Хеллерсдорфер Вег 35, 12689 Берлин, Германия  
(Bärtran GmbH, Hellersdorfer Weg 35, 12689 Berlin, Germany) -  
обладатель товарного знака «Порта Спиритус» (Porta Spiritus)  
при участии ООО «Принтек», 107150, г. Москва, ул. Бойцовая, 22, стр. 3  
[www.portaspiritus.com](http://www.portaspiritus.com), e-mail: [info@portaspiritus.com](mailto:info@portaspiritus.com)

Оригинал-макет подписан в печать 05.11.2013. Формат 100х70/16.

Гарнитура «HeliosCondC». Печать офсетная. Бумага мелованная. Усл. печ. л. 42,57. Тираж 4000 экз. Заказ 124/1

Отпечатано в «Альфа Принт», 03601 Мартин, Словакия

Ответственный за распространение на территории РФ  
ООО «Принтек», 107150, г. Москва, ул. Бойцовая, 22, стр. 3

**Азбука выпечки**  
**Булочки**  
**Вафли**  
**Кексы и Киши**  
**Конфеты**  
**Круассаны**  
**Маффины**  
**Печенье**  
**Пироги и Пирожки**  
**Пирожные**  
**Пицца**  
**Пончики**  
**Полоски и Рогалики**  
**Пряники**  
**Рулеты и Венки**  
**Тарталетки и Тарты**  
**Торты**  
**Улитки и Ушки**  
**Хлеб**  
**Чизкейки**  
**Штрудели**  
**Штоллены**

Энциклопедия выпечки и кондитерских изделий.  
Для начинающих и опытных кулинаров.  
Более 500 фотографий. Точные, проверенные  
на кухне-лаборатории рецепты от крупнейшего  
международного производителя продуктов,  
более 100 лет поставляющего на европейский  
рынок ингредиенты для выпечки и более 100 лет  
занимающегося изданием кулинарных книг.