

**Ольга Ивушкина**

# ***Сказочные торты***



УДК 641/642  
ББК 36.997  
И17

**Ивушкина, О.**

И17 Сказочные торты / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

Кто не любит сладко поесть и крепко поспать? Вряд ли таких людей много на свете; просто не все готовы ради удовольствия потратить лишний часок на приготовление вкусных тортов со взбитыми сливками. Конечно, еда в десять раз вкуснее в чужом исполнении, но, во-первых, не у всех под рукой найдется человек, готовый на кулинарный подвиг ради вашей персоны, а во-вторых, может быть, не так и сложно выполнить нехитрые инструкции? Мы даем вам рецепты, а вы воплощаете их в жизнь! Приятного аппетита!

BIC WBA  
BISAC CKB000000



### **Торт «Зимняя свежесть»**

*Требуется:* 500 г бисквитного печенья, 500 г сметаны, 1 стакан сахара, лимон, 1 стакан клубники из компота, кокосовая стружка.

*Способ приготовления.* Во взбитую сметану с сахаром добавить ягоды, лимонную цедру и лимонный сок. Пласт печенья покрыть сметаной, взбитой с клубникой. Все это повторить несколько раз. Верхний пласт должен быть из сметаны. Украсить ягодами, кремом и кокосовой стружкой. Подавать охлажденным.

### **Торт «Россия»**

*Требуется:* 500 г печенья песочного или бисквитного, 200 г сливочного масла (или маргарина), 1 стакан сахарной пудры, 2 ст. л. какао, 2 стакана молока, 1 ст. л. муки,  $\frac{1}{4}$  стакана измельченных грецких орехов,  $\frac{1}{4}$  стакана джема (яблочного или вишнево-

го), 1 пакетик ванилина, 1 ст. л. сахара, кокосовая стружка.

*Способ приготовления.* В кипяченое молоко засыпать муку, какао и 1 ст. л. сахара. Все это варить на слабом огне, помешивая, до закипания. Потом массу охладить. Масло взбить с сахарной пудрой до получения однородной массы. Не переставая взбивать, добавить молочный крем. Печенье погрузить в холодное молоко и уложить пластами, смазанными кремом и орехами. Верхний пласт украсить джемом, посыпать измельченными орехами и кокосовой стружкой. Выдержать 3—4 ч и подать к чаю.

### **Торт «Санта-лючия»**

Требуется для теста: 200 г муки, 100 г масла, 40 г сахара, 1 желток, щепотка соли, 1 стакан воды. Для миндальной массы: 70 г мармелада абрикосового, 1 яйцо, 250 г сахара, щепотка соли, 1 ст. л. муки, 300 г миндаля очищенного, 2 белка, 50 г масла.

*Способ приготовления.* В муку добавить сахар, желток, соль, масло и воду. Готовое тесто охладить. Затем раскатать в пласт и выложить им форму. Мармеладом намазать дно теста. Для миндальной массы: смешать 300 г миндаля, яйцо, 250 г сахара, соль, 2 ст. л. муки, добавить два белка и растопленное масло. Выпекать 45 мин. Горячий торт украсить кремом и кокосовой стружкой.

### **Торт «Виноградная лоза»**

Требуется: 4 яйца, 2 желтка, 170 г сахара, 120 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя теста, 500 г

творога, лимонный сок, 1 пакетик желатина,  $\frac{1}{4}$  л сливок, 300 г винограда (светлые и темные ягоды), 100 г миндальных хлопьев, 60 г крахмала.

*Способ приготовления.* Желтки растереть с сахаром, добавляя теплую воду, и смешать с белками, предварительно взбитыми с сахаром. Добавить смесь из муки, крахмала и разрыхлителя. Готовое тесто поставить в духовку, разогретую до 200 °С, и выпекать 25—35 мин. Охлаждать торт не менее 2 ч. В творог добавить желтки, сахар и лимонный сок. Желатин развести в горячей воде. Взбить сливки, добавить желатин и смешать с творогом. Бисквитную основу торта прослоить творожным кремом и украсить ягодами винограда. Сверху обсыпать миндальными хлопьями.

### **Торт «К чашечке кофе»**

*Требуется для теста:* 125 г масла, 200 г сахара, соль, корица, лимонная цедра (минимум), 6 желтков, 6 белков, 200 г муки, шоколад,

*Для крема:* 1 ст. л. кофе растворимого, 150 г сахара, 250 г размягченного масла, 17 кофейных зерен, 50 г миндальных хлопьев.

*Способ приготовления.* Хорошо перемешать масло с половиной сахара, солью, корицей и цедрой, добавить желтки и растопленный шоколад. Белки взбить со второй половиной сахара и соединить с шоколадной массой, добавить в муку, перемешать, выложить тесто в форму и поставить на 50—60 мин в духовку. Масло взбить в пену, добавляя растворимый кофе и сахар, до образования крема. Бисквит разрезать на пласты и об-

мазать кофейным кремом. Торт обсыпать миндальными хлопьями и кокосовой стружкой.

### **Торт «Апельсиновое небо»**

*Требуется:* 2 стакана муки, 100 г масла, 50 г сахарной пудры, 1 желток, 50 г апельсинового джема,  $\frac{1}{4}$  л сливок, 100 г сахара, 1 яйцо, цедра от 3 лимонов, 1 апельсин, 50 г сахара, 2 ст. л. воды.

*Способ приготовления.* Песочное тесто из муки, сахара, масла и желтка поместить в холодильник. Раскатать тесто в лепешку, выложить в форму и намазать апельсиновым джемом. Покрыть тесто массой из сливок, сахара, яйца, цедры и поставить в духовку на 50—60 мин. В горячий сироп, состоящий из воды и сахара, выложить дольки апельсина на несколько минут. Затем уложить апельсины на готовый торт и украсить его ягодами.

### **Торт «Восточная сказка»**

*Требуется для теста:*  $\frac{1}{4}$  л молока, 2 ст. л. сахара,  $\frac{1}{4}$  ч. л. соли, 2 ст. л. масла, 20 г дрожжей, 80 г миндальных хлопьев, 350 г муки,  $\frac{1}{4}$  яйцо, 2 ст. л. изюма, 1 ст. л. размягченного масла, 2 ст. л. сахара,  $\frac{1}{2}$  ч. л. молотой корицы. Для сиропа: 2 ст. л. масла, 6 ст. л. меда, 2 ст. л. сахара, 100 г миндаля.

*Способ приготовления.* В кипяченое молоко добавить сахар, соль, масло. Муку смешать с миндальными хлопьями, добавить дрожжи, подогретое молоко, изюм, яйцо и замесить тесто. Затем раскатать тесто в пласт, смазать маслом, посыпать сахаром и корицей. Свернуть

в рулет, разрезать на ломтики и скатать их в шарик. Для медового сиропа масло растопить с сахаром, медом и миндалем и вылить в форму. Шарик из рулета уложить в форму и выпекать торт 20—30 мин.

### **Торт «Жемчужина Востока»**

*Требуется для безе:* 8 яичных белков, 200 г сахара, 150 г сахарной пудры, 30 г крахмала, 250 г малины, 250 г смородины.

*Для глазури:*  $\frac{1}{4}$  л сливок, 2 ст. л. сахара, 20 г коньяка.

*Способ приготовления.* Сахар и белок взбить в тугую пену. Добавить сахарную пудру и крахмал. На противень, застеленный пергаментом, высадить безе и поставить в духовку на несколько часов (на слабый огонь). Готовое безе охладить. Взбить сливки с сахаром и подлить коньяк. Всю эту смесь размазать по поверхности торта и сверху украсить ягодами.

### **Торт «Сладкая мечта гурмана»**

*Требуется:* 5 яиц, 4 стакана белого вина, 150 г сахара, тертая цедра лимона, 1 ч. л. лимонного сока, 125 г муки и молотый миндаль.

*Для начинки:* 20 г желатина,  $\frac{1}{4}$  стакана белого вина, 2 кружочка лимона, 1 гвоздика, корица, 4 яйца, 175 г сахара, 8 г ванилина, щепотка соли, 400 г сливок.

*Для украшения:* 300 г винограда,  $\frac{1}{3}$  лимона.

*Способ приготовления.* Желтки взбить с теплым вином, подмешав 100 г сахара и цедру лимона. Белки с лимонным соком взбить в пену, добавляя оставшийся са-

хар. Белковую смесь, муку, миндаль смешать с желтковым кремом. Заполнить массой форму и выпекать до 25—30 мин в разогретой до 180 °С духовке.

Бисквит охладить и разрезать пополам. Для начинки замочить желатин в воде. В подогретое вино добавить кружочки лимона и пряности и дать смеси настояться около 10 мин. Смешать яйца со 150 г сахара, добавив соль и ванилин, залить горячим вином (пряности и лимон предварительно вынуть) и взбивать крем до густоты около 2 мин на водяной бане. Добавить желатин и как следует размешать. Крем на 30—40 мин поставить в холодное место. Незадолго до загустения крема добавить взбитые с сахаром сливки.

Готовые коржи смазать кремом и выложить сверху виноградины, кружочки лимона (апельсина, манго, ананаса). Приготовить заливку из виноградного сока с сахаром и облить ею ягоды. Перед подачей на стол края торта обмазать взбитыми сливками и посыпать лимонной цедрой. Украсить по желанию половинками вишен.

### **Торт «Натали»**

*Требуется для теста:* 1 стакан молотых сухарей, 5 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, сухари на посыпку формы.

*Для крема:* 2 яйца, 1 ст. л. муки,  $\frac{1}{2}$  ст. л. сахара, 1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  стакана орехов, 100 г масла.

*Способ приготовления.* Желтки растереть с сахаром, добавить молотые сухари. Взбить белки в густую пену, перемешать с желтковой массой и выложить в форму, посыпанную сухарями. В течение 20—25 мин выпекать в духовке. Готовый торт разделить на пласты, смазать кремом и сверху посыпать измельченными орехами.

Крем приготовить из яиц, муки, сахара, горячего молока и орехов.

Все проварить до густой однородной массы, непрерывно помешивая. Массу охладить и добавить сливочное масло.

### **Торт «Испанская коррида»**

*Требуется:* 150 г муки, 150 г сахара, 60 г марципана, щепотка соли, 6 желтков, 6 белков, 50 г крахмала, 60 г тертого шоколада, 20 г рубленых фисташек.

*Способ приготовления.* Растереть немного сахара, марципана, соль, желтки. Добавить в массу взбитые белки, смесь муки с крахмалом и в заключение — тертый шоколад. Выпекать 45—60 мин. Готовый торт обмазать растопленным шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.

### **Торт «Тайна лета»**

*Требуется:* 150 г шоколада, 150 г масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 150 г сахара, 5 яиц, 150 г муки, 100 г абрикосового варенья, масло и мука для формы.

*Для приготовления глазури:* 100 г сахара, 10 г какао, 40 г масла.

*Способ приготовления.* Масло растереть с сахаром, добавить растопленный шоколад и желтки (из 5 яиц). Взбитые белки смешать с мукой и разрыхлителем. Все перемешать. Тесто выложить в форму и выпекать 1 ч на среднем огне. Охладить. Разрезать на пласты и смазать вареньем. Из сахара сварить сироп, вылить его в масло,

добавить какао и облить торт. Сверху можно украсить кокосовой стружкой и орехами.

### **Торт «Златокудрый Аполлон»**

*Требуется:* 7 яиц, 250 г сахарной пудры, тертая цедра от 2 апельсинов и сок, 50 г тертого печенья, 100 г измельченных орехов и миндаля.

*Для пропитки торта:* 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. кипятка, 2 ст. л. апельсинового сока.

*Для украшения:* шоколадная стружка, карамельные бусинки, кофейные зерна, фисташки.

*Способ приготовления.* Все компоненты (яйца, сахарную пудру, цедру, сок, тертое печенье, миндаль) смешать до получения гладкой однородной массы. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать на среднем огне. Торт охладить и пропитать помадкой, обсыпать стружкой, кофейными зернами и орехами. Украсить взбитыми сливками.

### **Торт «Золотые стрелы Купидона»**

*Требуется:* 9 яиц, 200 г сахара, 250 г муки, 15 г пищевой соды.

*Для начинки:*  $\frac{1}{2}$  л молока, 10 г ванилина, 40 г муки, 200 г масла, 100 г сахарной пудры, консервированные ананасы.

*Способ приготовления.* Взбить миксером белки, добавить муку вместе с содой и соединить с желтками, тертыми с сахаром. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке. Охладить и пропитать ананасовым соком. В молоке размешать ваниль,