

# СЛАДКАЯ ФАНТАЗИЯ

торты и пирожные

*Лучшие рецепты*



РИПОЛ  
КЛАССИК

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С47

*Составитель Ю. С. Колганова*

**С47      Сладкая фантазия. Торты и пирожные. Лучшие рецепты / [сост. Ю. С. Колганова]. – М. : РИПОЛ классик, 2010. – 256 с.**

**ISBN 978-5-386-01957-0**

В этой книге собраны лучшие рецепты самых разнообразных тортов и пирожных из заварного, песочного, бисквитного, сдобного и вафельного теста.

Вы без труда приготовите изысканные пирожные и торты, которые станут настоящим украшением праздничного стола и придутся по вкусу любому сладкоежке.

**УДК 641/642  
ББК 36.991**

**ISBN 978-5-386-01957-0**

**© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2010**

# Торты

## Шоколадный торт с арахисом

### *Ингредиенты*

Для теста: 6 яиц, 6 столовых ложек сахара, 100 г толченого арахиса, 1 столовая ложка манной крупы,  $\frac{1}{2}$  столовой ложки кофе или 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 100 г шоколада,  $\frac{1}{2}$  столовой ложки растворимого кофе, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 100 г кокосовой стружки.

### *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и постепенно добавить орехи, манную крупу, кофе или какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления крема взбить размягченное масло, добавить сахар, желтки, растопленный на водяной бане шоколад, кофе, ром или коньяк.

Бисквит разрезать вдоль на 2 части, выложить на одну половину крем и накрыть второй. Обмазать торт оставшимся кремом, посыпать кокосовой стружкой.

## Сметанный торт с вишневым джемом

### *Ингредиенты*

Для теста: 6 яиц, 400 г муки, 200 г сахара, 200 г сметаны, 2 столовые ложки какао, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 3 яичных белка, 6 столовых ложек сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки вишневого джема.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки вишневого ликера.

Для начинки: 1 стакан вишневого джема.

Для украшения: 100 г вишни без косточек, 1 столовая ложка сахарной пудры.

### *Способ приготовления*

Белки отделить от желтков, взбить в крепкую пену, смешать с желтками, растертыми до бела с сахаром. Добавить просеянную муку, какао и сметану, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 20 мин. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и лимонным соком, в конце взбивания добавить вишневый джем. Из сахара, 6 столовых ложек воды и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Вишню вымыть, обсушить.

Коржи смазать джемом, уложить друг на друга. Украсить торт розочками, вишней, обваляной в сахарной пудре и узорами из крема.

**Торт «Миндальный»***Ингредиенты*

Для теста: 400 г сливочного масла, 16 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 70 г крахмала, 150 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для миндальной начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

*Способ приготовления*

Отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить, добавить лимонную цедру и белки. Размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера. Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 мин, затем остудить, разрезать корж вдоль на 2 части.

Для приготовления миндальной начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, по-

мешивая, довести до кипения. Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 мин. Охладить, добавить ром, выложить на корж, сверху накрыть другим коржом.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать.

Полить торт глазурью, украсить тертым шоколадом и орехами.

## Торт «Греза»

### *Ингредиенты*

Для теста: 150 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки измельченной цедры лимона,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки пищевой соды, соль.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, засахаренные фрукты.

### *Способ приготовления*

Изюм замочить на 2 ч в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню из-

мельчить. Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром. Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 40 мин.

Посыпать торт сахарной пудрой и украсить засахаренными фруктами.

### **Торт «Крепкий орешек»**

#### *Ингредиенты*

Для теста: 6 яиц, 1 столовая ложка очищенного рубленого арахиса, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для крема: 150 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки молока, 2 столовые ложки очищенного рубленого арахиса.

Для пропитки: 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 4 столовые ложки очищенного рубленого арахиса, 1 столовая ложка сахарной пудры.

#### *Способ приготовления*

Белки отделить от желтков, взбить миксером в крепкую пену, желтки растереть с саха-

ром добела и соединить с белками. Добавить просеянную муку и арахис, замесить тесто и выложить его в форму, выстланную промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20–25 мин. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром, довести до кипения, охладить и смешать со взбитым сливочным маслом и арахисом. Из сахара, воды (6 столовых ложек) и ликера сварить сироп, пропитать им коржи. Смазать коржи кремом, уложить друг на друга.

Посыпать торт просеянной сахарной пудрой и украсить арахисом.

### **Торт «Яблочко»**

#### *Ингредиенты*

Для теста: 6 яиц, 200 г сахара, 1 столовая ложка муки, 6 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 100 г яблочного варенья.

Для посыпки: 3 столовые ложки рубленого фундука, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Для украшения: 2 яблока.

#### *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру,



просеянную муку, манную крупу, ванилин и взбитые в крепкую пену белки. Замесить однородное тесто, выложить в форму, смазанную маргарином и присыпанную мукой, выпекать в предварительно разогретой духовке 20 мин.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 2 части. Смазать их вареньем, уложить друг на друга. Посыпать торт орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, украсить ими готовый торт.

### **Ореховый торт со сгущенным молоком**

#### *Ингредиенты*

Для теста: 200 г муки, 200 г сахара, 9 яичных белков, 10 яичных желтков, 2 чайные ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 100 г сливочного масла, 100 г вареного сгущенного молока.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченного фундука.

#### *Способ приготовления*

Желтки растереть с сахаром, добавить взбитые в крепкую пену белки, просеянную муку и грецкие орехи, замесить однородное тесто и выложить его в смазанную маргарином форму. Выпекать в предварительно разогретой духовке, охладить.

Обмазать бисквит кремом, для приготовления которого взбить размягченное сливочное масло с вареным сгущенным молоком. Украсить фундуком.

### Торт «Лимонный»

#### *Ингредиенты*

Для теста: 6 яиц, 200 г муки, 6 столовых ложек сахара, 1 небольшой лимон, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 150 г сливочного масла, 6 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка лимонного ликера.

Для украшения: 100 г рубленых ядер грецких орехов, 50 г цукатов из лимонных корочек.

#### *Способ приготовления*

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром до бела, добавить взбитые в крутую пену белки. Лимон вымыть, пропустить через мясорубку, соединить с яичной смесью, добавить просеянную муку и замесить однородное тесто. Выложить его в смазанную маргарином круглую форму, выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15 мин. Готовый бисквит вынуть из формы, охладить и разрезать вдоль на 3 коржа. Пропитать их сиропом, пригото-