

Рецепт,

с которого все началось:

Мука — 1 1/4 стакана (150 г)
Соль — 1/2 ч. л.
Сливочное масло — 225 г
Горький шоколад,
порубленный на кусочки — 170 г
Сахар — 1 1/2 стакана
Ванильный сахар — 1 ч. л.
Яйца — 4 шт.



1. Духовку предварительно разогреваем до температуры 175 °С. Дно формы застилаем бумагой или фольгой.
2. Просеиваем муку с солью.
3. Растапливаем масло с шоколадом в чашке на водяной бане, постоянно помешиваем, пока масса не станет гладкой и без комочеков. Добавляем половину нормы сахара, размешиваем 30 секунд, убираем с бани, добавляем ванильный сахар.
4. Оставшийся сахар хорошенко перемешиваем с яйцами. Затем половину яично-сахарной смеси начинаем понемногу вливать в шоколадную смесь, мешая постоянно, чтобы яйца не свернулись в горячем шоколаде. Оставшуюся яичную смесь венчиком или миксером взбиваем до тех пор, пока масса не загустеет, побелеет и увеличится в объеме. Добав-

ляем взбитую массу в шоколадную смесь. Когда смеси хорошо соединятся, добавляем муку. Готовое тесто по консистенции похоже на густую сметану.

5. Выливаем тесто в подготовленную форму для выпечки, выравниваем верх и ставим в середину духовки выпекаться в течение 25–27 минут. За время выпечки торт-пирожное слегка поднимется, верх его станет более темным и сухим. На 23-й минуте делаем проверку: спичкой протыкаем серединку, на ней должны остаться кусочки теста, верх должен подсохнуть, но все равно будет слегка липким. В общем, такой торт-пирожное лучше недопечь, чем перепечь, если сомневаетесь, то выпекайте ровно 25 минут. Достаем и оставляем остывать в форме (лучше оставить на ночь).

Марципаны-омлеты с грибами

Нужно:



Луковица — 1 шт.
Перец болгарский — 1 шт.
Помидоры — 1 шт.
Шампиньоны — небольшая мисочка
Сыр — 150 г
Яйца — 6 шт.
Сливки или молоко — 1/2 стакана
Растительное масло — 2 ст. л.
Соль, перец

Действия: Овощи и грибы почистить. Обжарить лук, добавить порезанный перец и грибы. Подлить воды и тушить минут 20. Посолить смесь. Взбить яйца, чуть посолить их, добавить сливки, снова взбить, добавить сыр и овощную смесь. Разлить по ячейкам. Печь 25 минут при 180 °C в предварительно разогретой духовке.

Маффины «Овсянка, сэр!»

Ингредиенты:

Овсяные хлопья — 1 стакан
Кефир — 1 стакан
Мука — 3/4 стакана
Соль — на кончике 1 ч. л.
Разрыхлитель — 1 ч. л.
Корица — 1 ч. л.
Изюм — 1/2 чашки
Сливочное масло — 50 г
Яйца — 2 шт.



Действия: Замочить хлопья в кефире, оставить набухать. Добавить туда яйца, сахар, масло, изюм, а в самом конце — муку, смешанную с корицей, разрыхлителем и солью. Печь 20 минут при 180 °С. Духовку, как всегда, разогреть заранее! Можно добавить орехи или курагу.

Маффины «Апельсиновая улыбка»

Ингредиенты:

Сливочное масло — 50 г
Яйца — 2 шт.
Сахар — 4 ст. л.
Апельсин — 1 шт.
Молоко — 2/3 стакана
Мука — 2 стакана
Разрыхлитель — 2 ч. л.
Любые цукаты, лучше красного или зеленого цвета



Действия: Взбить вилкой яйца с сахаром, добавить в смесь молоко, а потом — цедру апельсина. Смешать муку с разрыхлителем. Ввести в яично-сахарную смесь муку. Добавить апельсиновый сок и расщепленное сливочное масло. Хорошо перемешать. Добавить цукаты. Выложить тесто в формочки. Печь 20 минут при температуре 200 °С. Духовку разогреть заранее. Если маффины начинают гореть, прикрыть их сверху фольгой.