

Праздничные торты и пирожные

Автор:

[Коллектив авторов](#)

Праздничные торты и пирожные

Коллектив авторов

И какой же настоящий праздничный стол обходится без тортов и пирожных?! С этой книгой вам не нужно будет ломать голову над тем, чем побаловать домашних и дорогих гостей в праздничный вечер. Она расскажет вам о том, как, используя минимум самых обыкновенных продуктов, создать великолепный кондитерский шедевр. Вы найдете в ней несколько сот оригинальных рецептов для любого праздника и на любой случай жизни. Ореховые, медовые, шоколадные, кофейные, фруктовые, железированные торты, заварные и бисквитные пирожные – вот лишь малый перечень тех кулинарных чудес, которыми вы сможете порадовать своих близких благодаря представленной богатейшей коллекции рецептов.

Праздничные торты и пирожные

Торты: рецепты от шеф-повара

Торт «Королевский»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного

ореха, 70 г крахмала, 70 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для 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. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Яичные белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, мускатный орех, 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 минут, затем остудить, разрезать по горизонтали на два коржа.

Для приготовления начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения.

Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120°C духовку на 10 минут. Начинку остудить, добавить ром, выложить на корж, сверху положить другой корж.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать и вылить на верхний корж.

Готовый торт украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Английский»

Требуется.120 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, ? чайной ложки измельченной цедры лимона, ? чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, ? чайной ложки пищевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления. Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить.

Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, ввести 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 в течение 40 минут.

Торт-рулет «Шоколадный»

Требуется.170 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки готового черного кофе, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка коньяка, 1? стакана 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170°C духовку на 15 минут, затем накрыть влажной

салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергаменты размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт-рулет «Ореховый»

Требуется. 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 стакана 30%-ных сливок, 1? стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, белки и перемешать.

Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180°C духовку на 15 минут.

Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергаменты размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом.

Торт поставить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт «Дрезденский»

Требуется. Для теста: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ? чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для посыпки: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и положить его в прохладное место на 30 минут. Затем раскатать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120°С духовку на 30 минут.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Маргарита»

Требуется. Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 3 стакана сахара, 2? стакана картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных фисташек, 1 стакан измельченного сладкого миндаля, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления. Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Для приготовления теста желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить фисташки и миндаль.

Тесто разделить на 2 равные части. Одну часть теста выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить. В смазанную маргарином форму выложить оставшееся тесто и выпекать также в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить.

Корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы – ломтиками.

Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов, кружочками апельсинов.

Торт «Варшава»

Требуется. Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, ? чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной

муки, 100 г пшеничной муки, 100 г ягодного желе, 1? стакана взбитых сливок.

Для глазури: сок из 1 лимона, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2—3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Положить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера.

Тесто разделить на 5—7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, соединить. Клубнику вымыть. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Торт оставить на 2—3 часа, затем поставить на 1 час в прохладное место.

Торт «Лимонный»

Требуется. 6 лимонов, 18 яиц, 250 г мармелада, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 стакана сахара.

Для украшения: 100 г сливок, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления. Яйца взбить. Мармелад растопить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой.

Лимоны вымыть, очистить, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до размягчения, затем остудить.

Лимоны разрезать, вынуть семечки и пропустить мякоть через мясорубку. Добавить сахар и взбитые яйца. Смесь взбить, разделить на 4—6 равных частей. Коржи выложить в смазанные сливочным маслом формы и каждый выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 15 минут.

Коржи смазать растопленным мармеладом, соединить, сверху выложить взбитые сливки. Торт поставить в прохладное место на 1 час.

Торт «Неаполитанский»

Требуется. Для теста: 150 г пшеничной муки, 100 сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 25 г прессованных свежих дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка маргарина.

Для начинки: 2? столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка изюма без косточек, 1 чайная ложка измельченных ядер грецких орехов, ? чайной ложки нарезанных цукатов.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешать с размягченным сливочным маслом, добавить взбитое яйцо. Дрожжи растереть с сахаром, положить в тесто.

Для приготовления начинки в растопленное масло положить сахарную пудру, изюм, орехи, цукаты и ванильный сахар, перемешать.

Тесто раскатать, выложить в смазанную маргарином форму. Положить начинку, слегка завернуть края теста.

Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Торт «Рафаэлло»

Требуется. Для теста: 2 стакана измельченных ядер грецких орехов, 18 яичных желтков, 20 яичных белков, 2 стакана сахара, 1 стакан пшеничной муки, 1 столовая ложка сливочного масла.

Для прослойки: 100 г поджаренного и измельченного сладкого миндаля, 100 г поджаренных и измельченных ядер грецких орехов, 100 г сахара, 4 яичных желтка, 1 яичный белок.

Для украшения: 1 стакан взбитых сливок, 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста орехи растереть с 2 яичными белками. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить в ореховую массу, положить оставшиеся взбитые белки, перемешать. Добавить муку, разделить тесто на 2 равные части. Раскатать коржи, выложить их в смазанные сливочным маслом формы и выпекать в умеренно разогретой духовке каждый в течение 20—30 минут. Готовые коржи остудить.

Для приготовления прослойки смешать грецкие орехи и миндаль, добавить сахар, желтки и взбитый белок. Нагреть, помешивая, на водяной бане до загустения, затем остудить.

Коржи смазать приготовленной смесью и соединить. Торт украсить взбитыми сливками, посыпать тертым шоколадом.

Торт «Корейский»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 8 яиц, 5 сырых яичных желтков, 1 стакан поджаренного измельченного сладкого миндаля, 2 стакана сахара, 10 желтков сваренных вкрутую яиц, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка молотой корицы, 1 стакан пшеничной муки.

Для прослойки: 1? стакана сметаны, 100 г сахара, 8 яичных желтков, ? чайной ложки молотой корицы, 2 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры.

Для украшения: 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Для приготовления теста размягченное сливочное масло растереть с сырыми желтками, добавить взбитые яйца. Желтки сваренных вкрутую яиц протереть через сито, соединить с миндалем и добавить в яично-масляную смесь. Положить муку, сахар, корицу, цедру и замесить тесто. Разделить его на 5 равных частей и испечь коржи.

Для приготовления прослойки сметану взбить. Желтки растереть с сахаром, добавить корицу, цедру, сметану, влить лимонный сок и взбить с помощью миксера.

Коржи остудить, смазать прослойкой, соединить. Торт украсить кокосовой стружкой.

Торт «Марина»

Требуется. Для теста: 100 г сахара, 2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 2 чайные ложки разрыхлителя, 1 стакан молока, 1 чайная ложка ванильного сахара, 4 яичных белка, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г сахара, 100 г малинового сиропа.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, взбить с помощью миксера, добавить 100 г муки, 2 столовые ложки молока, размешать. Затем, помешивая, положить оставшуюся муку и влить оставшееся молоко, добавить разрыхлитель, ванильный сахар и взбитые яичные белки. Замесить тесто, раскатать и выложить в смазанную маргарином форму. Выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 35 минут.

Для приготовления глазури сахар залить 1 стаканом воды, размешать, добавить сироп и варить, помешивая, на слабом огне до загустения.

Торт покрыть глазурью, посыпать кокосовой стружкой.

Пирожные «Фигурные»

Требуется. Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, ? чайной ложки корицы, 2 чайные ложки маргарина.

Для украшения: 1 столовая ложка кокосовой стружки.

Способ приготовления. Смешайте муку и сахар, добавьте размягченное сливочное масло, 3 яйца, ванильный сахар и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 30 минут.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и фигурной выемкой вырежьте фигурки, смажьте их взбитым яйцом, посыпьте кокосовой стружкой, выложите на смазанный маргарином противень и выпекайте в разогретой до 240°C духовке в течение 10 минут.

Пирожные «Людмила»

Требуется. Для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г меда, 1 яйцо, ? чайной ложки молотой корицы, 20 г маргарина.

Для начинки: 250 г абрикосов, 50 г кокосовой стружки, 200 г клубники, ? чайной ложки молотой корицы.

Для глазури: 200 г сливок, 50 г сахара, 3 яйца.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку смешайте с размягченным сливочным маслом, добавьте мед, взбитое яйцо и корицу. Замесите тесто и положите в прохладное место на 40 минут.

Маленькие формочки для выпечки выстелите пергаментной бумагой и смажьте маргарином.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 см и разложите по формочкам.

Для приготовления глазури сливки, яйца и сахар взбейте с помощью миксера.

Для приготовления начинки абрикосы вымойте, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками. Клубнику вымойте и разрежьте на половинки.

Абрикосы и клубнику смешайте с кокосовой стружкой и корицей и разложите по формочкам. Пирожные залейте глазурью. Формочки поставьте в разогретую до 200°C духовку на 20 минут.

Торт «Наташа»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 10 яиц, 2 столовые ложки коньяка, 4 стакана пшеничной муки, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 чайная ложка измельченной шелухи мускатного ореха, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для украшения: 1 стакан 30%-ных сливок, 100 г сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. В размягченное сливочное масло положить сахар, яйца и взбить с помощью миксера.

Добавить смесь соли, разрыхлителя, коньяка, шелухи мускатного ореха и муки и тщательно перемешать. Тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в разогретой до 180°C духовке в течение 1,5 часа.

Сливки взбить с сахаром с помощью миксера.

Торт остудить, украсить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Торт «Баловень»

Требуется. 600 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 3 яйца, 50 г меда, ? чайной ложки корицы, ванилин на кончике ножа, 2 столовые ложки карамельной посыпки.

Способ приготовления. Муку смешать с 200 г размягченного сливочного масла, яйцами, сахаром, ванилином и корицей, замесить тесто, положить в прохладное место на 30 минут.

Затем разделить его на 4 равные части и раскатать их пластами толщиной 0,5 см.

Каждый корж выпекать в разогретой до 240°C духовке в течение 8—10 минут.

Мед смешать с оставшимся маслом, растопить, помешивая, на водяной бане, остудить.

Коржи смазать масляно-медовой смесью, соединить. Торт украсить карамельной посыпкой.

Пирожные «Ростовские»

Требуется. 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки сахарной пудры, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления. Муку высыпьте горкой в миску, сделайте углубление, добавьте взбитые с сахаром яйца, перемешайте, положите размягченное

сливочное масло и ванилин. Тесто пропустите через мясорубку, нарежьте небольшими порциями и выложите на смазанный маргарином противень.

Пирожные выпекайте в разогретой до 230°C духовке в течение 20 минут. Готовые пирожные остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Малютка»

Требуется. 1? стакана детской смеси «Малютка», 1? стакана пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 220 г вареного сгущенного молока, 200 г светлого изюма без косточек, 100 г чернослива без косточек, 2 чайные ложки маргарина, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления. Чернослив и изюм замочить в теплой воде на 1 час, затем обдать кипятком.

Муку и детскую смесь смешать, добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто и разделить его на 2 равные части. Одну часть выложить в смазанную маргарином форму.

Сверху положить сгущенное молоко, смешанное с изюмом и черносливом.

Оставшееся тесто пропустить через мясорубку и выложить поверх начинки.

Торт выпекать в разогретой до 230°C духовке в течение 15—20 минут.

Готовый торт остудить и посыпать кокосовой стружкой.

Торт «Евгения»

Требуется. Для теста: 400 г муки, 250 г сливочного маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, ? чайной ложки пищевой соды, ванилин на кончике ножа.

Для крема: 250 г сахара, 2 яичных белка.

Для посыпки: 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка маргарина, 1 яичный белок, пищевая сода на кончике ножа.

Для украшения: 1 столовая ложка тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста маргарин растопить, добавить сахар, перемешать, остудить, положить соду, ванилин и яйцо. Тщательно перемешать, затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм и вырезать 4 круглых коржа.

Коржи выпекать в разогретой до 200°C духовке в течение 10 минут.

Для приготовления крема сахар размешать в ? стакана воды, варить на слабом огне до загустения, затем остудить. Белки взбить и соединить с сиропом. Коржи смазать кремом и соединить.

Для приготовления посыпки муку смешать с сахаром, растереть с маргарином и яичным белком, добавить соду и перемешать.

Готовый торт украсить посыпкой и тертым шоколадом.

Торт «Коварство и любовь»

Требуется. Для теста: 700 г муки, 5 яиц, 500 г сахара, 250 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка лимонного сока, 50 г порошка какао, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 50 г сливочного масла, 50 г порошка какао, 50 мл молока, 120 г сахара.

Способ приготовления. Для приготовления теста смешать сахар, яйца, сметану, соду, лимонный сок, добавить размягченное сливочное масло и муку. Замесить

тесто, разделить его на 2 равные части. В одну из частей добавить какао.

Форму смазать маргарином и столовой ложкой аккуратно выкладывать попеременно тесто разного цвета так, чтобы получались спиралевидные полоски коричневого и белого цвета.

Торт выпекать в разогретой до 200°C духовке в течение 40—50 минут.

Для приготовления глазури сахар смешать с молоком, размягченным сливочным маслом и какао, довести до кипения, остудить и взбить с помощью миксера.

Торт смазать глазурью.

Торт «Наслаждение»

Требуется. Для теста первого вида: 500 г муки, 400 г сахара, 300 г сметаны, 30 г порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 4 чайные ложки маргарина.

Для теста второго вида: 5 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 чайные ложки пшеничной муки.

Для крема: 400 г сахара, 400 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара.

Для глазури: 1 яичный белок, 120 г сахарной пудры, 1 столовая ложка порошка какао.

Для украшения: 100 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста первого вида сметану смешать с сахаром, добавить гашенную уксусом соду и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Разделить его на 2 равные части и в одну из них добавить какао. Каждую из частей разделить еще раз пополам, раскатать 4 одинаковых коржа, выложить в смазанные маргарином формы и выпекать в

разогретой до 250°C духовке до готовности. Готовые коржи остудить.

Для приготовления теста второго вида охлажденные белки взбить с помощью миксера и, постепенно подсыпая сахарную пудру, взбивать еще около 10 минут. Готовую массу с помощью кондитерского мешочка выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3—4 см. Выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления крема охлажденную сметану смешать с сахаром, взбить с помощью миксера и добавить ванильный сахар.

Для приготовления глазури сахарную пудру залить 150 мл воды и варить на слабом огне до загустения. Сироп охладить, смешать с яичным белком и какао и взбить с помощью миксера.

Готовые охлажденные коржи смазать кремом и соединить, чередуя по цвету и прослаивая белковыми лепешками. Верх и боковые стороны торта смазать глазурью и украсить орехами.

Торт «Воспоминание»

Требуется. Для теста: 400 г муки, 250 г сметаны, 250 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма без косточек, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина.

Для крема: 250 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка ликера.

Способ приготовления. Изюм замочить в теплой воде на 2 часа, затем промыть. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, гашенную уксусом соду и муку.

Замесить тесто, положить изюм и перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке 30—40 минут.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло смешать со сгущенным молоком, добавить ванильный сахар, ликер и взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать вдоль на две равные части, смазать кремом, оставить на 2 часа.

Торт «Лаура»

Требуется. Для теста: 150 г пшеничной муки, 6 яиц, 150 г сахара, 200 г сметаны, 2 чайные ложки маргарина, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть со 100 г сахара, добавить сметану и муку, перемешать. Белки взбить с оставшимся сахаром и добавить в тесто.

Тесто выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и поставить в разогретую до 200°С духовку на 20—25 минут.

Для приготовления крема масло, сахар, яйца и ванильный сахар взбить с помощью миксера.

Торт остудить, разрезать на 2 одинаковых пласта. Один корж смазать половиной приготовленного крема, сверху положить второй корж, выложить на него оставшийся крем.

Торт украсить орехами.

Торт «Вечер»

Требуется. Для теста: 350 г муки, 300 г сахара, 250 г сгущенного молока, 250 г майонеза, 4 яйца, 3 столовые ложки порошка какао, 1 чайная ложка пищевой соды, ? чайной ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки маргарина, 2 чайные ложки панировочных сухарей.

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.me/kollektiv-avtorov_/prazdnichnye-torty-i-pirozhnye

надано

Прочитайте цю книгу цілком, купивши повну легальну версію: [Купити](#)