

куличи, пасхи, закуски

50
рецептов



Содержание

Куличи. Пасхи

Кулич домашний	4
Кулич шоколадный	5
Кулич с изюмом и коньяком	6
Кулич русский	7
Кулич на сливках	8
Кулич	9
Пасха заварная	10
Пасха заварная с желтками	11

Пироги. Кексы

Баба ромовая	12
Саксонский пирог с творожно-ликерным кремом	13
Пирог «Соты»	14
Сочни с творогом	15
Ватрушка королевская	16



Бананово-манговый крамбль	17
Молочные булочки	18
Булочки с курагой	18
Ватрушки с творогом	19
Ореховые плюшки	19
Плюшки творожные	20
Кексы-бабочки	21
Пирожные кексы с секретом	22
Шоколадно-кофейные кексы	23
Сырные кексы	24
Шоколадные кексы с творожной начинкой	25
Шоколадные кексы с грушами	26
Яблочные кексы	27
Виноградные кексы	28
Шоколадные кексы с вишней	29
Кекс «Вверх дном»	30
Кексы «К кофе»	30
Кексы с джемом	31
Апельсиновые маффины	31
Лимонный кекс	32
Апельсиновый кекс	33
Мраморный кекс	34
Кексы с персиками	35
Бисквит с яблоками	36
Шоколадный бисквит	37
Морковный бисквит	38
Бисквит с корицей и вишней	39
Миндально-шоколадное пирожное	40
Торт творожный	41

Десерты

Медово-творожная горка	42
Горячий творожный десерт	43

Закуски

Корзинки из ветчины с яйцами	44
Рис-пашот, запеченный с томатным соусом	45
Рулет из лаваша с пикантной творожной начинкой	46
Закуска сырная на помидорах	46
Торт овощной с грибами и сыром	47
Канане с сиропом	47



Кулич домашний

1. Сахар, сливочное масло, соль тщательно растереть.
2. Добавить взбитые яйца, изюм, муку и вымесить тесто.
3. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать полтора часа при 180 °С.
4. Охладить и посыпать пудрой.
5. Нельзя хлопать дверцей духовки — кулич может осесть.

Состав:

300 г пшеничной муки
200 г сливочного масла
200 г изюма без косточек
200 г сахара
5 яиц
1 г соли
1/2 ч. л. пищевой соды
1 ст. л. сахарной пудры



Время приготовления: 1 ч 50 мин
Количество порций: 4

Кулич шоколадный

Состав:

Для теста:

1 1/2 стакана
пшеничной муки
50 г дрожжей
8 яиц
2 стакана сахара
2 1/2 стакана тертого
миндаля
100 г тертого темного
шоколада
300 мл рома
1/2 стакана красного
вина
1/2 стакана
панировочных сухарей
1/2 стакана
апельсиновых цукатов
1 ст. л. лимонного сока
1 ч. л. корицы
1 ч. л. растертой
гвоздики

Для глазури:

3 ст. л. какао
3 яйца (белок)
1/2 стакана сахара

Время приготовления: 3 ч

Количество порций: 4–6

1. Дрожжи распустить в теплой воде и добавить муку. Когда опара поднимется, тщательно ее вымесить. В массу добавить желтки, растертые с сахаром, миндаль, шоколад, вино, ром, апельсиновые цукаты и специи. Запустить тщательно взбитые белки.

2. Готовое тесто вылить в форму, выложенную промасленной бумагой, поставить в нагретую духовку и выпекать при 150 °С 1 ч – 1 ч 30 мин.

3. Для глазури охлажденные белки взбивать миксером на малой скорости, постепенно увеличивая ее. Постепенно ввести сахар. В конце взбивания добавить какао и взбивать еще 5–10 с. Покрывать шоколадной глазурью готовый кулич.



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Фотографии *В. Кугаевского*
Оформление переплета *А. Марычева*

В оформлении обложки использована фотография: sarsmis / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

П 99 **50 рецептов. Куличи. Пасхи. Закуски.** — М. : Эксмо, 2013. — 48 с. : ил.
ISBN 978-5-699-63028-8

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, огурцы и помидоры, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-63028-8

© ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Куличи. Пасхи. Закуски

Ответственный редактор *Е. Левашева*. Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*. Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*. Корректор *Н. Гайдукова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru . E-mail: info@eksmo.ru.

Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,
Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,
факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан
Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 13.02.2013. Формат 70×100^{1/16}. Гарнитура «NewBaskerville».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89. Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-63028-8



9 785699 630288 >

