# САМЫЕ ПРОСТЫЕ ЧУДО-ТОРТЫ

50 рецептов

# САМЫЕ ПРОСТЫЕ ЧУДО-ТОРТЫ

МАСТЕРСКАЯ ВКУСА

Москва
2015

С 17 **Самые** простые чудо-торты. 50 рецептов. — Москва : Эксмо, 2015. — 48 с.

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, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба, салаты. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

**УДК 641.55**
**ББК 36.997**

**ISBN 978-5-699-75098-6**

**© ООО «Издательство «Эксмо», 2014**

Издание для досуга

**САМЫЕ ПРОСТЫЕ ЧУДО-ТОРТЫ. 50 РЕЦЕПТОВ**

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

Фото *Л. Антоновой*

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

Ответственный редактор *Е. Левашева.* Художественный редактор *А. Марычев*
Компьютерная верстка *Л. Антонова.* Корректор *Т. Бородоченкова*

В оформлении обложки использована фотография:
Horiyan, JuliyaNorenko / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

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

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 13.10.2014.
Формат 70x100 1/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-75098-6
9 785699 750986 >

# Торт «Негр»

Состав:
*400 г муки*
*400 г ванильной сахарной пудры*
*2 больших яйца*
*350 г сметаны высокой жирности*
*200 г джема из черной смородины*
*3–4 измельченных чернослива*
*2 ст. л. гашеной соды*
*щепотка мелкой соли*
*200 г крошки грецкого ореха*
*50 г тертого шоколада*
*50 г сливочного масла*
*200 г сдобных сухарей*
*свежие ягоды для украшения*

**1.** Яйца смешать с половиной пудры, добавить джем, чернослив и орехи, посолить, размешать и добавить соду. Смесь должна значительно посветлеть и увеличиться в объеме.
**2.** Вмешать сметану и через сито, равномерно промешивая сверху вниз, добавить муку.
**3.** Форму для запекания (лучше разъемную) смазать половиной сливочного масла и тщательно присыпать крошкой. Выложить тесто.
**4.** Духовку разогреть до 220 °С, выпекать корж 15 мин на среднем уровне, затем убавить температуру до 200 °С и выпекать до готовности (20–25 мин).
**5.** Дать коржу остыть до такой степени, чтобы с ним можно было работать руками. Струной или хлебным ножом разделить корж пополам.
**6.** Растереть венчиком масло и оставшуюся сахарную пудру, вмешать в сметану, обильно смазать кремом коржи и весь торт. Обсыпать орехами, тертым шоколадом и украсить темными ягодами (виноград, черная смородина, черника и т. д.).
**7.** Убрать в прохладное место на 4–5 ч.

Время приготовления:
50 мин + время для охлаждения
Количество порций: 12

# Торт «Тирамису»

**1.** Яичные желтки растереть с ванильной сахарной пудрой до абсолютно однородного состояния. Добавить коньяк, еще раз тщательно перемешать.
**2.** Белки взбить до плотных устойчивых пиков и аккуратно смешать с желтково-коньячной смесью.
**3.** Бисквитное печенье залить кофе (лучше, если он будет теплым!) и дождаться, пока он полностью не впитается.
**4.** На дно креманки выложить слой печенья, слой крема, снова слой печенья и снова слой крема. Верхний слой разравнивать не нужно, даже можно сделать волны при помощи вилки с широкими зубцами.
**5.** Через сито посыпать торт смесью пудры, какао-порошка и корицы. Убрать в холодильник на нижний ярус минимум на 3–4 ч, перед подачей украсить коктейльной вишней.

Состав:
*400 г домашнего творога очень высокой жирности*
*100 г сахарной пудры с ванильным вкусом*
*100 г сахарной пудры со вкусом корицы*
*4 яйца*
*200 г бисквитного печенья*
*150 мл крепкого вареного кофе*
*50 мл коньяка*
*2 ст. л. какао-порошка*
*сахарная пудра для посыпки*
*корица для посыпки*
*коктейльная вишня для украшения*

Время приготовления:
30 мин + время для охлаждения
Количество порций: 6

# Торт «Муравьиная куча»

Состав:
*500 г просеянной муки*
*200 г ванильной сахарной пудры*
*1 большое яйцо*
*1 ч. л. гашеной соды*
*100 г сливочного масла*
*200 г сметаны высокой жирности*
*1 банка вареной сгущенки*
*100 г черного изюма без косточек*
*100 г жареного грецкого ореха*
*щепотка мелкой соли*
*50 мл коньяка*

**1.** Изюм тщательно промыть и замочить на ночь в коньяке. Изюм и орехи пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Вареную сгущенку смешать с коньяком и половиной сметаны.
**2.** Масло растопить, смешать со сметаной, добавить соду, взбитое с пудрой яйцо и, постепенно добавляя муку, замесить плотное тесто. Из теста скатать 5–6 шаров, обернуть их пленкой и убрать в морозилку на 30 мин.
**3.** Подмороженное тесто пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Выложить крошки на противень и запекать при 180 °С 25–30 мин. Вынуть корж, дать ему немного остыть и раскрошить руками. Раскрошенное тесто смешать со сгущенкой, изюмом и орехами. Выложить на блюдо в виде горки. Убрать в прохладное место на 2–3 ч. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления:
1 ч 15 мин + время для замачивания и охлаждения
Количество порций: 8

# Торт «Медовик творожный»

**1.** На водяной бане растопить мед и смешать его с 200 г сахарной пудры, довести массу до абсолютной однородности и нагреть до закипания (кипеть не давать).
**2.** Желтки отделить от белков и взбить по отдельности до пышной пены, и в белки, и в желтки добавить по 1 ч. л. соды.
**3.** Белки, желтки и медовый сироп соединить в большой стеклянной миске и через сито добавить муку. Вымешать плотное, но эластичное тесто. Разделить его на 6–8 частей.
**4.** На пленке, смазанной маслом (или на мраморной доске), тяжелой скалкой раскатать тонкие коржи, в нескольких местах наколоть их вилкой.
**5.** Выпекать 3–4 мин при 180 °С.
**6.** Творог смешать со сметаной и оставшейся пудрой, хорошо взбить миксером, убрать крем в холодное место на 2 ч. Перед употреблением еще раз взбить и обильно промазать коржи.
**7.** Затем кулинарным шпателем или широким ножом обмазать весь торт оставшимся кремом и посыпать ореховой крошкой.

Состав:
***Для теста:***
*600 г просеянной муки*
*3 больших яйца*
*2 ч. л. гашеной соды*
*5 ст. л. меда*
*300 г ванильной сахарной пудры*
***Для крема:***
*500 мл сметаны средней жирности*
*400 г обезжиренного творога*
*50 г сливочного масла*
*100 г крошки грецкого ореха*

Время приготовления:
1 ч 15 мин + время для охлаждения
Количество порций: 12