



Домашняя выпечка С ЯГОДАМИ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА

АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка С ЯГОДАМИ



ЭКСМО
МОСКВА
2011



Содержание

Пироги на кефире с малиной	6
Крокеты с изюмом	6
Ананасово-кокосовые булочки с малиной	8
Черная смородина с миндалем	10
Штрудель с вишнями	12
Сибирский пирог с черемухой	14
Пирожки с черникой	16
Слоеные клубничные пирожные	18
Ванильные кексы с черникой	20
Черничный торт	22
Винный пудинг	22
Кольцо с творожным кремом	24
Летние ягоды в тесте фило	26
Безе с малиной и шоколадным кремом	28
Торт «Павлова»	30
Торт с лесными ягодами	32
Ежевичный пудинг	34
Теплые ягоды с соусом сабайон	34
Торт с инжиром	36
Тутти-фрутти	38
Дениши	38
«Клафути» с вишней	40
Торт «Муслин»	42
Тарталетки с инжиром	42
Торт «Флорида»	44
Торт с кефирным кремом и клубникой	46



Пироги на кефире с малиной

300 г муки
2 стакана кефира
1 ст. л. сахара

1 ст. л. сливочного масла
6 г дрожжей (можно соду)
100 г малины

- В просеянную муку добавить кефир, затем размягченное сливочное масло, сахар, дрожжи, замесить тесто и поставить в теплое место на 1 час.
- Затем из теста сформовать шарики и сделать лепешки, положить на них малину и слепить треугольники.
- Обжаривать пирожки на раскаленном сливочном масле с обеих сторон.

Крокеты с изюмом

4 стакана муки
1 стакан картофельного крахмала
0,5 стакана сахара
3 ст. л. сливочного масла
0,5 стакана сметаны

1 яйцо
по 0,25 ч. л. соли и соды
1 стакан изюма
0,5 стакана сахарной пудры

- Взбить яйцо с сахаром, добавить сметану, сливочное масло, соль.
- Муку с крахмалом и содой перемешать с основной массой.
- Вымесить эластичное тесто и поставить в холодное место на 1 час.
- В остывшее тесто добавить изюм и сформовать маленькие шарики.
- Выпекать 20 минут при 230°C.
- Готовые и остывшие крокеты посыпать сахарной пудрой.

