

Илья Мельников

Торты



Кулинария

Илья Мельников
Торты

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Торты / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22141-3

Приготовление торта – искусство или наука? Не вступая в полемику со сторонниками той и другой точки зрения, книга поможет молодой хозяйке не только приготовить практически любой торт, но сделать это с удовольствием и на радость всем домашним. Купить в магазине кулинарии готовый торт или посоперничать на своей кухне с профессионалами? Книга научит молодую хозяйку, как выйти победительницей в этом соперничестве. Многочисленные рецепты, приведенные в книге, отличаются простотой и дают простор фантазии в украшении тортов, приготовленных по самым разным поводам и к самым разным семейным праздникам.

ISBN 978-5-457-22141-3

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Торт «Наполеон»	5
Королевский торт	6
Лимонный торт	7
Именинный торт	8
Шоколадный торт с кремом	9
Праздничный торт	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Илья Мельников

Торты

Торт «Наполеон»

Продукты для теста: 7 стаканов муки, 600 г маргарина, 8 белков, 1 стакан сметаны, 4 чайные ложки уксуса, 2 чайные ложки соли.

Для крема: 4 стакана сахара, 400 г масла, 8 желтков, 2 стакана молока, 4 столовые ложки муки.

Для приготовления торта нужно растереть размягченный маргарин с 4 стаканами муки, влить сметану, уксус, соль, замесить тесто, разделить его на 12 частей и, накрыв салфеткой, поставить на холод на 30 минут. Через 30 минут выпекать до светло-золотистого цвета. Остывшие коржи смазать кремом, укладывая один на другой. Покрывать торт кремом со всех сторон.

Приготовление крема.

Для приготовления крема необходимо растереть желтки с сахаром, влить молоко, добавить муку. Полученную смесь поставить на огонь и слегка разогреть. Затем добавить сливочное масло и довести до кипения. Полученный крем остудить.

Королевский торт

Продукты для теста: 6 желтков, 1 стакан растолченного сахара, 200 г размягченного масла или маргарина, 2 стакана муки, половина чайной ложки пищевой соды, погашенной уксусом.

Для крема: 6 охлажденных белков, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан любого варенья.

Для того, чтобы приготовить торт, нужно желтки растереть с сахаром добела и, не переставая растирать, постепенно добавить размягченное масло, ввести соду, всыпать муку и замесить, но не мять, тесто. Разделить тесто на равные кусочки для 5 небольших коржей и испечь на сковородке, выстланной промасленной бумагой.

Приготовление крема.

Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой в пенообразную массу с добавлением варенья. Готовые коржи смазать кремом, посыпать сверху крошкой, которая приготавливается при измельчении обрезков коржей.

Лимонный торт

Продукты для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, щепотка соли, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 столовые ложки воды.

Для начинки: 2 столовые ложки крахмала, 3 столовые ложки сахарной пудры, 4 яйца, сок трех лимонов, цедра с 2 лимонов.

Для приготовления торта нужно быстро смешать все компоненты для теста и поставить в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатать в тонкий пласт и выложить на форму, приподняв края теста. Запечь в духовке 20 минут, пока лепешка не станет светло-коричневой. Желтки и сахар взбить на паровой бане (кастрюлю вставить в большую кастрюлю, где налита кипящая вода), добавить сок лимона, цедру, а также крахмал и продолжать взбивать до тех пор, пока не получится густой крем. Кремом покрыть лепешку из теста. Белки взбить с сахарной пудрой и этой смесью намазать поверхность лимонного торта. Затем торт поставить в разогретую духовку на 10 минут.

Именинный торт

Продукты для теста: 300 г муки, 2 столовые ложки меда, 100 г очищенных орехов, 2 яйца, 160 г сахара, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка пищевой соды.

Для крема: 200 г сливочного масла, 200 г очищенных орехов, 200 г сахарной пудры, 0,5 стакана сметаны, сок из половины лимона.

Для варенья: 300 г чернослива из компота, 300 г сахара, половина стакана воды, 100 г очищенных орехов.

Для украшения: мармелад.

Для приготовления торта нужно влить в просеянную с содой муку растопленный мед, добавить яйца, сметану, молотые орехи, сахар и замесить тесто. Тесто разделить на 4 части, раскатать коржи, наколоть каждый корж вилкой и выпекать при температуре 190 градусов. Необходимо следить за тем, чтобы коржи не пересохли. Приготовить варенье. Сварить из сахара и воды сироп, положить в него нарезанный соломкой чернослив и дробленые орехи.

Приготовление крема.

Для крема масло нужно растереть с сахарной пудрой, добавить молотые орехи, сметану, лимонный сок и взбить до образования пышной массы. Три коржа сбрызнуть сладким кофе. На первый положить варенье из чернослива, между вторым и третьим проложить слой из крема. Кремом смазать также верх и бока торта и обсыпать его крошкой из четвертого коржа. Разноцветным мармеладом выложить имя и возраст именинника. Подавая торт на праздничный стол, вставить в него свечи и зажечь их.

Шоколадный торт с кремом

Продукты для теста: 1,5 стакана муки, 1 чайная ложка соды, 0,5 столовой ложки сахарной пудры, 4 яйца, 200 г размягченного сливочного масла, 1 стакан сахара, 100 г сметаны, 1 столовая ложка порошка какао, несколько капель лимонного сока.

Для крема: 1,5 столовой ложки пшеничной муки, 2 желтка, 1 стакан молока, 4 столовые ложки сахара, 100 г шоколада.

Для приготовления торта необходимо подготовить форму: дно покрыть кружком белой промасленной бумаги, бока смазать маслом и посыпать молотым печеньем. Белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Масло растереть деревянной ложкой в отдельной посуде добела. Желтки взбить с сахаром до получения пышной массы. Лучше это делать миксером. Затем добавить сметану, какао, тщательно перемешать, соединить с растертым маслом, всыпать муку и размешать до однородной массы. Тесто должно быть не слишком густым. Потом ввести соду, погашенную в уксусе и все перемешать. Сильно охлажденные белки взбить в густую пену миксером, добавить в конце сахарную пудру и лимонный сок. Эту массу постепенно (в три приема) ввести в тесто, осторожно перемешать сверху вниз, чтобы оно не успело осесть. Вылить в подготовленную форму и выпекать.

Приготовление крема.

Муку пожарить до светло-желтого цвета, охладить и соединить со взбитыми желтками в эмалированной посуде. Молоко с сахаром вскипятить и тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить в яичную смесь, нагреть на слабом огне до загустения и добавить натертый на терке шоколад. Испеченный и охлажденный торт разрезать на 3 коржа, прослоить шоколадным кремом. Сверху также намазать кремом, а по краям разложить взбитый с сахарной пудрой белок, который остался от приготовления крема, или взбитую с сахаром холодную сметану.

Праздничный торт

Продукты для теста: 200 г размягченного сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 4 желтка, 0,5 стакана сметаны, щепотка пищевой соды, погашенная в уксусе, 2,5 стакана пшеничной муки (тесто должно получиться мягким).

Для начинки: 4 охлажденных белка, 0,5 стакана сахара, 1 стакан размолотых грецких орехов, цедра 1 лимона.

Для шоколадного крема: 200 г размягченного сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 3 столовые ложки молока, половина плитки размельченного шоколада. Шоколад можно заменить 1 столовой ложкой какао.

Для украшения: ядра орехов, кусочки шоколада, цукаты.

Приготовление теста.

Для приготовления теста необходимо белки отделить от желтков и поставить в холодильник. Желтки растереть с сахаром до бела. Отдельно растереть деревянной ложкой, взбить масло до получения пышной массы и соединить ее с растертыми желтками. Добавить сметану и продолжать растирать до полного растворения сахара, затем ввести соду, погашенную в уксусе, перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на 3 равные части и сделать коржи. Каждую часть теста перенести на лист, смазанный маслом, и разровнять его руками. Поставить в нагретую духовку и печь, не доводя до подрумянивания.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.