ТОРТЫ
ПЕЧЕНЬЕ,
РУЛЕТЫ —
ДЛЯ СЛАДКОЙ
ДИЕТЫ
Советы бабушки
Агафьи

Агафья Тихоновна Звонарева

Торты, печенье, рулеты – для сладкой диеты

Серия «Советы бабушки Агафьи»

предоставлено правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=2376385
А.Т. Звонарева «Торты, печенье, рулеты – для сладкой диеты». Серия «Советы бабушки Агафьи»: ЗАО Издательство Центрполиграф; Москва; 2008
ISBN 978-5-9524-3643-5

Аннотация

Редко кто сможет устоять перед кусочком пышного домашнего торта, ломтиком макового рулета, источающего восхитительный аромат, или еще теплым рассыпчатым печеньем…

Если вы сладкоежка, который считает сладкую диету единственно правильной, то эта книга специально для вас. Тут только рецептов тортов более сорока, а еще пирожные, печенье, рулеты, крендели, пряники, кексы и другие печеные сладости. И все это с легкостью можно приготовить самостоятельно.

Проверено, все получится!

Содержание

Торты 4
Конец ознакомительного фрагмента. 16

Агафья Звонарева
Торты, печенье, рулеты – для сладкой диеты

Торты

Торт сливочный «Абрикосовый»

Хорошо растереть сливочное масло с сахаром. Не прекращая растирать массу, добавить (по одному) желтки, размягченный шоколад, взбитые в пену белки, муку и хорошо вымесить тесто.

Смазать маслом и обсыпать мукой форму, переложить в нее тесто и выпекать в средне нагретой духовке до готовности.

Остывший торт разрезать по горизонтали на две части, обильно переслоить абрикосовым повидлом или джемом. Сверху торт смазать тонким слоем такого же повидла, залить растопленным шоколадом и сровнять поверхность. Готовый торт слегка охладить.

Состав: *сливочное масло – 70 г, сахар – 180 г, яйца – 8 шт., шоколад – 40 г, мука – 50 г.*

Торт сливочный «Брусничный»

Масло взбить с сахаром, добавить свежепросеянную муку, ванилин и замесить тесто. Разделить его на три равные части, раскатать каждую в круглый пласт толщиной до 5 мм и выпекать в духовом шкафу на среднем огне до светло-коричневого цвета.

Готовые коржи осторожно снять с листа, обровнять края. Нижний пласт торта смазать брусничным вареньем, а второй пласт – начинающим густеть сливочным желе. Для этого желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и сливки. Верх торта и боковые стороны так же обмазать желе и посыпать крошкой, приготовленной из обрезков коржей. Украсить торт ягодами брусники из варенья.

Состав: *мука – 750 г, сливочное масло или маргарин – 450 г , сахар – 3 ч. ложки, ванилин, желе, брусника.*

Торт бисквитный с вишнями

Желтки яиц смешать с горячей водой, сахаром и ванильным сахаром и растереть до образования пены. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, взбитые в пену белки яиц, муку, крахмал, соду и быстро замесить тесто. Дно и стенки круглой формы смазать маслом, застелить промасленной специальной бумагой, переложить в нее тесто и выпекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке 35–40 минут. Готовый торт охладить, разрезать на три горизонтальных пласта.

Вишни промыть, удалить косточки, слегка потушить с сахаром и откинуть на сито. Получившийся сок разбавить вишневой настойкой или водкой, размешать в нем кукурузный крахмал и вскипятить. В горячий сироп снова положить ягоды, оставив немного для отделки торта, слегка прогреть, снять с огня и хорошо охладить.

Сливки хорошо взбить, добавить вишневую настойку и сахарную пудру. Предварительно замоченный в воде желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой, постоянно взбивая, добавить к сливкам. Готовую начинку поставить в холодильник, чтобы она слегка загустела.

На нижний пласт торта уложить половину ягод вишни, сверху распределить равномерным слоем одну треть начинки из сливок, положить средний пласт и слегка уплотнить руками. Далее уложить вторую половину ягод, половину оставшейся начинки из сливок, накрыть третьим пластом торта и снова слегка уплотнить. Верх и бока торта обмазать оставшимися взбитыми сливками, обсыпать тертым шоколадом и украсить вишнями из начинки. Готовый торт хорошо охладить.

Состав: *мука – 75 г, кукурузный крахмал – 75 г , сахар – 150 г , яйца – 4 шт., шоколад – 0,5 плитки, горячая вода – 80 г , сода – 2 ч. ложки или аммоний – 2 ч. ложки, ванильный сахар;* ***для начинки из вишни****: вишня – 1,5 кг , сахар – 250 г , вишневая настойка или водка – 100 г , кукурузный крахмал – 30 г ;* ***для начинки из сливок****: 35 %-е сливки – 500 г, желатин – 15 г, сахарная пудра – 150 г, вишневая настойка или водка – 5 ст. ложек.*

Торт бисквитный «Земляничный»

Приготовление бисквитной основы. Желтки растереть добела с сахаром, добавить цедру лимонов, всыпать крахмал и муку. Осторожно ввести в тесто взбитые в крепкую пену белки и перемешать сверху вниз. Переложить тесто в подготовленную форму и выпечь бисквит.

Приготовление крема. Яйца растереть с сахаром, добавить ванилин и прогреть на паровой бане до загустения. К теплой массе добавить сливочное масло, ягоды земляники или клубники и осторожно вы мешать.

Бисквит разрезать по горизонтали на два коржа, пропитать сахарным сиропом или сиропом от клубничного варенья, разведенным водой, переслоить начинкой. Верх и бока торта также слегка пропитать сиропом или смазать тонким слоем повидла и покрыть кремом.

Состав: *бисквитный полуфабрикат, яйца – 3 шт., сахар – 3 ст. ложки, сливочное масло – 150 г, спелая земляника или клубника – 250 г , ванильный сахар.*

Торт-меренга «Арктика»

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане. Затем массу охладить и перемешать со свежепросеянной мукой. Подготовленный лист застелить бумагой, сформовать из бисквитной массы лепешку диаметром 20–25 см и выпекать в горячей духовке около получаса.

Приготовление меренг. Яичные белки хорошо взбить, затем добавить ванильный сахар и продолжать взбивать, постепенно добавляя сахарный песок. Полученную массу сложить в кондитерский мешочек или корнетик и отсадить на противень, выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки величиной с яйцо. Можно разделать лепешки столовой ложкой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 110–120 °С около получаса.

Приготовление крема. Сливки хорошо охладить и взбить, посыпая понемногу сахарную пудру.

На плоское блюдо, смазанное кремом, уложить бисквитный корж, покрыть его слоем айвового или розового варенья, далее уложить слои меренг, промазывая их кремом. Между меренгами сделать украшения из крема, кусочков шоколада и целых очищенных и поджаренных ядер миндаля или лесного ореха.

Состав для бисквитной основы торта: *сахар – 0,25 стакана, яичные желтки – 5 шт., мука – 0,5 стакана*; ***для крема****: сливки – 1 стакан, сахарная пудра – 1 ст. ложка*; ***для меренг****: сахар – 1 стакан, яичные белки – 5 шт., ванильный сахар.*

Торт бисквитный с творожным кремом

Приготовить бисквит, взбивая яйца с сахаром на водяной бане.

Приготовление творожного крема. Протертый через дуршлаг свежий творог растереть с солью. Желтки яиц, крахмал и ванильный сахар смешать с молоком и прогреть до загустения на паровой бане. Тщательно перебранный, промытый, обсушенный и мелко нарезанный изюм смешать с сахаром, сливочным маслом, соком и цедрой лимона и прибавить эту смесь в загустевший крем. Все перемешать и добавить подготовленный творог. Крем окончательно хорошо вымешать и слегка охладить.

Готовый бисквитный пласт разрезать на два-три горизонтальных коржа, промазать их подготовленным кремом. Верх и бока торта так же смазать кремом, хорошо заровнять и обсыпать бисквитной крошкой, смешанной с тертым шоколадом. Крошку приготовить из обрезков готового бисквита.

Состав **для творожного крема**: *свежий протертый творог – 400 г, сливочное масло – 120 г , яичные желтки – 2 шт., мед – 100 г , сахарная пудра – 100 г , изюм – 100 г , молоко – 0,1 л , крахмал – 1 ч. ложка, сок и цедра половины лимона, ванильный сахар, соль.*

Торт клубничный желированный

В белки добавить немного мелкой соли и взбить их в крутую стойкую пену. Желтки взбить в пену с сахаром и цедрой лимона, добавить, размешивая, муку и крахмал, осторожно ввести взбитые белки. Бисквитное тесто перемешать снизу вверх, добавив водку.

Подготовить небольшой противень, смазать маслом или застелить специальной бумагой, вылить на него тесто, равномерно распределив по всей поверхности.

Выпечь бисквит до готовности в горячей духовке и осторожно опрокинуть противень с бисквитом на застеленный белой бумагой стол. Дать бисквиту остыть, не снимая с него

противень – так он останется более влажным и не будет крошиться. Если бисквит выпекался на специальной бумаге, снять ее.

Желатин залить небольшим количеством сливок, разведенных холодной кипяченой водой, дать разбухнуть (подготовить желатин перед началом приготовления торта) и затем распустить его на слабом огне. Из половины вымытой и очищенной клубники, смешанной с сахаром, приготовить в миксере пюре. Взбить сливки и осторожно вмешать в них клубничное пюре и полностью растворившийся желатин. Как только желе начнет застывать, добавить в него нарезанную четвертинками оставшуюся клубнику.

Бисквитную основу уложить на блюдо, нанести на нее ровным слоем полузастывшее желе, сровнять поверхность смоченным в горячей воде длинным тонким ножом и поставить в холодильник. Застывший торт перед подачей на стол оформить украшениями из взбитых сливок и целых ягод клубники, обсыпать сахарной пудрой.

Состав для основы торта: *сахар – 120 г, яичные желтки – 4 шт., яичные белки – 4 шт., соль, лимонная цедра – 1 ч. ложка, мука – 60 г , картофельный крахмал – 60 г , водка – 1 ст. ложка;* ***для клубничного желе:*** *свежая клубника – 750 г , сахарная пудра – 100 г , желатин – 30 г , густые сливки – 1 стакан.*

Торт желированный «Клюквенный»

Из всех продуктов приготовить песочное тесто, не размешивая его долго, иначе тесто получится очень рассыпчатым. Из готового теста выпечь тестяную форму-корзинку: слой теста уложить в форму, разровнять руками, слегка подняв его на края формы. Выпечь в горячей духовке до легкого подрумянивания, следить, чтобы тесто не пересохло.

Бисквитное тесто приготовить холодным способом: желтки осторожно отделить от белков, добавить 6 столовых ложек сахара, ванилин и хорошо взбить. Белки взбивать, постепенно добавляя оставшийся сахар. При взбивании желтковой массы добавлять в нее постепенно пену взбитых белков и вводить муку и крахмал. В конце приготовления осторожно ввести оставшуюся белковую пену и перемешать. Подготовленное бисквитное тесто вылить на обильно смазанный маслом (до 5 мм) противень, разровнять и выпекать в умеренно нагретой духовке до подрумянивания.

Приготовление желе. Желатин залить одной третью стакана воды, дать разбухнуть, затем растворить в оставшейся горячей воде, добавить сахар и клюквенный сок. Отдельно взбить сливки с сахаром и ванилином.

Готовому бисквиту дать остыть в течение 6–8 часов, затем смазать клюквенным вареньем. На плоское блюдо уложить песочный пласт, смазать его взбитыми сливками. Подготовленный бисквитный пласт нарезать на полоски шириной 4–5 см и скатать одну из них плотным рулетиком. Положить рулетик в середину песочного пласта и следующие полоски бисквита закрутить вокруг него. Торт смазать вареньем, залить остывшим желе, бока украсить взбитыми сливками и хорошо охладить.

Состав для песочной основы торта: *мука – 200 г, сахар – 100 г , сливочное масло – 200 г , яйцо – 1 шт., сметана – 1 ст. ложка, ванилин или тертая лимонная цедра;* ***для бисквитной основы торта:*** *яйца – 8 шт., мука – 4 ст. ложки, крахмал – 4 ст. ложки, сахар – 8 ст. ложек, ванилин;* ***для клюквенного желе:*** *клюквенный сок – 0,3 стакана, вода – 0,75 стакана, сахар – 1 ст. ложка, желатин – 1 ч. ложка, протертое клюквенное варенье – 200 г, сливки – 2 стакана, ванилин.*

Торт комбинированный с ревенем

Торт готовится на комбинированной основе из песочного и бисквитного теста.

Приготовление песочного теста. Маргарин тщательно взбить с сахаром, добавить яйцо, ванильный сахар и свежепросеянную муку. Вымешать тесто и поставить его в холодильник за полчаса до разделки.

Приготовление бисквитного теста. Отделить желтки от белков, добавить к ним половину нормы сахара и ванилин и взбивать деревянной ложкой добела. Белки взбить без сахара в крепкую пену, затем, не переставая взбивать, добавить оставшийся сахар.

Приготовление отделочной массы. Яйца взбить с сахаром, добавить пропущенный через мясорубку творог, вмешать манную крупу и муку, добавить очищенный от кожицы и нарезанный тонкими мелкими кусочками ревень и пряности.

Приготовление крема. Ревень очистить от кожицы, нарезать мелкими кусочками (лучше нарезать стебли ревеня поперек), добавить сахар и припустить на слабом огне до полной мягкости. К горячей массе добавить предварительно замоченный желатин, размешать, дать остыть и вмешать в крем хорошо взбитые 35 % – е сливки.

Из песочного теста испечь в специальной формочке для выпечки 12 штук орешков. Оставшееся тесто раскатать, выложить в круглую форму, сделать несколько проколов вилкой и испечь в духовке на среднем огне около получаса. Затем выложить на готовую песочную основу творожную отделочную массу и продолжать выпекать еще 20–25 минут.

Из приготовленного бисквитного теста отсадить на смазанный маслом и обсыпанный мукой лист шесть небольших круглых заготовок для печенья, а оставшуюся бисквитную массу вылить поверх запеченной творожной основы и все испечь в горячей духовке до готовности бисквитного слоя.

Вынуть готовый торт из формы, дать остыть и обмазать кремом. Приготовленные песочные орешки обмакнуть в клюквенный сок, обвалять в сахаре и украсить ими торт. Центр торта украсить мелкими печеньями из бисквита. Боковые поверхности торта, так же смазанные кремом, обсыпать сахарной пудрой.

Торт поставить в холодильник не менее чем на 2 часа.

Состав для песочного теста: *мука – 300 г, сливочный маргарин – 200 г , сахар – 100 г , яйцо – 1 шт., ванильный сахар;* ***для бисквитного теста:*** *яйца – 3 шт., сахар – 60 г , мука – 60 г , ванильный сахар;* ***для отделочной массы:*** *сухой творог – 300 г, ревень – 200 г, яйца – 2 шт., сахар – 75 г, манная крупа – 20 г, мука – 20 г, измельченные апельсиновые корки, сваренные в сахарном сиропе, – 0,5 стакана, ванильный сахар;* ***для крема:*** *ревень – 500 г, густые сливки – 0,5 л, сахар – 100 г, желатин – 15 г.*

Торт комбинированный «Красное и черное»

Приготовление бисквитной основы. Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, гашеную уксусом соду, какао-порошок и муку. Вымешать тесто (густота, как на оладьи), вылить его в смазанную маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке с несильным жаром 40–45 минут.

Приготовление сливочной основы. Взбить белки до крутой стойкой пены, добавить сахар, красный сок от ягод (от количества сока зависит окраска заготовки) и хорошо растереть. Смешать вместе растопленное сливочное масло, сметану, измельченные грецкие орехи, ванилин и муку. Осторожно ввести в тесто подготовленные белки, хорошо вымешать и выпекать так же, как и темный корж.

Приготовление крема. Стереть 2 стакана мелкого сахара с 2 яйцами, влить постепенно 0,5 л теплого кипяченого молока, тщательно перемешать и довести до кипения на совсем слабом огне, не прекращая взбивать крем. Быстро остудить и, добавляя в крем небольшими порциями 300 г размягченного сливочного масла, хорошо перемешать. Размешивать крем необходимо только в одну сторону – тогда он получится воздушным.

Готовым коржам дать остыть, разрезать их на горизонтальные пласты. Получается два красных и два темных пласта тестяной основы. Края пластов выровнять ножом, прослоить пласты кремом, и, чередуя по цвету, уложить на так же смазанное кремом плоское блюдо. Верхнюю часть торта обильно обмазать кремом и обсыпать весь торт крошкой, приготовленной из обрезков, получившихся при выравнивании пластов.

Состав для бисквитной основы торта: *яичные желтки – 6 шт., сахар – 1 стакан, сметана – 1 стакан, сода, гашенная уксусом, – 1 ч. ложка, ванильный сахар, мука – 1,5 стакана, какао-порошок – 0,25 стакана;* ***для сливочной основы торта:*** *яичные белки – 6 шт., сахар – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, сметана – 1 стакан, измельченные ядра грецких орехов – 1 стакан, гашенная уксусом сода – 1 ч. ложка, мука – 1,5 стакана, ванилин, красный ягодный сок.*

Торт комбинированный орехово-миндальный

Приготовление первого коржа. Желтки растереть с сахаром до образования пышной массы, добавить разведенное молоком какао, молотые ядра грецких орехов и ванилин. Переложить смесь в смазанную маслом и обсыпанную картофельным крахмалом форму и разровнять. Сразу же приготовить второй корж.

Приготовление второго коржа. Взбить в крепкую пену белки с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, подготовленное бисквитное печенье, миндаль и ванилин. Все осто-

рожно перемешать, выложить поверх первого коржа, сделав в центре горку, т. к. во время выпечки тесто садится.

Выпечь торт в умеренно нагретой духовке в течение 50–55 минут.

На следующий день смазать верх и бока торта тонким слоем теплого апельсинового джема и, когда он подсохнет, сверху залить шоколадной или кофейной глазурью.

Состав для первого коржа: *яичные желтки – 10 шт., сахарная пудра – 250 г, какао-порошок – 1 ст. ложка, молоко – 1 ч. ложка, ядра грецких орехов – 250 г , ванилин;* ***для второго коржа:*** *яичные белки – 10 шт., сахарная пудра – 250 г , сок из половины лимона, измельченное и просеянное сквозь редкое сито бисквитное печенье – 3 ст. ложки, молотый миндаль без кожицы – 250 г , ванилин.*

Торт комбинированный «Север»

Торт готовится из двух видов основы и двух видов крема.

Приготовление бисквитной основы. Приготовить бисквитное тесто и выпечь из него корж нужной формы в средненагретой духовке до легкого подрумянивания поверхности бисквита. Готовый охлажденный бисквит разрезать на два горизонтальных коржа.

Приготовление песочной основы. Смешать муку с сахаром, добавить охлажденное нарезанное кусочками масло и все вместе хорошо изрубить ножом так, чтобы получилась масляная крупка. Добавить сметану и желтки, замесить тесто, разделить его на три части и поставить в холодильник на 10–15 минут. В той же форме, в которой выпекался бисквит, выпечь по одному песочные коржи, укладывая тесто в форму и слегка приминая его ко дну формы, так же до легкого подрумянивания. Осторожно вынуть коржи из формы и охладить.

Приготовление заварного крема. Из всех компонентов рецепта приготовить заварной крем.

Приготовление шоколадного крема. Размягченное сливочное масло хорошо растереть с сахаром и, не прекращая растирать, добавить по одному яйца и вливать понемногу кипяченое теплое молоко. В почти готовый крем положить ванильный сахар и ввести размягченный шоколад. Крем еще раз тщательно взбить и охладить.

На подготовленное плоское блюдо, смазанное заварным кремом, положить песочный корж, обильно смазать его заварным кремом, на него уложить один пласт бисквита, смазать шоколадным кремом толщиной слоя до 1,5 см, закрыть второй половиной бисквита, смазать заварным кремом. На слой крема положить песочный корж и смазать шоколадным кремом. Этим же кремом смазать бока торта сплошной массой или из корнетика, нанося его полосками. Третий песочный корж, подрумяненный при выпечке несколько больше, чем все остальные коржи, измельчить скалкой в крошку и засыпать ею торт по диагонали так, чтобы получились полосы. Между этими полосками нанести корнетиком полоски заварного крема. Торт хорошо охладить не менее 5 часов.

Состав для бисквитной основы теста: *мука – 1,5 стакана, яйца – 6 шт., мелкий сахарный песок – 1,5 стакана;* ***для песочной основы теста:*** *мука – 2 стакана, сахарный песок – 0,5 стакана, сливочное масло – 300 г , яичные желтки – 3 шт., сметана – 2 ч. ложки;* ***для заварного крема:*** *сливочное масло – 200 г, яйцо – 1 шт., молоко – 1,5 стакана, сахар – 1 стакан, ванильный сахар – 1 пакетик, мука – 1 ч. ложка, крахмал – 1 ч. ложка;* ***для шоколадного крема:*** *шоколад – 200 г, сливочное масло – 600 г, яйца – 4 шт., сахарный песок – 3 стакана, ванильный сахар – 1 пакетик, молоко – 0,5 стакана.*

Торт комбинированный «Принц и нищий»

Приготовление бисквитной основы. Яйца растереть с сахаром, добавить распущенный маргарин, смешанную с гашеной содой сметану, какао-порошок и всю смесь взбить. Понемногу добавляя муку, вымешать жидкое тесто. Подготовить форму, смазать дно и стенки маслом, обсыпать молотыми сухарями или мукой и перелить в нее тесто. Выпекать в средне нагретой духовке до готовности (края торта будут слегка отставать от стенок формы). Вынуть форму с тортом из духовки, переложить его на деревянную разделочную доску и хорошо охладить. Разрезать бисквитную основу на три-четыре горизонтальных коржа.

Приготовление слоеной основы. Просеять муку на разделочную доску, натереть в нее на крупной терке хорошо охлажденный маргарин, перетереть руками и, добавляя понемногу смешанную с содой сметану, вымешать плотное тесто. Разделить его на 5–6 кусков и положить их в морозильную камеру на полчаса. Затем раскатать коржи такого же размера, как и бисквитные, и выпечь их в средненагретой духовке до легкого подрумянивания. Коржи охладить, при необходимости обровнять края.

Приготовление заварного крема. Смешать вместе яйца, сахар и молоко и, тщательно взбивая венчиком, прогреть смесь на среднем огне до кипения. Затем, добавив сливочное масло и какао, продолжать взбивать до полного остывания крема. В крем можно добавить по вкусу ванильный сахар.

Приготовление крема для покрытия верха. Хорошо смешать жидкий мед, орехи и ванильный сахар, добавить взбитые в крутую стойкую пену белки яиц и осторожно перемешать. Готовый крем использовать сразу же.

Оставшиеся при приготовлении и выравнивании слоеных коржей обрезки (можно отдельно выпечь небольшой корж из остатков слоеного теста) хорошо размять, добавить молотые или толченые орехи, порошок какао или немного растворимого какао и перемешать. Крошки должно быть приготовлено много, чтобы бока торта были ею обильно засыпаны. Для посыпки бисквитных коржей приготовить 1,5 стакана толченых грецких орехов.

Приготовление пропитки для коржей. Приготовить по вкусу сахарный сироп, добавить в него ванильный сахар или цедру лимона и немного коньяка или водки.

На большое плоское блюдо положить одну-две полные столовые ложки крема и распределить его по всей поверхности блюда. Уложить на него слоеный корж и так же смазать его кремом. Поверх слоя крема уложить бисквитный корж, слегка пропитать его сиропом, обильно промазать кремом и посыпать толчеными орехами. Чередовать слои торта до верха, верхний корж должен быть из слоеного теста. Оформить вначале боковые части торта, смазать их кремом, обильно обсыпать крошкой, слегка уплотнив ее руками (втопив в крем). Подготовленный белковый крем нанести на поверхность последнего (верхнего) коржа с помощью кондитерского шприца или уложить крем равномерным слоем ложкой. Слегка сровнять поверхность крема рифленым ножом, смочив его в горячей воде, и украсить ядрами орехов и дольками или тертым шоколадом. Торт хорошо охладить.

Состав для бисквитной основы торта: *мука – 1 стакан, сметана – 250 г, яйца – 2 шт., сахар – 1 стакан, маргарин – 100 г , какао-порошок – 1 ст. ложка, гашеная сода – 1 ч. ложка, уксус – 1 ст. ложка;* ***для слоеной основы торта****: мука – 3 стакана, сливочный маргарин – 1 пачка, сметана – 250 г, гашеная уксусом сода – 0,5 ч. ложки*; ***для заварного крема****: яйца – 3 шт., молоко – 1 стакан, сахар – 1 стакан, сливочное масло – 400 г, какао-порошок или растворимый какао – 2 ст. ложки*; ***для покрытия верха торта****: мед – 100 г, яичные белки – 3 шт., крупно толченные ядра грецких орехов – 200 г, ванильный сахар.*

Торт комбинированный с яблоками

Торт готовится из двух видов основы.

Приготовление бисквитной основы. Масло перетереть с мукой, смешать молотые орехи, сахар и яйцо. Добавить две-три столовые ложки воды и замесить тесто. Уложить его в смазанную маслом форму и выпекать в горячей духовке при умеренной температуре около получаса.

Приготовление белковой основы. Взбить крепкую пену из яичных белков, осторожно вмешать в нее молотые орехи и сахар. Уложить получившуюся массу в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму или разровнять ее в пласт на вспыленном мукой противне, придав такую же форму, как у бисквитной основы, и выпекать в теплой духовке около часа.

Приготовление начинки. Из сахара и воды сварить густой сироп, очищенные от кожицы и серединок яблоки натереть на терке, залить сиропом и варить на слабом огне до загустения массы. Затем охладить, добавить хорошо промытый и обсушенный изюм, нарезанные цукаты и хорошо вымешать массу.

Приготовление глазури. Сахар залить кипятком и проварить на среднем огне до пробы на нитку. Снять с огня, вмешать сливочное масло, лимонный сок и хорошо растереть.

На плоское блюдо уложить бисквитный корж, разложить по поверхности начинку из яблок, хорошо разровнять и уложить сверху второй корж. Торт залить теплой глазурью и украсить цукатами.

Состав для бисквитной основы торта: *мука – 180 г, сливочное масло – 150 г , молотые ядра грецких орехов – 150 г , сахар – 150 г , яйцо – 1 шт.;* ***для белковой основы торта:*** *молотые ядра грецких орехов – 200 шт., сахар – 150 г , яичные белки – 3 шт., молотые белые сухари – 2 ст. ложки;* ***для начинки:*** *яблоки – 1 кг, сахар – 400 г, изюм – 150 г, цукаты*

– 100 г, вода – 100 г; ***для глазури:*** *сахар – 300 г, вода – 100 г, сливочное масло – 1 ч. ложка, сок половины лимона.*

Торт комбинированный с конфитюром

Приготовление песочной основы. Изрубить маргарин с мукой в мелкую крошку, влить сметану, всыпать соль и замесить тесто. Выпечь его в подготовленной форме до полуготовности.

Приготовление бисквитной основы. Яйца и сахар смешать, подогреть на водяной бане и взбить. Осторожно добавляя муку, приготовить бисквитное тесто.

Подготовленное бисквитное тесто вылить поверх выпеченного коржа, предварительно смазав его слоем конфитюра или повидла (около 1,5 стакана), и выпечь торт до готовности при температуре 180–200 °С.

Торт слегка охладить, не вынимая из формы, затем переложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой и шоколадной крупкой. Подать торт теплым или выдержать его при комнатной температуре 1–2 часа.

Состав для песочной основы торта: *мука – 3 стакана, маргарин – 1 пачка, сметана – 1 стакан, сахарная пудра – 0,5 стакана, соль на кончике ножа;* ***для бисквитной основы:*** *яйца – 4 шт., сахар – 0,7 стакана, мука – 0,7 стакана.*

Торт комбинированный «Графские развалины»

Приготовление безе из белковой массы. Хорошо взбить 6 охлажденных белков с 2 стаканами сахарной пудры, выложить подготовленную массу на вспы-ленный мукой лист ложкой, придавая ей различные формы (безе должны быть примерно одинаковой величины). Выпекать безе на очень слабом огне около часа.

Приготовление коржа из бисквитной массы. Взбить 4 яйца со стаканом сахара, добавить муку и гашенную уксусом соду. Вылить бисквитное тесто в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой (или выстелить форму промасленной бумагой), и выпекать на слабом огне около получаса. Готовый корж слегка охладить и разрезать горизонтально на два пласта.

Приготовление сливочного крема. Банку сгущенного молока, не открывая, залить водой и варить в течение 3 часов. Затем переложить сваренное молоко в миску, добавить 200 г обычного сгущенного молока и 200 г размягченного сливочного масла. Все хорошо взбить.

Приготовление белкового крема. Взбить 2 белка с 0,5 стакана сахарной пудры и добавить растолченные орехи.

Плоское блюдо, подготовленное для торта, смазать кремом из сгущенного молока, уложить на него один бисквитный корж, промазать его этим же кремом, посыпать толчеными орехами и положить сверху второй бисквитный корж. Слегка уплотнить основу торта руками. Верхний корж также промазать достаточно толстым слоем крема.

Уложить поверх слоя крема выпеченные безе в произвольной форме, смазывая их белковым кремом. Все выложенные безе должны, образовать красивую асимметричную горку, имитирующую развалины замка.

Залить безе сверху оставшимся кремом из сгущенного молока, поливая его так, чтобы поверхность была с подтеками. Сверху выложить оставшийся белковый крем и все обильно посыпать крупно нарезанными орехами.

Состав: *яичные белки – 4–8 шт., сахарная пудра – 2,5 стакана, сахарный песок – 1 стакан, мука – 1 стакан, сода, гашенная уксусом, – 1 ч. ложка.*

Торт белковый «Невеста»

Приготовление белковой основы. Приготовить белковую массу, как для меренги. Испечь два коржа по размеру формы и несколько мелких меренг, хорошо их охладить.

Приготовление крема. Масло тщательно растереть, добавить свежеприготовленную и просеянную сахарную пудру и продолжать взбивать крем, добавляя по 1 желтку. Крем лучше взбить миксером, т. к. он лучше будет насыщен воздухом и получится нежнее.

Положить коржи друг на друга, прослоив их клюквенным или кизиловым желе, при этом верхний корж следует положить нижней поверхностью вверх, чтобы поверхность торта была ровнее, и нанести на нее ровный слой крема. Бока торта также смазать кремом и украсить отдельно испеченными мелкими меренгами. Отдельно из крема приготовить мелкие цветочки, отсадить их на лист кальки, хорошо охладить и перенести на поверхность торта. Поместить торт в холодильник не менее чем на 2 часа.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 4 шт., сахар – 1 стакан;* ***для крема:*** *сливочное масло – 200 г, сахарная пудра – 3 ст. ложки, яичные желтки – 2 шт., коньяк, ром или бальзам – 1–2 ст. ложки.*

Торт белковый «Людмила»

Приготовление белковой основы. Приготовить хорошо взбитую белковую массу, разделать из нее четыре коржа, испечь в горячей духовке и охладить.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой, порошком какао и кофе, по одному ввести желтки, продолжая растирать массу, и добавить коньяк.

Охлажденные коржи положить один на другой, прослоив их кремом, и слегка уплотнить руками. Поверхность и бока торта аккуратно смазать кремом и оформить украшениями из того же крема, сделав их по возможности и по вкусу. Можно украсить торт отдельно выпеченными из белкового теста мелкими фигурными меренгами.

Состав для белковой основы торта: *яичные белки – 8 шт., сахар – 2 стакана;* ***для крема:*** *сливочное масло – 600 г, сахарная пудра – 300–400 г, какао-порошок – 100 г , яичные желтки – 8 шт., растворимый кофе – 1 ст. ложка, молоко – 3–4 ст. ложки, коньяк или ром – 3 ст. ложки.*

Торт белковый «Любимые цветы»

Приготовление белковой основы. Белки взбить с сахаром в стойкую крутую пену, разделать на кальке 3 круглых или овальных коржа толщиной до 1,5 см, переложить их на противень вместе с бумагой и выпечь в теплой духовке в течение 2 часов. Примерно через 30–40 минут от начала выпечки коржи по всей поверхности наколоть кончиком тонкого острого ножа, чтобы они не растрескались, и продолжать выпекать до готовности. С охлажденных коржей осторожно снять бумагу.

Приготовление крема. Масло растереть с сахарной пудрой и порошком какао. Взбить крем миксером, добавляя по одному желтки. В почти готовый крем добавить коньяк, вливая его постепенно по одной чайной ложке.

Коржи смазать кремом, уложить их один на другой, верхний корж положить донышком кверху, чтобы поверхность была ровнее. Сверху торт также смазать слоем крема, загладить рифленым ножом, смочив его теплой водой. Украсить торт «хризантемами» из крема (если есть возможность их приготовить) или другими цветами. Торт надо начинать готовить утром, поставить готовый в холодильник не менее чем на 3–5 часов, чтобы меренга пропиталась кремом.

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.