

Солодке свято



Видавництво “СИРЕНИ”

*Солодке
свято*

Зібрали та упорядкували:
Вітенько Соломія, Дорош
Тетяна, Кримська Марина,
Пашинська Анна

Київ
2020

УДК 641/642
С11

С11

Солодке свято[текст]: збірник / Вітенько С. В.,
Дорош Т. М., Кримська М. О., Пашинська А. С.;
за ред. Дорош Т. М. - Київ: видавництво "Сирени", 2020. - с.

ISBN 978-966-14-2947-4

"Солодке свято" - це книга, яка допоможе вам та вашим
близьким навчитися випікати торти, урізноманітнити
вашу кулінарну книгу та додати родзинку до вашої випічки.
У книзі зібрані рецепти макових,
кокосових, горіхових та шоколадних тортів,
які будуть горечні і для сімейної вечері, і для свята.

УДК 641/642

2020

© Знамениті торти, текст,
© Видавництво "Сирени",
видання, 2020
©Pinterest, ідеї для оформлення

ISBN 978-966-14-2947-4

Макові торти



Макова паляниця пахне сонцем та ніжністю. М'яке та пухке тісто приємно тане в роті. Який Маковій без маківника і яке свято обходяться без тортів з маку? Ми зібрали кілька найкращих видів цих тортів.
Смакуйте!

Сирний маківник з персиками

Тісто:

- 3 склянки борошна;
- 200 г маргарину;
- 0,5 склянки цукру;
- 5 жовтків;
- 3 ст. ложки какао;
- 2 ст. ложки густої сметани;

Сиркова маса:

- 1 кг меленого сиру;
- 1 склянка цукру;
- 100 г масла;
- 4 яйця;
- 1 вершковий пудинг.

Макова маса:

- 5 білків;
- 1 склянка меленого маку;
- по 0,5 склянки кокосової стружки і цукру;
- 2 ст. ложки крохмалю;

До того ж:

- 1 б. персиків або кілька свіжих;
- цукрова пудра.



Спосіб приготування

Пісочне тісто: змішати всі складники, розділити на 2 частини (більшу і меншу), меншу покласти на 1 год у холодильник. Більшу частину викласти у форму, застелену папером, випікати 10 хв при 180°.

Сиркова маса: цукор збити з жовтками. Збити масло, додати сир, збити, додати збиті жовтки виїде пудинг. Акуратно вимішати зі збитими білками.

Макова маса: збити білки до стійких піків, насамкінець ввести цукор. Додати мелений мак, кокос, крохмаль, обережно перемішати ложкою.

На пісочне тісто викладати ложкою по черзі сирну і макову масу, створюючи розводи. Випікати 20 хв при 160°.

На випечений корж покласти порізані кубиками персики, натерти заморожене тісто, пекти ще 40-50 хв при 160°. Залишити охолонути в духовці. Перед подачею посипати цукровою пудрою.

Смачного!

Святковий маківник

Для тіста:

- 250 г маргарину;
- 4 жовтки;
- 3 ст. ложки сметани;
- 3 склянки борошна;
- 2 ст. ложки розпушувача.

Мак:

- 1 склянка маку (запарити);
- 1 ст. ложка масла;
- 0,5 склянки цукру;
- 1 яйце (жовток залишити, білок збити);
- 3 ст. ложки борошна;
- 1 ч. ложка розпушувача;
- 50 г родзинок або інших сухофруктів.

До того ж:

- 1 склянка горіхів;
- 500 г вишень.

Заварний крем:

- 600 г молока;
- 1 склянка цукру;
- 1 пачка ванілю;
- 7 ст. ложок борошна;
- 400 г масла;
- 3 яйця.



Спосіб приготування.

Замісити тісто, воно повинно бути м'якше, ніж на вареники. Розділити на 3 частини. В одну додати 3 столові ложки какао і поставити в морозильну камеру. Одну частину білого тіста розкласти на деко, на нього викласти мак (мак попередньо запарити, додати решту складників). Поверх маку натерти коричневе тісто з камери. Другу частину тіста поставити на деко. На неї викласти вишні і горіхи. Зверху піну з 4 білків і 1 склянки цукру. Випікати при 180°C 25-30 хв. Крем: 300 г молока збити з борошном і 3 яйцями. Решту молока змішати з цукром і поставити на вогонь, довести до кипіння. У кип'ячене молоко з цукром влити тонкою цівкою молоко з мукою. Постійно помішувати! Після того, як суміш загусне, зняти її з вогню. Під час охолодження кілька разів перемішати. Коли повністю охолотиться, збити 400 г м'якого масла, потім по ложці додати заварний крем. На корж з маком нанести крем, зверху укласти корж з вишнями. Торту бажано дати настоятись ніч.

Смачного!

Маково-горіховий торт з вишнями

Для тіста:

- 250 г маргарину;
- 4 жовтки;
- 3 ст. ложки сметани;
- 3 склянки борошна;
- 2 ст. ложки розпушувача.

Мак:

- 1 склянка маку (запарити);
- 1 ст. ложка масла;
- 0,5 склянки цукру;
- 1 яйце (жовток залишити, білок збити);
- 3 ст. ложки борошна;
- 1 ч. ложка розпушувача;
- 50 г родзинок або інших сухофруктів.

До того ж:

- 1 склянка горіхів;
- 500 г вишень.

Заварний крем:

- 600 г молока;
- 1 склянка цукру;
- 1 пачка ванілю;
- 7 ст. ложок борошна;
- 400 г масла;
- 3 яйця.



Спосіб приготування.

Замісити тісто, воно повинно бути м'якше, ніж на вареники. Розділити на 3 частини. В одну додати 3 столові ложки какао і поставити в морозильну камеру. Одну частину білого тіста розкласти на деко, на нього викласти мак (мак попередньо запарити, додати решту складників). Поверх маку натерти коричневе тісто з камери. Другу частину тіста поставити на деко. На неї викласти вишні і горіхи. Зверху піну з 4 білків і 1 склянки цукру. Випікати при 180°C 25-30 хв. Крем: 300 г молока збити з борошном і 3 яйцями. Решту молока змішати з цукром і поставити на вогонь, довести до кипіння. У кип'ячене молоко з цукром влити тонкою цівкою молоко з мукою. Постійно помішувати! Після того, як суміш загусне, зняти її з вогню. Під час охолодження кілька разів перемішати. Коли повністю охолотиться, збити 400 г м'якого масла, потім по ложці додати заварний крем. На корж з маком нанести крем, зверху укласти корж з вишнями. Тортую бажано дати настоятись ніч.

Смачного!

Пиріг-торт «Трекмурська гібаниця»

Тісто №1:

- 250 г борошна;
- 80 г масла;
- 1 яйце;
- 3 ст. ложки вершків;
- 1 ч. ложка цукру;

Тісто № 2:

- 300 г борошна;
- 150 мл води;
- дрібка солі;
- 2 ст. ложки олії.

Сирна начинка:

- 500 г сиру;
- 1 яйце;
- 6 ст. ложок цукру;
- 3 ст. ложки густої сметани;
- 1 ст. ложка родзинок;
- 50 мл коньяку;
- Ванілін;



Спосіб приготування

Тісто №1 (пісочне):

У миску просіяти борошно, додати нарізане шматочками холодне масло, посікти ножем, швидко розтерти руками на дрібні крихти. Доплюсувати решту інгредієнтів (теж холодних). Швидко замісити тісто, покласти в холодильник.

Тісто №2 (прісне) замісити і відкласти на 1 год.

Макова начинка: мак змолоти, залити киплячим молоком, всипати цукор, перемішати.

Сирна начинка: родзинки ошпарити окропом, залити на 30 хв коньяком. Сир перемолоти, додати збите яйце, цукор, сметану, ванілін і родзинки. Горіхова начинка: обсмажені на сухій сковороді горіхи подрібнити і змішати з цукром.

Спосіб приготування.

Форму змастити маслом. Тісто №1 розкочати тонким пластом, викласти на дно і сформувати високі бортики. Дно поколотити виделкою. Тісто №2 розділити на 8 частин, кожен розкочати майже прозорими колами діаметром 26 см. На пісочне тісто викладати шарами: 0,5 начинки з маку, коло тіста № 2 (змастити розтопленим маслом), 0,5 сирної начинки, коло тіста (масло), 0,5 горіхової начинки, коло тіста (масло), 0,5 яблучної начинки, коло тіста (масло). Всі шари щезразповторити, верхній тіста змастити маслом. Можна викладати по одному шару кожної начинки, а між ними тісто, змащене маслом. Випікати в розігрій до 180° градусів духовці 1 год.

Смачного!

Галицький торт «Небо на язичі»

Тісто:

- 500 г борошна;
- 4 жовтки;
- 1 склянка цукру;
- 250 г маргарину;
- 100 г масла;
- 3-4 ст. ложки сметани;
- 1 п. розпушувача.

Макова начинка:

- 1,5 склянки маку;
- 1 ст. ложка масла;
- 1 яйце.

Яблучна начинка:

- 1 кг яблук;
- по 1 ст. ложці меду і борошна;
- 1 яйце;
- 0,25 ч. ложки розпушувача;
- вишні, консервовані у своєму соку.

Горіховий крем:

- 200 г мелених горіхів;
- 180 мл молока;
- по 200 г масла і цукру.

Спосіб приготування.

Маргарин посікти з борошном і розпушувачем. Додати жовтки, збиті з цукром, сметану. Замісити тісто, розділити навпіл, розкочати. Покласти один корж у деку і викласти на нього макову начинку, зверху піну із чотирьох білків, збитих з 1 склянкою цукру до стійкості. Випікати протягом 20-25 хв. **Макова начинка:** мак запарити окропом, відцідити. Підсмажити на 1 ст. ложці масла, весь час помішуючи. Охолодити, додати яйце. На другий корж викласти яблучну начинку, спекти. **Яблучна начинка:** яблука почистити, потерти, віджати сік, додати мед, яйце, борошно й розпушувач. Охолоджені коржі перемазати горіховим кремом, на верхній шар покласти вишні і ще раз змастити кремом. **Крем:** мелені горіхи залити 1 склянкою гарячого молока (має ледь покривати) і трохи поварити, помішуючи. Масло збити з цукром, додати до нього по ложці горіхову масу. Потім дати тортові настоятися (наприклад за ніч).

Смачного!



Твої рецепти



Твої рецепти



Кокосові торти



Торт "Райська насолода"

Інгредієнти:

- Бісквіт: 6 яєць,
- 160 г борошна,
- 2 ст. ложки крохмалю,
- 200 г цукру,
- 1 ч. ложка розпушувача.

Кокосовий корж: 6 білків,
- 100–200 г цукру,
- 200 г кокосової стружки.

Крем: 600 мл молока,
- 6 жовтків,
- 2 ст. ложки борошна,
- 2 ст. ложки крохмалю,
- 250 г масла, ванільний цукор,
- 150-200 г цукру.

Для просочення: 100 мл води,
100 г цукру,
3 ст. ложки кокосового лікеру (можна без нього).

Спосіб приготування

Бісквіт: Яйця збити на високій швидкості до збільшення об'єму в 3-4 рази, не перестаючи збивати додати цукор, збивати 7-10 хв. У 3 заходи додати просіяне борошно з розпушувачем і крохмалем, перемішати лопаткою. Вилити тісто у застелену пергаментом форму. Випікати при температурі 180 ОС приблизно 35-45 хв, готовність перевіряти зубочисткою. Коли повністю охолоне, дати "відпочити" 5-8 год, розрізати на 2 коржі, просочити сиропом.

Кокосовий корж: Білки збити до пишності, поступово всипати цукор, збити до стійкий піків. Обережно перемішати з кокосовою стружкою. Викласти на застелену пергаментом форму, випікати при температурі 190 ОС 15-20 хв. Тісто буде схоже на бисквітний корж.

Крем: 300 мл молока з цукром довести до кипіння. Решту молока збити з жовтками, борошном і крохмалем. Влити тонкою цівкою у кипляче молоко. Помішуючи, проварити до загустіння. Охолодити до кімнатної температури. Масло кімнатної температури збити з ваніллю до побіління, по ложці ввести заварний крем.

Смачного!



Кокосовий торт «Баунті»

Інгредієнти:

- борошно – 80 – 90 г;
- яйця – 3 шт.;
- цукор – 210 – 220 г;
- какао – 20 – 30 м;
- стружка кокоса – 130 – 140 г;
- вершки і молоко – 2/3 ст.;
- вершкове масло – 120 – 130 р.



Спосіб приготування:

Перебити яйця з половиною цукру до утворення пухкої білої маси. При цьому в ній повністю повинні розчинитися солодкі кристали.

Окремо змішати залишилися сухі продукти, крім кокоса. Ввести її частинами до взбившеїся масі. Акуратно вимішати від середини до країв чашки. Запекти його у формі для бісквіта протягом 20 – 25 хвилин при 200 градусах. Дати бісквіту «відпочити». Якщо приготувати його заздалегідь і залишити на всю ніч, то основа торта не буде кришитися і надмірно розмокати. Потім розрізати його на дві частини. Молоко змішати з рештою піском і маслом. Почекати розчинення солодких кристалів і жиру.

Всипати кокос. Просочити коржі вершками. Промазати кокосовою масою яйця – 6 шт.;

мигдальний екстракт – 1 маленька ложка;

цукор – 180 г;

борошно 130 г;

згущене молоко – 1 банка + 2 великі ложки;

очищений мигдаль – 80 г;

молоко – 4 десертні ложки;

білий шоколад – 2 плитки;

вершки для збивання – 230 мл;

стружка кокоса – 1 повний стакан.

Приготування:

Порубати очищені горішки на великі шматочки. Підсушити на сковорідці без масла до хрускоту.

Заздалегідь розігріти духовку до 180 градусів. Яйця збити з піском і мигдальним екстрактом. Працювати міксером, поки маса не стане білосніжною і пишною.

Через сито, всипати борошно. Заважати акуратно, щоб маса не осіла. Випікати бісквіт при зазначеній вище температурі трохи більше півгодини. Охолодити і розрізати на три коржі. Для просочення змішати згущене молоко (2 ложки) і звичайне молоко. Пролити бісквіти просоченням. Промазати кремом. Зібрати торт і полити глазур'ю розтопленого шоколаду і вершків, збитих з пудрою. Просочувати десерт в прохолоді 5 – 7 годин.

Смачного!

Частування на основі сиру

Інгредієнти:

борошно – $\frac{3}{4}$ склянки;
пекарський порошок – половина склянки;
коричневий цукор – половина склянки;
кокосова стружка – 280 – 300 г;
розтоплене масло – 100 мл;
сметана – 1 повний стакан (жирна);
сир – 430 – 450 г (жирний);
сіль – 2 щіпки;
яйця – 3 шт.;
цукор – половина склянки.

Приготування:

Духовку відразу застелити пекарської папером.

Змішати всі сипучі компоненти (половину стружки).

Додати масло.

Сформувати з маси основу і утрамбувати у форму. Піч 10 – 12 хвилин.

Для начинки збити блендером залишилися інгредієнти. Вийде повітряний сирний кокосовий крем для торта.

Вилити масу на основу.

Запекати при тій же температурі близько години. Заливка повинна «схопитися».

Смачного!



Маково-кокосовий пляцок

Чорне тісто: 5 жовтків,
3/4 скл. цукру,
2 ст. ложки какао,
1 ч. ложка соди (погасити оцтом),
1 п. маргарину,
3 ст. ложки нежирної рідкої сметани,
1,5 скл. борошна.
Білково-кокосовий корж: 5 білків,
1 скл. цукру,
200 г кокосової стружки.



Форма від духовки. Жовтки збити з половиною цукру, додати какао, м'який маргарин, решту складників. Білки збити з цукром до стійкості, акуратно перемішати з кокосом. На форму викласти чорне тісто, а зверху білково-кокосове тісто. Пекти при 180 ОС. Коли охолоне, розрізати навпіл.

Маковий корж: 5 яєць,
1 скл. цукру,
1 скл. маку меленого,
1 ч. ложка розпушувача,
3 ст. ложки сухарів мелених,
1 ст. ложка крохмалю.

Форма від духовки. Жовтки збити з частиною цукру, додати розпушувач, сухарі, крохмаль, мак. Білки збити з рештою цукру до стійких піків і легко змішати з жовтками. Спекти корж, а коли охолоне, розрізати навпіл.

Крем: 350 г масла, 1 б. вареного згущеного молока, 2 ст. ложки какао.

Скласти: чорний корж з білково-кокосовим коржем, крем, маковий корж, крем, маковий корж, крем, чорний корж з білково-кокосовим коржем

Смачного!



Торт "Екзотик"

Бісквіт:

На 1 корж: 3 білки, 100 г цукру, 100 г кокосової стружки, 1 ст. ложка крохмалю.

Спекти 3 такі коржі.

Крем: 9 жовтків, 150 г цукру, 300 г сметани, 2 ч. ложки борошна, 200 г масла, 3 ківи або 1 скл. ягід (полуниці, малини, вишень тощо).

Форма 25X35 см або діаметром +/- 23 см.

Бісквіт: 3 білки збити в тугу піну, додати 100 г цукру, збити до однорідності. Висипати 100 г кокосової стружки і 1 ст. ложку крохмалю, акуратно перемішати і викласти у застелену промасленим пергаментом форму.

Пекти при 170 ОС десь 15 хв до сухої зубочистки. Спекти 3 такі коржі. Вони виходять м'які, дуже ніжні.

Крем: жовтки збити з цукром, додати сметану і борошно. Поставити на малий вогонь, постійно помішуючи, варити до загустіння.

Охолодити. Збити добіла масло, по ложці додавати заварний крем.

Смачного!



Твої рецепти



Твої рецепти



Шоколадні торти



Ох, шоколад! Це насолода та любов, напевно кожної жінки і навіть суворих чоловіків. Тому в цьому розділі ви зможете ознайомитися та спробувати приготувати справжню шоколадну мрію і навіть не одну. Нехай смакує!

Шоколадний торт з варенням

Інгредієнти

масло вершкове 100 г;

борошно 250 г;

цукор 230 г;

яйця курячі 1 шт.;

какао (бажано темне) 40 г;

молоко 250 г;

розпушувач тіста 1 ч.л. ;

варення (для крему);



Спосіб приготування

Масло збиваємо з цукром до пухкості, а потім додаємо по чергово усі інгредієнти. Жодних заморожок у приготуванні. Пекти корж у гарячій духовці у підготовленій формі при 180 , десь 30-40 хв, доки сірничок не буде сухим. Багато залежить від вашої духовки. Даємо коржу охолонути у формі на решітці, а відтак — розрізаємо та перемашуємо варенням. Корж ніжний, пористий, рихлий і дуже смачний.

Смачного!



Шоколадний торт з кремом

Бісквіт

- Яйця - 2 шт;
- Борошно - 2 склянки;
- Цукор - 2 склянки;
- Сода - 1,5 ч.л;
- Розпушувач для тіста - 1,5 ч.л;
- Молоко - 1 склянка;
- Олія - 0,5 склянки;
- Ванільний цукор - 1 пакетик;
- Крутий окріп - 1 склянка;
- Какао - 5 ст.л.



ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМУ:

- Борошно - 2 ст.л;
- Яйця - 2 шт;
- Цукор - 1 склянка;
- Молоко - 1 склянка;
- Вершкове масло - 200 г

Спосіб приготування

Яйця збити з цукром за допомогою міксеру до утворення невеликої піни. До отриманої маси додати молоко кімнатної температури та олію. В окремому посуді змішати такі інгредієнти: просіяне борошно, розпушувач для тіста, соду, какао та ванільний цукор. У яєчно-масляну суміш потроху додавати сухі інгредієнти, продовжуючи всі разом збивати. До готового тіста додаємо склянку крутого окропу і відразу ж все ретельно перемішуємо. Виливаємо тісто у форму для випічки. Відправляємо бісквіт приблизно на 50 хвилин у духовку розігріту до 180°C. Приготування крему: у невеликій каструлі змішати яйця, цукор, борошно і молоко. Суміш поставити на маленький вогонь і постійно помішувати, як тільки суміш починає густіти, вимкнути і зняти з плити. Коли маса охолоне, додати, заздалегідь розм'якшене, вершкове масло та все збити міксером. Крем поставити в холодильник на 20 хвилин. Приготування шоколадної глазурі: какао, цукор, молоко і борошно змішати в каструлі і поставити на маленький вогонь. Як тільки глазур закипить, знімаємо з вогню і додаємо шматочок масла. Добре розмішуємо нашу глазур до повного розчинення масла. Оформлення торта: остиглий шоколадний бісквіт розрізаємо на три коржі. Кожен корж промазуємо заварним кремом. Верхній корж заливаємо гарячою глазур'ю. За бажанням, боки торта можна обсипати горіхами.

Смачного!

Шоколадно-кавовий торт з фініками

Інгредієнти

Для крему

сметана – 500 г
цукрова пудра – 100 г
шоколад чорний – 30 г
какао порошок – 1 стл.
загущувач для сметани- 1шт.
вишні без кісточок.

Для тіста

фініки – 200 г
вода – 250 мл
розчинна кава (порошок) – 1,5стл.
сода харчова – 1 ч.л.
ванільний цукор – 1 ч.л.
борошно пшеничне – 250 г
какао порошок – 60 г
розпушувач тіста – 2 ч.л.
сіль – на кінчик ножа
масло м'яке – 150 г
цукор – 200 г
яйця курячі – 2 шт.



Спосіб приготування

Найперше потрібно приготувати фінікову масу. Для цього фініки варто помити, видалити кісточки, дрібно порізати. Змішати в каструльці воду, розчинну каву, соду, ваніль і закип'ятити. Додати фініки і проварити їх 1 хвилину. Вимкнути газ, накрити кришкою, залишити до повного охолодження. Фініки перетворяться на «кашку». В миску просіяти борошно, какао, розпушувач, сіль. В окремій посудині збити масло (можна замінити маргарином) з цукром. Продовжуючи збивати, по одному ввести яйця. Акуратно вмішати туди суху просіяну суміш, потім додати фінікову масу. Викласти тісто в тортівницю діаметром 26 см, змащену олією без запаху і притрушену какао-порошком (я маю звичку завжди користуватись пергаментом). Випікати у попередньо нагрітій до 180 духовці приблизно 40-50 хвилин. Корж добре наросте, холодним розрізаємо його на два. Корж виходить вологим і пухким, схожим на кекс. Шоколад потрібно розтопити і охолодити. Всі складники крему (крім вишень) з'єднати і збити міксером. Перекласти тортик кремом, не забувши додати і вишеньки.

Смачного!

Шоколадний торт без випікання

Інгредієнти для основи:

- Пісочне печиво – 400 г
- Волоські горіхи – 150 г
- Вершкове масло – 100 г

Інгредієнти для крему:

- Волоські горіхи – 200 г
- Мінеральна вода – 1/3 ст.
- Вершкове масло – 80 г
- Шоколад – 100 г
- Мед – 50 г

Інгредієнти для презентації:

- М'ята
- Мигдальні пластівці
- Ягоди



Приготування:

1. Змішати до однорідної маси всі інгредієнти для основи. Викласти їх на дно форми і поставте в холодильник на 10 хвилин.
2. Для крему подрібнити горіхи, додати мед і добре вимішати.
3. Розтопити на паровій бані шоколад і вершкове масло. Додати шоколад і масло до основної маси і знову збити.
4. Вилийте крем поверх основи і поставте знову в холодильник на 4-5 годин. Прикрасьте торт ягодами і горіхами.

Смачного!



Шоколадний торт «Бій курантів»

ІНГРЕДІЄНТИ:

Бісквіт:

350 г борошна,

300 г цукру,

2 яйця,

250 мл молока,

250 мл окропу,

10 г розпушувача,

10 г соди (не гасити!),

40 г какао,

100 мл олії,

ванілін,

дрібка солі.

Вишнева начинка:

500 г вишні (у мене заморожена),

100 г цукру,

100 мл вишневого соку, який утворився при розморожуванні,

1 ст. л. картопляного крохмалю,

2-3 ст. л. мигдального лікеру (або якого-небудь іншого ароматного алкоголю).



ПРИГОТУВАННЯ:

Бісквіт: з'єднати сухі компоненти: просіяти борошно, какао, розпушувач і соду. Ретельно перемішати. У другу ємність вибити яйця, додати ванілін, дрібку солі та цукор. Міксером збити суміш на міцну піну. Тонкою цівкою влити олію, не припиняючи збивати. Всипати половину сухої суміші та влити половину молока. Ретельно збити та додати залишки сухої суміші й молоко, яке залишилося. Ще раз збити тісто до однорідності. Наостанок влити окріп й швидко перемішати ручним вінчиком (тісто виходить досить рідким, проте нехай вас це не бентежить, таким воно й повинно бути). Вилити тісто у форму, встелену пергаментом (я нічим не змащую, коли випікаю бісквіт – так він виходить високим і «росте» рівномірно, без горезвісної «шапочки» посередині). Випікати при 180°C протягом 40-45 хвилин (режим «верх-низ»). Вийняти бісквіт на решітку й дати йому повністю охолонути. Лише після цього розрізаємо на три коржі. Вишнева начинка: розморозити вишні та покласти їх у сотейник із товстим дном. Додати цукор та мигдальний лікер і поставити на плиту на маленький вогонь. Змішати крохмаль із вишневим соком, який утворився при розморожуванні ягід. Коли цукор розчиниться, влити цю крохмальну суміш у сотейник. Варити при постійному помішуванні до згущування. Накрити начинку «в контакт» харчовою плівкою та залишити так до охолодження. У три підходи ввести вершково-сирний крем у масляний, щоразу ретельно змішуючи все міксером. Перекласти крем в кондитерський мішок з широкою фігурною насадкою. Формування: на корж видавити крем, рухаючись по спіралі так, щоб між кремовими смужками залишався невеликий проміжок. У нього за допомогою чайної ложки розподілити вишневу начинку.

Смачного!


Твої рецепти



Твої рецепти



Горіхові ТОРТИ



Горіхові торти дійсно дуже смачні, так що приготувати один з таких солодких шедеврів для безтурботного чаювання з ніжною смакотою однозначно варто. Ніжні, ароматні і дуже, дуже смачні горіхові торти – саме те, що потрібно цієї осені!

Торт з волоськими горіхами, яблуками і медом

Інгредієнти:

- Півтори склянки пшеничного борошна;
- 4 яйця;
- 3/4 склянки рафінованої олії;
- 1/2 склянки цукру;
- 1/3 склянки рідкого меду;
- Пара великих яблук;
- 100 г очищених волоських горіхів;
- 3 столові ложки лимонного соку;
- 1 чайна ложка готового розпушувача для випічки (можна замінити 1 чайною ложкою соди без гірки і 1/4 чайної ложки лимонної кислоти);
- Маленька щіпка солі;
- Трохи цукрової пудри для присипки готового торта.

Рецепт приготування:

- Почисти яблука від шкірки й серцевини, наріж невеликими шматочками. Волоські горіхи порубай або подрібни в блендері.
- У глибокій мисці змішай жовтки й цукор, добре збий їх міксером, потім додай білки, мед, рослинне масло і знову все гарненько збий. Потроху поклади в отриману масу, акуратно помішуючи, борошно, розпушувач, сіль і лимонний сік.
- Додай у тісто подрібнені горішки й порізані яблука, обережно розмішай.
- Форму для випічки змасти шматочком вершкового масла й обсип панірувальними сухарями. Вилий у неї тісто.
- Запекати торт у духовці слід при температурі близько 180 °С протягом 40 хвилин, а готовність коржа перевіряй, обережно встромляючи в тісто тонку бамбукову або дерев'яну паличку – коли крупинки тіста перестануть на неї налипати, випічку можна діставати з духовки. Перед подачею до столу посип готовий торт цукровою пудрою.

Смачного!



Торт з волоськими горіхами, пудинговим кремом та карамеллю

Інгредієнти для коржа:

- 3 склянки борошна;
- 3/4 пачки вершкового масла;
- 2/3 склянки цукру;
- 1/2 склянки очищених волоських горіхів;
- 3 столові ложки меду;
- 2 яйця;
- 2 чайні ложки розпушувача для випічки;
- Дрібка солі.

Інгредієнти для крему:

- Дві з половиною склянки молока;
- 3/4 склянки цукру;
- Пачка натурального вершкового масла;
- 2 пакетики класичного пудингу – ванільного або вершкового •



Рецепт приготування:

• Спочатку займемося тістом. Розтопи вершкове масло з медом і цукром на повільному вогні, потім прибери місткість з плити і відправ остигати.

• У велику миску просій борошно, додай до нього сіль і розпушувач для випічки, акуратно розмішай. В окремій місткості збий яйця. З'єднай усі інгредієнти, гарненько все перемішай, додай подрібнені волоські горіхи й вилий тісто в застелену пергаментом для запікання форму. Пекти корж слід при температурі близько 190 ° С протягом 40 хвилин. Готовність тіста перевіряй дерев'яною паличкою. Коли корж буде готовий, витягни його з духовки, остудити й розріж на дві частини. Паралельно готуємо крем для торта. Висип пакетики з сумішшю для пудингу в невелику кількість холодного молока (візьми для цього приблизно половину склянки), розмішай і залиш розчинятися.

Решту молока закип'ятити з цукром. Тонкою цівкою, постійно помішуючи, додай в кипляче на маленькому вогні молоко з цукром розчинену пудингову суміш.

Тримати на вогні, безупинно помішуючи, до тих пір, поки маса не почне добре густіти. Загуслу основу для крему прибери з плити й дай їй трохи охолонути.

Розм'якшене вершкове масло збий міксером і, продовжуючи збивати, по ложці додавай в нього молочно-пудингову масу. Крем повинен вийти однорідної

консистенції. Зверху торт ми будемо посипати волоськими горіхами, покритими карамельною глазур'ю. Для їх приготування розтопити в невеликій сковорідці вершкове масло і цукор, постійно їх помішуючи, щоб цукор не пригорів. Коли масляно-цукрова маса розчиниться повністю, висип сюди крупно порубані волоські горіхи. Добре розмішай, щоб карамель рівномірно покрила горіхи. Далі збираємо наш торт. Змасти товстим шаром крему розрізаний на дві частини корж, склади обидві половинки одну на іншу, помаж торт кремом, що залишився зверху й з боків. Зверху виклади карамелізовані горіхи й полий їх залишками карамелі.

Торт повинен постояти в холодильнику кілька годин, щоб крем повністю застиг.

Смачного!

Капучино-торт

Інгредієнти для тіста:

- Яйця 5 шт.;
- Мука 5 ст.л.;
- Цукор 5 ст.л.;
- Мука 5 ст.л.;
- Олія 2 ст.л.;
- Горіхи 100 г.

Інгредієнти для крему:

- Молоко 0,5 л.;
- Цукор 5 ст.л.;
- Шоколадийпудинг 1 уп.;
- Масло 300 г.;
- Капучино 4 ст.л.;
- Шоколад для прикрашання 100 г.



Рецепт приготування:

- 1 склянку горіхів(арахісу чи волоських) посмажити, злегка подрібнити.
- Бісквіт з горіхами. 5 білків збити в піну, додати 5 ст.л. цукру, збити в густу піну, додати жовтки, збити. Додати 2 ст.л. олії, 5 ст.л. муки та 1 ч.л. порошку до печива, збити на низьких обертах міксера до однорідності. Додати горіхи, обережно перемішати. Вилити тісто в застелену пергаментом форму, випікати в розігрітій духовці при темпеературі 180-190 ° С приблизно 1 год. Остудити, розрізати на 3-4 частини.
- Такий бісквіт з горіхами можна готувати в мультиварці. Виходить чудово. Обираємо режим "випічка" на 1 год 20 хв.
- Горіховий крем з капучино. Спочатку готуємо шоколадний пудинг. Для цього потрібно від 0,5 л молока відлити 1/4 частину. До решти молока додати 5 ст.л. цукру та поставити, щоб закипіло. В 1/4 ч. молока розчинити 1 п. шоколадного пудингу. В кипляче молоко тонкою цівкою влити молоко з пудингом, безперервно помішуючи, поки маса не загусне(1-2 хв). Зняти з вогню, остудити.
- Готовий охолоджений пудинг збити з 300 г м' якого масла та 4 ст.л. сухого горіхового капучино(порошку).
- Горіхові коржі змастити кремом. Зверху полити торт розтопленим шоколадом та посипати горіхами. Залишити торт пропитатись на кілька годин у холодильнику.

Смачного!

Горіховий торт з кавовим кремом

Інгредієнти для тіста:

- Яйця курячі;
- 6 шт.;
- Горіхи;
- 200 г.;
- Цукор;
- 200 г.;
- Сухарі;
- 2 ст.ложки;

Інгредієнти для крему:

- Масло вершкове;
- 250 г.;
- Цукор;
- 200 г.;
- Жовтки яєчні;
- 3 шт.;
- Борошно;
- 1 ст.ложка;
- Кава (готовий напій);
- 5 ст.ложок.



Рецепт приготування:

- З білків збити круту піну, додаючи цукор.
- Вимішати її з жовтками, меленими горіхами, сухарями і цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями роз'ємну форму 24см. у діаметрі.
- Пекти в духовці при 200° С протягом 35 хв (так написано в оригінальному рецепті, у мене спікся за 20хв).
- Коли знятий з форми корж остигне, гострим ножем обережно розрізати його по горизонталі на однакові за товщиною частини.
- Крем приготувати так: у посуді, який вміщений у більший посуд з киплячою водою, збити жовтки з цукром. Коли маса стане пухкою, не припиняючи збивання, додати борошно, каву (попередньо напій треба приготувати з заварної чи розчинної кави й охолодити), а як загусне, зняти з плити й охолодити.
- Маслозбити до утворення піни і збивати далі, додаючи по ложці охолодженого крему. Коли маса буде однорідною, перекласти нею коржі і змастити верх і боки торта.
- Пропитати їх солодкою кавою, перекласти кавовим кремом, тим же кремом змастити боки й верх торта й посипати посіченими горіхами.

Смачного!

Твої рецепти



Твої рецепти



Корисні поради

- 1. Перемішувати тісто краще спеціальною плосокою лопаткою.*
- 2. Не плутайте соду та розпушувач!. Випічка з використанням соди набагато міцніша, ніж з розпушувачем, так що не намагайтеся використовувати їх однаково. Краще дійте за рецептом і використовуйте те що в ньому вказано.*
- 3. Перед тим як покласти тісто у форму краще її змастити олією, тоді тісто не так «прилипне» до форми і потім легше «відійде».*
- 4. Перевірте температуру в духовці. Температура духовки грає велику роль у випіканні, тому бажано 10-15 хвилин прогрівати, а вже опісля вставляти деко з паляницею.*
- 5. За час випікання торта не лізьте заглядати до духовки без потреби, зберігайте спокій.*

Видання для організації дозвілля

Солодке свято

Укладачі: Вітенько Соломія, Дорош Тетяна, Кримська Марина,
Пашинська Анна.

Головний редактор: Кримська Марина
Літературний редактор: Дорош Тетяна
Художній редактор: Пашинська Анна
Технічний редактор: Вітенько Соломія

Пігнисано до друку 25.10.2020. Формат 148*210/32. Друк офсетний.
Гарнітура "Comfortaa". Ум. друк. арк. 12,6.
Наклад 5 000 примірників.
Зам. № 2500.

Видавництво "Сирени"
Св. №ДК56 від 24.10. 2020
48020, Київ, вулиця Тимошенко, 35
E-mail: surenu@tort.ua
Тел. +380986785643

Відруковано з готових гіанопозитивів
у ТОВ "Смачний друк"
м. Київ, вул. Бізнесменів, 14

Готуйте



найсмачніші

торти

