

РЕЦЕПТЫ ОТ ОКСАНЫ спецвыпуск

№ 3(29)

ТОРТЫ

Только
проверенные
рецепты



ISSN 1996-4781



БОНУС
3

ТОРТ С ОРЕХАМИ

Сметана — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 ст., мука — 1/2 ст., сгущенка — 1/2 банки, какао, сода, погашенная уксусом.

Все тщательно перемешать и поставить тесто в духовку на 50 минут на небольшой огонь.
Крем: 200 г сливочного масла, 1/2 банки сгущенки, все хорошо растереть, добавить измельченных орехов. Остывшую лепешку разрезать на 2 равных пласта и промазать кремом с орехами. Готовый торт обязательно выдержать в холодном месте 1 день.

ТОРТ «ДАЙНАВА»

Яичные белки — 17 шт., сахар — 2 ст., пудра — 300 г, мука — 25 г, сливочное масло — 300 г, желтки — 2 шт., молоко — 1/2 ст., какао — 20 г, шоколад — 200 г, коньяк — 20 г, жир, орехи — 1 ст.

Взбить белки, постепенно добавляя сахар, до образования устойчивой пены. Измельченные орехи смешать с сахарной пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками. Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых лепешки,



промазать кремом, залить глазурью, приготовленной из шоколада на растопленном кондитерском жире, украсить декоративными элементами из сахарной массы. Крем: в яичные желтки, растертые с сахаром, влить тонкой струйкой горячее молоко, непрерывно помешивая, охладить до 18-20°C, влить в размягченное сливочное масло, добавить какао и коньяк.

Уважаемые читатели! В знак благодарности Вам, нашим постоянным читателям, издательство вводит систему бонусов. Собранные бонусы Вы можете обменять на товары издательства или ценные призы от наших партнеров. Познакомьтесь с перечнем товаров и призов Вы можете на странице «Бонусная программа» на сайте www.dianaplus.com и по телефону (050)377-24-40 или в № 1(61) изданий «200 кроссвордов» и «300 кроссвордов».

ТОРТ «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Тесто: мука — 80 г, сахар — 70 г, яйца — 2 шт.

Крем: сахарная пудра — 125 г, масло — 150 г, сливки — 32 г, какао — 15 г, коньяк — 10 г.

Яйца с сахаром взбить до увеличения объема в 3 раза, замесить с мукой, выложить в круглую форму и выпекать при температуре 110-120°C.

Крем: сахарную пудру, сливки, сливочное масло взбить до пышной

массы, добавить вино и какао. Остывшие коржи смазать кремом. Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить оставшимся кремом и поставить в холодное место.

ТОРТ «АНЕЧКА»

На 2,5 стакана муки: мед — 2 ст. ложки, сметана — 3 ст. ложки, сахар — 1 ст., яйцо — 1 шт., масло — 100 г, орехи — 300 г, сода, соль.

Масло и мед растопить, добавить сметану, сахар, яйцо — взбить, положить соль, 0,5 ч. л. соды, орехи, муку. Тесто разделить на 3 части. Испеченные коржи смазать кремом, сверху

посыпать крошками и орехами.

ДВУХЪЯРУСНЫЙ ТОРТ

Тесто: мука — 2,5 ст., масло — 300 г, яйца — 2-3 шт., соль — 1/4 ч. ложки, молоко — 2 ст. ложки.

Крем: масло — 200 г, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 2 шт.

Украшение: свежие или консервированные ягоды — 1 ст.

Масло размягчите, влейте молоко с солью, добавьте яйца, муку и замесите тесто. Когда тесто станет однородным, слепите кирпичик, переложите его на доску, посыпанную мукой, и раскатайте прямоугольную лепешку толщиной 10 мм. Сложите ее вчетверо, раскатайте еще раз, и

снова сложите вчетверо. Затем раскатайте из теста пять круглых лепешек толщиной 6 мм. Три из них должны быть одного размера, две поменьше. Лепешки наколите ножом в нескольких местах и выпекайте в сильно нагретой духовке на сухом противне. Остудите, подровняйте края. На три большие лепешки, смазанные кремом, положите две маленькие, также прослоенные кремом. Украсьте верх и бока торта кремом, крошкой и ягодами.

Крем: яйца разотрите с сахаром. Подогревая смесь, взбейте ее венчиком до увеличения объема в 2-3 раза. Затем охладите. Масло взбейте добела и, не прекращая взбивать, соедините с яичной смесью.

ТОРТ ИЗ СЛИВОК

Для 1 кг торта: мука — 200 г, сахар, густые сливки — 500 г, яйца — 6 шт., пшеничные сухари — 500 г, сливочное масло — для смазывания — 25 г, сахарная пудра — для обсыпки, варенье — по вкусу.

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть до исчезновения кристалликов с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин, постепенно добавлять муку. Все промешать до однородной массы.

Готовое тесто осторожно переложить в форму с низкими боками, смазанную жиром, и обсыпать крошкой из пшеничных сухарей. Печь 25-30 минут при 200-220°C. После охлаждения торт вынуть из формы и слегка посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ ИЗ ВИШЕН

Для 1 кг торта: мука — 200 г, сливочное масло — 150 г, сахар — 200 г, яйца — 5 шт., орехи — 100 г, ягоды — 250 г, корица — 1 ч. ложка, цедра 1 лимона.

Сливочное масло разотрите добела со 100 г сахара, яйца взбейте до густой пены с остальным сахаром, орехи мелко нарубите и все перемешайте, добавьте изрубленную

цедру лимона, корицу, муку. Все перемешайте, положите вишню из варенья и опять хорошо перемешайте. Приготовленное тесто положите в форму с низким бортом, хорошо смазанную сливочным маслом. Выпекайте 25-30 минут при температуре 180-200°C. После охлаждения верх торта украсьте вишневым вареньем.

**ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ**

На 150 г муки: очищенные орехи — 200 г, масло — 100 г, сметана — 100 г, яйца — 2 шт.

Очищенные орехи вместе с сахаром 2 раза пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить растопленное сливочное масло,

сметану, яйца. Все перемешать, засыпать мукой и снова перемешать. Положить массу в форму, смазанную маслом, и выпекать в духовке 30-40 минут.

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»

Тесто: маргарин — 250 г, молоко — 1/3 ст., яйца — 2 шт., сода, соль, мука.

Крем: сгущенное молоко (вареное) — 1 банка, сливочное масло — 200 г.

Замесить крутое тесто, пропустить через мясорубку и выпекать жгутами. Затем перемешать все с кремом, ломая жгуты, уложить горкой на блюдо и поставить на холод.

ТОРТ «ПИЦЦА БОГОВ»

Крем: сгущенное молоко — 1 банка, сливочное масло — 200 г, какао — 3 ч. ложки, яйца — 2 шт. растереть с сахаром — 1 ст., сметана — 0,5 ст., измельченные орехи — 0,5 ст., мука — 2 ст., сода — 0,5 ч. ложки.

Смешать все, выложить в глубокую сковородку и выпекать 35-40 минут. Через 4-5 часов разрезать на 2 части, нижнюю часть тоньше. Верхнюю часть размять на крошки, низ покрыть кремом и посыпать 1/3 частью крошек, чуть придавить, покрыть кремом и т.д. Поставить в холод.

ТОРТ «ДЕВИЧИЙ»

Яйца, сахар, сгущенное молоко, майонез, сода, сметана, лимон, орехи, мука, какао.

Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара слегка взбить, добавить 1/2 банки сгущенного молока, 1 банку майонеза, 1 ч. ложку гашеной соды.

Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 лимон пропустить через мясорубку с корочкой, орехи.

Замесить на 1-2 стакана муки тесто густоты сметаны, испечь 3 коржа. В один из них добавить 1-2 ч. л. какао. Торт смазать кремом.

ТОРТ «СКАЗКА»

Тесто: сметана — 300 г, сахар — 1 ст., уксус с водой — 1 ст. ложка.

Крем: сгущенное молоко — 0,5 банки, сливочное масло — 300 г.

Тесто как на оладьи. Разделить на 3 части, в каждую положить молотые орехи, изюм, мак; выпекать каждую в отдельности. Каждый корж и боковые стороны обмазать кремом, посыпать сахарной пудрой, крошкой с орехами, шоколадом.

ТОРТ БИСКВИТНЫЙ

Бисквит: яйца — 10 шт., сахар — 2,5 ст., мука — 2 ст., какао — 50 г.

Крем: какао — 50 г, сливочное масло — 600 г, молоко — 6 ст. ложек, сахар — 3 ст., яйца — 4 шт., вишни — 2,5 ст., коньяк — 1/2 ст., шоколад — 100 г, ванилин — 2 пакета.

Сахар, яйца взбить в эмалированной миске, добавить сахар, взбить на пару до образования густой теплой массы; затем продолжать взбивать, пока остынет. После этого осторожно мешая ложкой вниз, смешать с мукой, предварительно смешанной с какао; массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную

мукой. Выпекать в духовке со средним жаром; готовность бисквита определить, воткнув в него тонкую палочку (должна быть сухой).

Вишню (можно из наливки) освободить от косточек, прижать ко дну банки ложкой и за 2 дня до приготовления залить коньяком, перемешать с сахаром, закрыть крышкой.

Сливочное масло, 2,5 стакана сахара растереть, постепенно добавляя остывшую массу из какао и яиц, добавить ванильный сахар. Если в креме весь сахар разошелся — крем готов.

Разрезать бисквит пополам, из каждой половины вынуть мякиш, растереть его с 1/3 количества всего крема. Полученную массу перемешать с 1/2 всего количества вишни, разделить массу пополам и уложить обратно в коробочку из корок бисквита, предварительно смазав их кремом изнутри. На нижнюю половину приготовленного торта выложить часть оставшегося крема, сверху засыпать вишней и все покрыть оставшимся кремом. На него положить разрезом вниз вторую половину торта. Шоколад разогреть, добавить 2 ст. ложки молока и облить им весь торт сверху и с боков, разравнивать глазурь ножом, торт хорошо остудить.

ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Тесто: яйца — 9 шт., вода — 2 ст. ложки, сахар — 1 ст. ложка, толченые орехи — 10 ст. ложек, толченые сухари — 4 ст. ложки.

Крем: сгущенное молоко — 1 банка, сливочное масло — 200 г, какао — 5-6 ч. ложек.

Сироп: сахар — 1/2 ст., горячая вода — 1/2 ст., водка — 2-3 ст. ложки.

Приготовить тесто и выпекать в форме. Когда торт остынет, разрезать ножом на 2 половины, пропитать сиропом.

Сироп: 1/2 стакана сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды, охладить, добавить 2-3 ст. ложки водки. Смазать обе половинки, а потом верх и края украсить.

ТОРТ «ШУТКА»

Сгущенное молоко, зефир, печенье, масло, орехи.

Банку сгущенного молока варят 1 час, 500 г бело-розового зефира разрезать пополам, пачку печенья растереть на терке, смешать с теплым сгущенным молоком, маслом и орехами. Посыпав блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира, выкладывают массу с молоком, маслом, печеньем и орехами, разравнивают, снова кладут зефир и прижимают, чтобы вошел в массу наполовину. Сверху торт посыпает дроблеными орехами и тертым печеньем, ставят в холодное место.

ТОРТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Яйца, сахар, сливочное масло, мука, орехи, цедра лимона, молоко, шоколад, цукаты.

4 желтка растереть с 1/2 стакана сахара до бела, смешать с 200 г куском сливочного масла, всыпать 2-2,5 стакана муки, замесить мягкое тесто, разделить на 3 части, раскатать в пласты толщиной в 0,5 см и испечь 3 коржа.

4 белка взбить в густую пену с 1/2 стакана сахара, добавить толченые орехи и цедру 1 лимона. Начинку разделить на 6 частей и смазать ею 2 коржа, 3-й корж сверху смазать шоколадным кремом.

Крем: 500 г масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки молока, 1/2 плитки шоколада варить в кастрюльке на небольшом огне, все время помешивая до загустения массы. Сверху торт украсить целыми ядрами орехов, цукатов и кусочками шоколада. Белки перед взбиванием следует охладить, взбивать их перед самым использованием.

ТОРТ «МЕДОВЫЙ»

Мед, подсолнечное масло, орехи, изюм, цукаты, какао, корица, гвоздика, сода, мука, сахарная пудра.

К 250 г меда добавить 1/2 стакана воды, 1 стакан подсолнечного масла, 1/2 стакана измельченных орехов, столько же изюма, 2-3 ст. ложки цукатов, какао, корицы по 1 ч. ложке, 4-5 шт. гвоздики, истолченной в ступке, 1 ч. ложку соды, муку, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать его до 2 см, положить на смазанный маслом противень. Запекать в умеренно горячей духовке около 1 часа. На стол подавать остывшим, покрыв его белковой глазурью или посыпав сахарной пудрой.

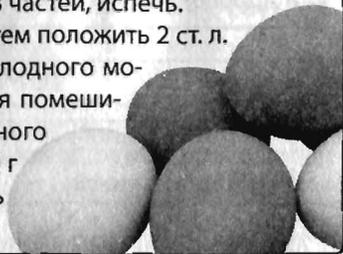
ТОРТ «МЕДОВЫЙ» «2»

Тесто: маргарин — 125 г, сахар — 1 ст., яйца — 3 шт., мед — 2 ст. ложки, сода (гашеная) — 1 ч. ложка, соль, мука — 4 ст.

Крем: яйца — 3 шт., сахар — 1 ст., мука — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст., масло — 250 г.

Тесто: маргарин растереть с сахаром, добавить 3 яйца и хорошо взбить. Туда же добавить 2 ст. л. меда. Положить 1 ч. л. соды, соль. Все поставить на пар, пока масса поднимется шубой, потом постепенно добавить 4 стакана муки. Тесто замесить, разделить на 8 частей, испечь.

Крем: 3 яйца взбить со стаканом сахара, затем положить 2 ст. л. муки и все взбить, потом влить 2 стакана холодного молока и поставить на слабый огонь, все время помешивая. Добавить 100 г сливочного масла и немного покипятить. Когда остынет, еще добавить 150 г сливочного масла и все вместе взбить. Мазать холодным кремом.

**ТОРТ «МЕДОВЫЙ» «3»**

Масло, яйца, мед, сахар, сода, мука, сливки, крахмал.

Тесто: 60-80 г масла, 2 яйца, 2 ст. л. меда, 1 ст. сахара размешать на медленном огне до растворения сахара

и меда, взбить до пены. Добавить 1 ч. л. гашеной соды и взбить в пену. Добавить постепенно муку, замешивая тесто как пельменное. Отделяя части, раскатывать тонкие коржи. Сильно помучив тесто, обрезать коржи по шаблону по размеру сковороды. Выпекать на медленном огне 2-3 минуты.

Крем: сварить густой молочный кисель из двух стаканов сливок или молока, одного стакана сахара, 2 ст. л. крахмала, растворенного в 0,5 стакана холодных сливок. Остудить, вбить 300 г масла.

ТОРТ «ПАУТИНКА»

Яйца, сахар, орехи, сливочный крем.

Тесто: 12 охлажденных белков, 3 стакана сахара взбить в крутую пену. На листы бумаги по 1/2 ч. л. массы

сталкивать пальцем (барабульки), сушить 1,5-2 часа при приоткрытой духовке на медленном огне. Горячими снять с бумаги, остывшие укладывать рядами, посыпать орехами и накладывать паутинку из крема.

ТОРТ «МИШКА»

Тесто: сахар — 1 ст., сметана — 1 ст., мука — 1 ст., масло — 1 ст. ложка.

Крем: сметана — 1 ст., сахар — 2/3 ст., орехи.

Глазурь: сливочное масло — 50 г, сахар — 1 ст., какао — 3 ч. ложки, молоко — 3 ст. ложки.

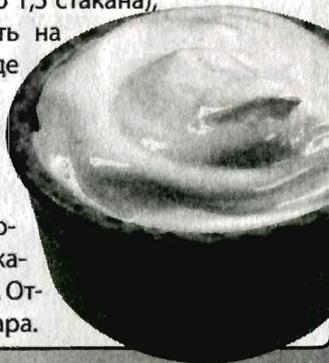
Сахар растереть с маслом, добавить сметану, чуть-чуть соды, муки, хорошенько вымесить. Полученное тесто разделить на две части, в одну из них добавить порошок какао. Испечь 3 белых и 3 темных коржа. Темный смазать взбитой с сахаром сметаной, посыпать грецкими орехами, сверху положить белый корж, крем, опять темный корж и т. д. Последний корж залить горячей глазурью.

ТОРТ «ПУШИНКА»

Яйца, сахар, мед, сода, мука, масло, сметана, соль.

Тесто: в большой кастрюле взбить 3 яйца и 1 стакан сахара, добавить 4 ч. л. меда и 1 ч. л. гашеной соды. Размешать на медленном огне до растворения сахара и меда. Взбить в пену. Кипятить в течение 2 минут до увеличения объема пены, постоянно перемешивая. Чуть остудить, добавить муку (около 1,5 стакана), размешать до густоты сметаны. Выкладывать на промасленную кальку, растянуть на сковороде руками, смазанными маслом, в тонкие коржи. Выпекать 6-7 коржей на медленном огне в течение 3-5 минут. Кальку снимать с теплого коржа.

Крем: 800 г сметаны откинуть через слой марли на дуршлаг, поставить в холодильник на кастрюлю со слоем крупной соли на дне на сутки. Откинутую сметану взбить с одним стаканом сахара.

**ТОРТ «СЕВЕРНЫЙ»**

На 1 банку сгущенного молока: яйца — 2 шт., крахмал — 1 ст. ложка, сода — 1/3 ч. ложки, соль — 1 щепотка.

Влить в блюдо сгущенное молоко, 2 яйца, соду, соль. Тщательно размешать, постепенно всыпая крахмал, перелить в сковороду, заполнив ее не более чем на 1/3, и выпекать в духовке.

ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Сливочное масло, мука, яйца, сметана, сахар, какао.

Тесто: поставить на огонь 1,5 стакана воды и добавить 150 г сливочного масла (маргарина). Когда смесь закипит, всыпать 1,5 стакана муки, помешивая. Тесто охладить, вбить поочередно 6 яиц. На противень, смазанный маслом, положить продолговатыми колбасками.

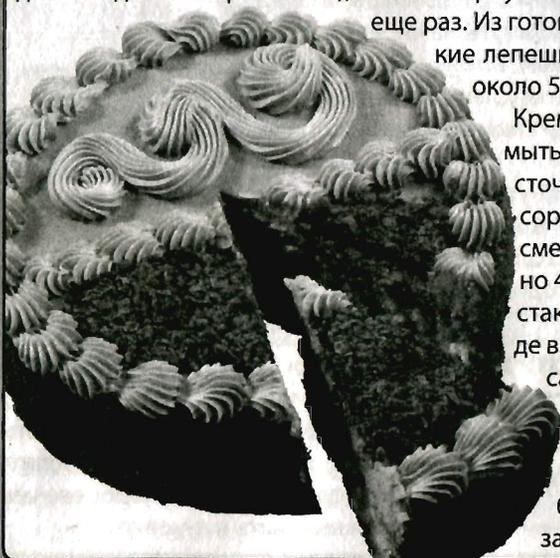
Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и 1 стакан сахара. Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

ТОРТ «ФАНТАЗИЯ»

Мука, сливочное масло, лимонная кислота, чернослив, сметана, сахар, масло.

Слоеное тесто: 1,5 ст. муки смешать с 250 г сливочного масла (или маргарина), поставить в холод минут на 30. За это время замесить тесто: 1,5 стакана муки, 1 стакан воды, лимонная кислота на кончике ножа. Второе тесто раскатать, на середину выложить тесто из холодильника. Края раскатанного теста сложить конвертом, защипать, вновь раскатать (скалку водить в одном направлении), снова свернуть конвертом и все повторить еще раз. Из готового теста раскатывать тонкие лепешки, печь в горячей духовке около 5 минут.

Крем: 400 г чернослива вымыть, распарить, убрать косточки, пропустить через мясорубку, добавить 0,5 стакана сметаны. Затем взбить отдельно 400 г откинутой сметаны и 1 стакан сахара, в третьей посуде взбить 200 г масла и 1 стакан сахара. Все три составляющие крема хорошо перемешать, промазать коржи и оставить торт под небольшим грузом на сутки, затем украсить верх.



ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

Размягченное масло, сахар, желтки, сметана, сода, соль, мука, яйца, орехи, какао.

Тесто: 200 г размягченного масла растереть с 1 стаканом сахара, вбить 5 желтков, 200 г сметаны, 1/2 ч. л. гашеной соды, соль на кончике ножа.

Перемешать, добавить муку до получения теста консистенции сметаны. Выпекать 3 коржа на среднем жару.

Крем: 5 белков и 3/4 стакана сахара взбить в пену, добавить 1 стакан измельченных жареных орехов.

Сверху залить шоколадной помадкой: 2 ст. л. какао и 3/4 стакана сахара перемешать, влить 4 ст. л. горячего молока, помешивая, на медленном огне довести до кипения, добавить 1-1,5 ст. л. сахара. Горячей массой залить торт сверху.

ОБСЫПНОЙ АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ

Тесто: сливочное масло или маргарин — 125 г, ром — 2 ст. ложки, сахар — 175 г, яйца — 3 шт., мука — 225 г, разрыхлитель — на кончике ножа, жир — для формы.

Начинка: творог — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 100 г, тертая цедра 1 лимона, молотый сладкий миндаль — 100 г, абрикосы без косточек — 375 г, мука — 200 г, сахар — 100 г, ванильный сахар — 1 пакетик, холодное нарезанное кусочками сливочное масло — 150 г.

Из перечисленных продуктов замесить тесто и выложить в смазанную жиром разъемную форму диаметром 26 см. Корж выпекать при температуре 175 гадусов около 20 минут. Яичные желтки отделить от белков и соединить с творогом, лимонной цедрой, сахаром и миндалем. Добавить очищенные и разрезанные пополам абрикосы без косточек или другие фрукты и взбитые в плотную пену яичные белки. Массу выложить на корж. Из оставшихся

продуктов сделать кулинарную посыпку. Сначала все тщательно перемешать с помощью ручного миксера. Затем, искрошив массу руками, приготовить посыпку и украсить ею торт сверху. Выпекать 50 минут.

ТОРТ «УЛЫБКА НЕГРА»

Молоко — 1 ст., яйца — 2 шт., молотая черемуха — 1 ст., мука — 1 ст., сода — 1/2 ст. ложки, сахар — 1 ст.

Смешать все компоненты и выпекать в духовке до готовности.

ТОРТ «МАША»

Сгущенное молоко, сливочное масло, мука, яйца, сода, сметана, сахар, грецкие орехи.

Замесить жидкое тесто из 1 банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 стакана муки, 2 яиц, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Выпечь 3 коржа, переложить кремом.

Крем: 0,5 литра сметаны взбить с 1 яйцом, сахаром (по вкусу), добавить в полученную массу поджаренные измельченные грецкие орехи.

ТОРТ «АЛЕНУШКА»

Сметана — 0,5 ст., сахар — 1 ст., сливочное масло — 100 г, желтки — 2 шт., соль и сода — по 1/4 ч. ложки, ванильный сахар — 1 щепотка, мука — 4 ст.

Ингредиенты осторожно смешать до состояния мелкой крошки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой противень слоем в один сантиметр. Сверху выложить начинку-варенье

или тертое на крупной терке яблоко. На начинку выложить оставшееся тесто и выпечь до готовности.

ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»

Сливочное масло — 200 г, сахар — 3 ст. ложки, ванильные сухари — 300 г, черное кофе — 0,5 ст., яйца — 5 шт.

Желтки растереть с сахаром, белки взбить и перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной раньше, затем добавить растопленное масло и черный

кофе. Все перемешать и поставить на холод на 10-15 минут.

СУХОЙ ТОРТ

Яйца, сахар, картофельная мука, цедра лимона, сахарная пудра.

Желтки 10 яиц растереть с 2 стаканами сахара, затем взбить добела, добавить 1,5 стакана картофельной муки и мешать в течение 30 минут

все в одну сторону. После этого положить натертую на терке цедру 0,5 лимона и взбитые в густую пену белки. Осторожно перемешать и полученную массу выложить в смазанную форму. Выпекать в горячей духовке. При подаче на стол торт посыпать сахарной пудрой.

ТОРТ «АФРИКА»

Тесто: мука — 250 г, смалец — 120 г, сахар — 100 г, молотые ядра грецких орехов — 100 г.

Начинка: яичные белки — 5 шт., сахарная пудра — 5 ст. ложек, абрикосовый джем — 5 ст. ложек.

Приготовить тесто (если оно получится слишком сухим, добавить немного воды), разделить на 3 части и каждую раскатать пластом. В одном пласте маленькой круглой формой для штамповки печенья вырезать отверстия. Пласты выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме для выпечки тортов, но не дать им зарумяниться. Один выпеченный корж уложить на дно формы, намазать половиной начинки и накрыть вторым пластом, на который выложить остаток начинки. Сверху уложить пласт с отверстиями и слегка нажать на него, чтобы начинка вышла наружу. Торт поместить в горячую печь и выпекать на протяжении 15 минут. Приготовление начинки: яичные белки взбить в пену, добавить к ней сахарную пудру и абрикосовый джем, и вымешивать до получения пышной массы. Смазать начинкой коржи и украсить торт по своему вкусу.

**ТОРТ «АЙСБЕРГ»**

Тесто: белки — 8 шт., сахар — 2 ст.

Глазурь: сахарная пудра — 150 г, сливочное масло — 2 ст. ложки, горячая вода — 3 ст. ложки, шоколад — 30 г.

Крем: сливочное масло — 400 г, сгущенное молоко — 400 г, коньяк — 3 ст. ложки.

Взбейте белки с сахаром. Выпеки-те 3 коржа и несколько маленьких овальных лепешек. Охлажденные коржи склейте кремом. Верх торта покройте шоколадной глазурью (все компоненты, необходимые для приготовления глазури, соедините, перемешайте и разогрейте на водяной бане до тягучего состояния).

Глазурь должна стекать по бокам торта так, чтобы образовывались струйки-потечи. Из маленьких лепешек изобразите на поверхности торта «айсберг», склеив их кремом и припорошив крошкой. Приготовление крема: сливочное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко, в конце влейте коньяк.

ДЕСЕРТ «ЗАПЕЧЕННАЯ АЛЯСКА»

На 4 порции: бисквит (или Madeira cake), порезанный кружочками или куски швейцарского рулета — 4 куса, клубничное или вишневое варенье — 4 ст. ложки, клубничное мороженое — 4 шарика, яичные белки — 2 шт., сахар — 50 г, засахаренные фрукты — 75 г.

Очень необычное сочетание — горячая меренга и холодное мороженое. Но не удивляйтесь — это классическое и проверенное сочетание! Подавать его нужно сразу после приготовления, пока мороженое не растаяло. Подготовьте торт и незапекая поставьте его в морозилку, пока не понадобится.

Разогреть духовку до 190°C/375F/Gas 5.

Намазать куски бисквита вареньем и уложить на противень. Сверху положить по шарик мороженого и вернуть в морозилку.

Взбить белки до крепкой пены, постепенно добавить сахар, по 1 ст. л., продолжать взбивать. Намазать белками мороженое, украсить фруктами и запекать 5 минут до коричневой корочки сверху.

**ТОРТ «АНИЮТА»**

Тесто: яйца — 3 шт., орехи — 150 г, масло — 75 г, сахар — 1,5 ст., мед — 1 ст. ложка, сода — 1 ч. ложка, соль, немного ванилина, мука — 3 ст.

Крем: густая сметана — 400 г, масло — 75 г, сахар — 1,5 ст., орехи — 150 г.

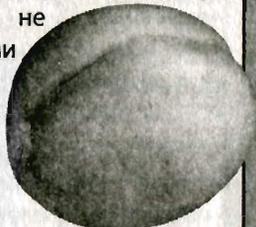
Замесить тесто, разделить на 4 коржа (и еще маленький на крошки). Бумагу для выпечки смазать маслом, раскатать на ней корж, перенести на противень вместе с бумагой и выпекать, вытаскивать светлым. Дать остыть, за это время приготовить крем. Сметану, масло

и сахар варить на медленном огне, орехи положить в последнюю очередь, когда крем закипит, снять, остудить и смазать пышки. Сверху можно украсить орехами.

ТОРТ С ФРУКТАМИ

Тесто: песочное печенье — 250 г, сливочное масло — 125 г, яйца — 3 шт., сахар — 1 ст., мука — 1 ст., яблоки (груши, персики, крупные сливы).

Масло разогреть на маленьком квадратном противне и печенье плотно уложить на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать на очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать муку с сахаром (чтобы не было комков), добавить яйца и хорошо взбить вилкой. Эту смесь выложить на фрукты. Печь в духовке при температуре 180-220°C, пока масса хорошо пропечется.

**ТОРТ С АНАНАСОМ В КРЕМЕ**

Тесто: миндаль — 100 г, сахар — 400 г, белки — 10 шт., лимон — 1 шт., масло для формы — 1 ч. ложка, мука — 1 ч. ложка.

Крем: сливки 30% — 1 ст., желатин — 15 г, сахарная пудра — по вкусу, ананас — 200 г.

Форму для выпечки торта смазать сливочным маслом и посыпать мукой. Миндаль пропустить через мясорубку. Белки взбить в густую пену, добавить муку, сахар, смешанный с миндалем, влить сок из 1 лимона, перемешать. 1/3 теста отделить, из остального выложить в форме круг, а из того, что останется от него, скатать валик и положить по всему краю торта. Испечь в духовке со средним жаром, чуть подрумянив. Остудить. Заполнить середину торта кремом и поставить на несколько часов в холодильник, чтобы крем хорошо окреп. Приготовление крема: ананас нарезать мелкими кубиками, посыпать сахарной пудрой и поставить в закрытой кастрюле в холодильник на несколько часов. Желатин залить 3-4 столовыми ложками холодной воды, поставить в теплое место и растворить. Сливки взбить, смешать с тщательно обсушенным ананасом и растворенным желатином. Заполнить середину торта.



ТОРТ «АННУШКА»

Тесто: сахар — 250 г, ядра грецких орехов — 250 г, натуральный черный кофе — 1 ч. ложка, ром — 1 ст. ложка, яйца — 8 шт.

Глазурь: сахар — 125 г, крепкий натуральный черный кофе — 50 г, яичные белки — 3 шт.

Хорошо растереть сахар и яичные желтки, добавить к ним молотое ядро ореха, кофе, ром и пену из яичных белков. Выложить тортовую массу в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать при средней температуре. Остывший корж покрыть глазурью и подсушить в горячей, но потушенной духовке. Приготовление глазури: черный кофе варить с сахаром в глубокой посуде до получения густой массы и осторожно смешать со взбитыми яичными белками. Готовую массу снять с огня и продолжать взбивать до полного охлаждения.

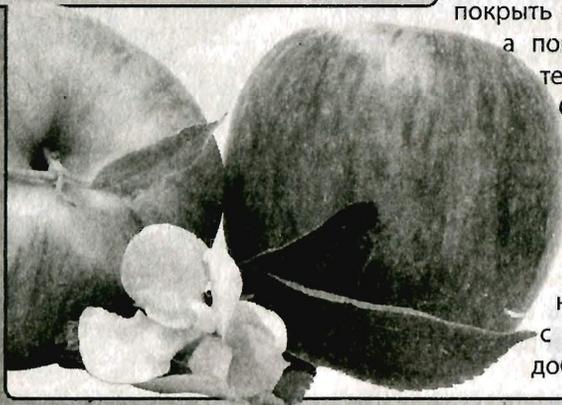
ТОРТ «ЯБЛОЧКО»

Тесто: мука — 250 г, сливочное масло — 150 г, сметана — 50 г, сахар — 50 г, яичный желток — 1 шт., сок из 1/2 лимона.

Начинка: яблоки — 1000 г, изюм — 50 г, сахар — 200 г, немного рома, фруктовое повидло, яйцо — 1 шт., молотый миндаль — 50 г.

Оформление: сахар — 50 г.

Замесить песочное тесто из муки, сливочного масла, 50 г сахара, яичного желтка, сметаны и лимонного сока и разделить на 3 равные части. Одну часть теста уложить в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов, а второй частью обложить внутренние стенки формы. В форму выложить начинку, покрыть ее тонким слоем повидла, а повидло — третьей частью теста, раскатанного в пласт. Сверху изделие смазать густо яйцом и посыпать молотым миндалем с сахаром. Приготовление начинки: очищенные яблоки протереть и сварить из них безводное густое пюре с сахаром. К готовому пюре добавить изюм, ром, орехи.



АПЕЛЬСИНОВО-СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

Яйца — 4 шт., сахар — 150 г, тертая апельсиновая цедра — 1/2 ч. ложки, соль, яйца (сваренные вкрутую) — 7 шт., мука — 30 г, крахмал — 30 г, молотый миндаль — 120 г, желатин — 6 г, апельсины — 4 шт., апельсиновый джем — 100 г, жирные сливки — 600 мл.

Яичные желтки взбить с 100 г сахара и апельсиновой цедрой. Отдельно взбить яичные белки с 50 г сахара и щепоткой соли. Взбитые белки выложить на желтки. Вареный яичный желток протереть через сито и посыпать им взбитые белки. Муку просеять с разрыхлителем и добавить вместе с молотым миндалем в

яичную массу. Все тщательно перемешать с помощью миксера. Дно разъемной формы диаметром 26 см выстлать пергаментом. Тесто выложить в форму и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 175° на втором уровне снизу в течение 30 минут. Дать остыть, затем разрезать горизонтально на две части. Желатин замочить в холодной воде. С одного апельсина снять ножом тонкий слой цедры и нарезать ее тонкими полосками для украшения.

Все апельсины очистить, полностью срезав белую кожу, разделить на дольки и удалить все пленки. Несколько долек отложить для украшения, остальные мелко нарезать, смешать с апельсиновым джемом и довести до кипения. Дать немного остыть. Желатин отжать и растворить в джеме. Поставить в холодильник. Когда джем начнет застывать, взбить 400 мл сливок и соединить их с джемом. Нижний бисквитный корж положить на блюдо, вокруг него поставить бортик разъемной формы, выложить на него крем и накрыть вторым коржом. Поставить в холодильник. Оставшиеся сливки хорошо взбить с помощью миксера и смазать ими торт. Украсить апельсиновыми дольками и цедрой.



ЯБЛОЧНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ

Тесто: яйца — 6 шт., сахарная пудра — 300 г, какао в порошке — 20 г, растертые на терке яблоки — 250 г, измельченные орехи — 150 г, мука — 100 г, питьевая сода — 1 щепотка.

Начинка: молоко — 0,15 л, сахар — 200 г, какао в порошке — 20 г, сливочное масло — 200 г.

Яичные желтки вместе с сахаром растирают до получения густой белой пены, в нее добавляют какао, тертые яблоки, измельченные орехи. Массу перемешивают, затем добавляют, слегка помешивая, взбитые в густую белую пену яичные белки, муку вместе с питьевой содой. Готовое тесто выкладывают в смазанную маслом и обсыпанную мукой тортовую форму и выпекают в умеренно теплой духовке на небольшом огне. Готовый торт охлаждают, разрезают поперек на два пласта одинаковой толщины, намазывают начинкой и соединяют. Сверху и края пластов также обмазывают начинкой, посыпают тертым шоколадом и украшают по своему усмотрению. Начинка: в молоке размешивают сахар и какао, добавляют масло, ставят массу на огонь и, постоянно помешивая, варят до ее загустения. Массу оставляют охлаждаться, время от времени перемешивая ее.

**ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ «АРОМАТ»**

Тесто: сливочное масло — 70 г, сахар — 40 г, мука — 110 г, яичный желток — 1 шт.

Начинка: протертый свежий творог — 400 г, яичные желтки — 2 шт., сливочное масло — 50 г, сахарная пудра с ванилином, яичные белки — 3 шт., сахарная пудра и молотое ядро грецкого ореха.

Вымесить тесто из сливочного масла, сахара, муки, яичного желтка. В форму, смазанную маслом, обсыпанную мукой, уложить тесто и выпекать его до полуготовности (корж должен быть светлым, ничуть не зарумянившимся). Когда корж остынет, положить на него начинку, на нее — крепкую сладкую пену из яичных белков и все изделие посыпать измельченным ядром грецкого ореха. После этого торт поместить на 10 минут в горячую печь. Подавать холодным. Приготовление начинки: протертый через дуршлаг творог, 2 яичных желтка, масло и сахарную пудру с ванилином тщательно растереть до получения воздушной массы.

ТОРТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ЯБЛОК

Сливочное масло или маргарин — 120 г, сахарная пудра — 120 г, яйца — 6 шт., измельченные орехи — 120 г, печеные протертые через сито яблока — 4 шт., тертые бисквитные сухари или печенье — 30 г, сливки (для взбивания), цельные орехи — для украшения.

и обсыпают мукой, выкладывают в нее тесто, ставят в разогретую духовку и выпекают. Готовый торт охлаждают, вынимают из формы и сверху украшают взбитыми сливками и цельными орехами.

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

Сливочное масло — 80 г, сахарная пудра — 150 г, яйца — 5 шт., мука — 150 г, разрыхлитель для теста — 1 пакетик, молотые орехи — 50 г.

Начинка: молоко — 0,2 л, мука — 20 г, яичный желток — 1 шт., сливочное масло — 120 г, сахарная пудра — 120 г, какао — 20 г, ром — 1 ст. ложка, бананы — 4 шт., взбитые сливки.

бананы. Снова смазать начинкой и накрыть второй половиной коржа. Сверху и по бокам торт смазать взбитыми сливками и украсить кружочками бананов и орехами. Для начинки: в молоке размешать муку, желток и какао-порошок. Массу уварить, время от времени помешивая, и охладить. Масло растереть с сахаром и смешать с мучной массой, добавив ром.

Масло растереть с сахаром, добавить по одному желтки, перемешать. Затем добавить взбитые в пену белки, муку с разрыхлителем и орехи. Форму для торта смазать маслом и выложить в нее тесто. Корж выпекать в предварительно разогретой духовке на небольшом огне. Готовый корж охладить и разрезать на 2 пласта. Один намазать начинкой и положить сверху



ТОРТ «БЕРЕЗКА»

Тесто: яйца — 9 шт., сахар — 230 г, какао — 40 г, мука — 70 г, немного соды.

Крем: сливочное масло — 150 г, крепкий черный кофе — 50 г, шоколад или какао — 50 г, яйца — 2 шт., сахар — 100-150 г.

Хорошо растереть с сахаром яичные желтки, добавить к ним соду, муку, какао и крепкую пену из яичных белков. Форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить подготовленной массой и выпекать ее при средней температуре. Выпеченное тесто разрезать на 3 длинных пласта

и переслоить их кремом. На верхний пласт также выложить крем, сформовать гладкую выпуклую поверхность и на ней вилкой провести извилистые продольные линии. Торт поставить в холодильник на 3 часа. Приготовление крема: холодное сливочное масло тщательно растереть с 2 яйцами и хорошо вымесить с черным кофе, растопленным на пару шоколадом или разведенным в небольшом количестве молока какао-порошком и сахаром.

БЕЗЕ С АПЕЛЬСИНОМ И МИНДАЛЕМ

Тесто: белки — 4 шт., соль, сахар — 180 г, натертая лимонная цедра — 1/2 ч. ложки, апельсин.

Миндальная масса: белки — 2 шт., соль, сахарная пудра — 100 г, растертый миндаль — 125 г, немного лимонной цедры.

Сначала приготовьте миндальную массу: подсоленный яичный белок взбейте, в конце, не переставая взбивать, добавьте просеянную сахарную пудру, натертый миндаль и лимонную цедру. Миндальную массу разложите в формы для тортиков, смазанные маслом и посыпанные

мукой, заполнив их до половины. Воткните в каждый тортик дольку апельсина и выпекайте 15 минут. На каждый выпеченный тортик выложите белковую массу (взбейте белок, добавляя постепенно сахар и лимонную цедру). Формы поставьте в духовку и сушите на умеренном огне.



ТОРТ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

Тесто: сухая смесь для песочного теста — 1 пакет, маргарин комнатной температуры — 175 г, яйца — 3 шт.

Начинка: красная смородина — 500 г, сахар — 170 г, сливки — 1/2 л, желатин — 10 г.

Украшение: оставшийся от начинки сок красной смородины, лимонный сок — 3 ст. ложки, прозрачная глазурь для торта — 1 пакетик, ванильный сахар — 1 пакетик, закрепитель сливок — 1/2 пакетика, сахарная пудра — 4 ст. ложки.

Плиту разогреть до 175°. Из сухой смеси для песочного теста, маргарина и яиц по инструкции на упаковке замесить тесто. Вы можете приготовить бисквитное или песочное тесто по вашему рецепту. Выложить тесто в выстланную пергаментом разъемную форму и выпекать 10 минут. Затем слегка надрезать верхний слой коржа, как бы разрезая его на сегменты. Выпекать еще 10 минут. Затем достать готовый корж из формы и, удалив пергамент, остудить.

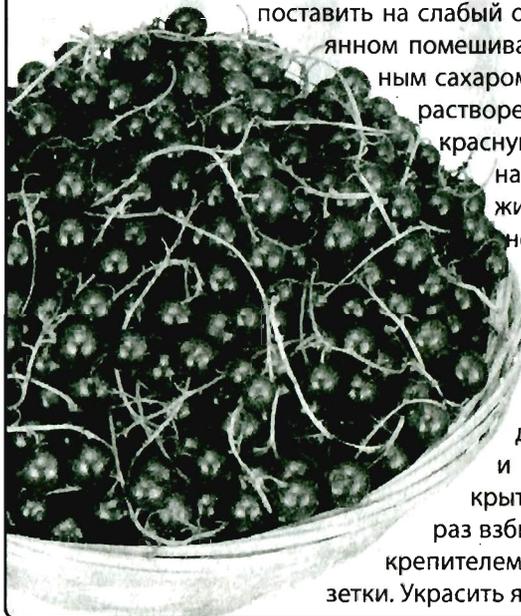
У красной смородины удалить веточки, ягоды обсушить, выложить в

миску, засыпать 125 г сахара и дать некоторое время постоять. Затем откинуть на сито, сок собрать. Желатин замочить в холодной воде на 10 минут,

поставить на слабый огонь и растворить при постоянном помешивании. Сливки взбить с остальным сахаром в густую пену. 3/4 смешать с

растворенным желатином и добавить красную смородину. Корж разрезать на 2 пласта, между ними положить сливки с красной смородиной.

Сок красной смородины смешать с лимонным соком, добавить воду или белое вино, чтобы получилось 1/4 л, всыпать 4 ст. ложки сахарной пудры, все хорошо перемешать и получившейся глазурью покрыть торт. Остальные сливки еще раз взбить с ванильным сахаром и закрепителем сливок и выдавить на торт розетки. Украсить ягодами красной смородины.



ТОРТ «БЕЗЕ»

Яйца — 8 шт., сахар — 3,5 ст.

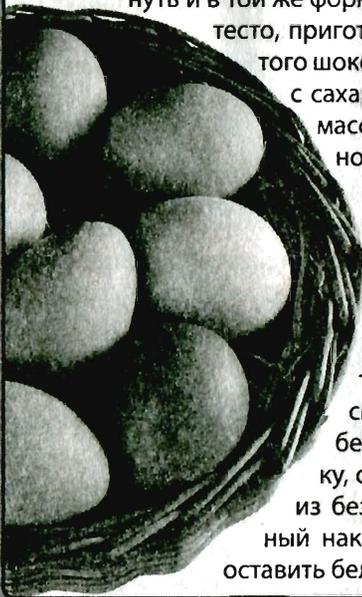
Шоколадное тесто: сахар — 3/4 ст., сливочное масло — 70 г, шоколад — 150 г, белки — 8 шт., мука — 140 г.

Крем: желтки — 6 шт., сливки — 2 ст., ванильный сахар — 1 пакетик, сливки — 1 1/4 ст., шоколад — 300 г, масло сливочное — 400 г.

Приготовить безе: взбить белки в густую пену, всыпать весь сахар и осторожно вымешать ложкой сверху вниз. Круглую форму смазать маслом, на дно положить вырезанный по форме дна лист бумаги. Смазать маслом, посыпать мукой и из кондитерского мешочка через широкую трубку высадить приготовленное тесто спиралью так, чтобы между рядами был просвет приблизительно в 1 см. Заполненную форму поставить в холодную духовку, сделать самый маленький огонь и печь 45 минут - 1 час, чтобы тесто хорошо просохло и поднялось. Остальное тесто поставить в холодильник. Готовое тесто выложить бумагой вверх и аккуратно снять бумагу. Если бумага не будет отходить, смочить ее холодной водой. Освободившуюся форму охладить, выложить ее дно бумагой, разложить так же — спиралью — вторую половину теста. Выпеченную вторую лепешку вынуть и в той же форме, застланной бумагой, испечь шоколадное

тесто, приготовленное из растертого с маслом разогретого шоколада. Взбитые в крутую пену белки смешать с сахаром и постепенно растереть с шоколадной массой, смешать осторожно с мукой. Шоколадное тесто печь в духовке со средним жаром.

Приготовить крем: желтки растереть с сахаром и натертым шоколадом, разбавить сливками, поставить на паровую баню и, мешая, проварить до густоты. Остудить, положить ванильный сахар и постепенно втереть размягченное масло. Шоколадный торт разрезать пополам. Нижнюю лепешку смазать кремом, на нее положить лепешку безе, снова крем, на него шоколадную лепешку, смазать кремом и сверху положить лепешку из безе. Из кондитерского мешочка через узорный наконечник сплошь закрыть бока торта, верх оставить белым.



БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ

Бисквит: яйца — 5 шт., мука — 1 ст., сахар — 1 ст.

Крем: желтки — 8 шт., сахар — 1 ст., молоко — 1 ст., сливки — 500 мл, сахарная пудра — 2/3 ст., ванилин — по вкусу, желатин — 1 ч. ложка.

Желтки растереть с сахаром до бела, всыпать муку, сверху положить взбитые в крутую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и испечь из этой массы 3 одинаковых коржа. Приготовить крем: 8 желтков растереть с сахаром, разбавить, помешивая, горячим молоком, поставить на пар и проварить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса загустеет и на ложке не будет оставаться густой налет. Снять с огня, остудить и, помешивая, всыпать ванилин. Сливки взбить, добавить сахарную пудру, смешать с яичным кремом, влить растворенный в 1/2 стакана воды желатин. В разъемную форму положить на дно крем, на него бисквитный корж и так уложить попеременно все коржи, а сверху положить крем. Поставить на холод на 2-3 часа, перед подачей выложить на тарелку и полить каким-нибудь фруктовым соком, лучше апельсиновым.

ЧЕРНЫЙ ТОРТ

Тесто: яйца — 2 шт., сахар — 1 ст., сметана — 1 ст., масло — 1 ст. ложка, мука, немного корицы, толченая гвоздика, сода — 1 ч. ложка, мед — 1 ст. ложка.

Джем: чернослив — 1,5 ст., любой фруктовый сок — 4-5 ст. ложек, дробленые орехи — для обсыпки.

Для приготовления теста берут яйца, сахар, сметану и все перемешивают. Добавляют в смесь столовую ложку масла. Потом всыпают муку, замешивают крутое тесто, кладут в него немного корицы, толченой гвоздики и чайную ложку соды, гашеной в столовой ложке меда. Сахар плавят на сковороде до темного цвета, струйкой вливают в тесто, которое затем выкладывают в форму, обложенную промасленной бумагой, и пекут в духовке на сильном огне. Затем ставят торт «отдыхать», закрыв его чистой бумагой и полотенцем. Остывший, разрезают на две части, и лепешки промазывают джемом из чернослива. Джем делается следующим образом. Чернослив распаривают, вынимают косточки, пропускают через мясорубку, добавляют 4-5 столовых ложек любого фруктового сока, перемешивают и промазывают торт. Сверху посыпают его дроблеными орехами.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

Тесто: яйца — 3 шт., сахар — 135 г, соль — 1 щепотка, мука — 75 г, крахмал — 25 г, сливочное масло — 35 г.

Крем: желатин — 12 г, крахмал — 40 г, молоко — 1/2 л, сахар — 60 г, ванильный сахар — 1 пакетик, желток — 1 шт., жирный творог — 250 г, цедра лимона.

Начинка: клубника — 1000 г, немного сахара, красная глазурь — 1 пакетик, сахар — 2 ст. ложки, сок красной смородины — 1/4 л.

Украшение: сливки — 1/8 л.

Взбить яйца. Всыпать сахар с солью и продолжать взбивать до полного растворения сахара. Всыпать просеянную с крахмалом муку и перемешать. Добавить в тесто растопленное сливочное масло. Выстлать пергаментом разъемную форму диаметром 26 см. Выложить в нее тесто. Температура выпекания: 180° на нижнем уровне. Время выпекания: около 30 минут. Корж достать из формы через 5 минут после готовности и остудить. Выложить на блюдо и поставить бортник разъемной формы.

Для крема: замочить желатин в холодной воде на 10 минут. Из крахмала, молока и сахара приготовить густой кисель и после охлаждения протереть его через сито. Добавить ванильный сахар, желток, творог, цедру лимона и перемешать. Желатин растворить в воде в маленькой кастрюле на слабом огне при постоянном помешивании и добавить в крем. Равномерно смазать корж кремом.

Клубнику вымыть и обсушить. Слегка посыпать сахаром и выложить на крем, чтобы ягоды лежали плотно друг к другу. Глазурь приготовить по инструкции на упаковке, добавив сахар и сок красной смородины. Немного охладить и полить ягоды. До подачи на стол держать торт в холодильнике. Затем снять бортник и украсить торт взбитыми сливками или кремом. Если у вас нет готовой глазури, возьмите подогретое желе из красной смородины или любой джем по вкусу.



ТОРТ «ЧЕБУРАШКА»

Тесто: сахар — 250 г, яйца (желтки) — 2 шт., сливочное масло — 100 г, пшеничная мука высшего сорта — 3 ст., сода пищевая — на кончике ножа, уксус — 0,5 ч. ложки.

Начинка: варенье — 1 ст. или яблоки — 0,5 кг.

Желтки растирают с сахаром и сливочным маслом, добавляют муку и соду, погашенную уксусом, и перемешивают. Глубокую сковороду или форму разогревают, смазывают маслом, ровненько выкладывают в нее половину получившейся смеси, сверху осторожно кладут любое варенье или натертые на крупной терке свежие яблоки, затем добавляют остальную смесь, разравнивают и ставят в духовку. Оставшиеся два белка взбивают в крепкую пену, добавляя постепенно 3-5 чайных ложек сахара. Когда торт будет почти готов, сверху кладут на него взбитые белки — решеточкой, звездами или парниками, так, чтобы было красиво, и снова ставят в духовку на медленный огонь, чтобы белки подсыхли и чуть подрумянились.

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Песочное тесто: пшеничная мука — 200 г, разрыхлитель — 1 полная ч. ложка, сливочное масло — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 75 г.

Начинка: черника — 500 г, сухари — 4 шт., сметана — 100 г, сахар — 90 г, яйца — 2 шт., цедра одного лимона.

жиром, для выпекания. Мелко покрошить сухари. Посыпать тесто сухарными крошками и покрыть ягодами, оставив 1-2 ст. ложки черники. Нагреть духовку до 200°C. Взбить сметану, 75 г сахара, яйца и лимонную цедру. Выложить полученную массу на ягоды. Выпекать 15 минут, после чего положить на пирог оставленные ягоды черники и вновь поставить в духовку еще на 20 минут и выпекать до готовности. Посыпать охлажденный пирог оставшимся сахаром.

Просеять в миску муку и разрыхлитель. Добавить мягкое сливочное масло, сахар, яйцо и хорошо перемешать. Завернуть в прозрачную пленку и положить тесто в холодильник на 1 час. Раскатать тесто на рабочей поверхности, слегка присыпанной мукой, и выложить в форму, смазанную



ЧЕШСКИЙ ТОРТ

Яйца — 11 шт., сахар — 4 ст., сухари молотые из черствой городской булки — 1 1/2 ст., орехи грецкие очищенные — 400 г, масло сливочное — 250 г, молоко — 3 ст., апельсины — 3 шт., какао — 2 ст. ложки.

8 желтков растереть с 2 стаканами сахара, всыпать просеянные сухари, смешанные с 1 стаканом молотых орехов, сверху положить взбитые в крутую пену 8 белков и осторожно тщательно вымешать. Затем положить в круглую смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Испечь в духовке со средним жаром.

Сделать промочку: 1 стакан орехов, 1/2 стакана сахара и 1/2 стакана молока кипятить, помешивая, до тех пор, пока орехи станут совершенно мягкими. Остудить. Приготовить крем: 3 яйца растереть с 1 стаканом сахара, прибавить смесь из 1 чайной ложки картофельной и 1 чайной ложки пшеничной муки и оставшиеся молотые орехи. Все хорошо вымешать, постепенно залить 1 1/2 стакана горячего молока, поставить на слабый огонь и, мешая, проварить, чтобы получилась густая масса. Слегка остудить и втереть 200 г сливочного масла.

Сварить помадку: 2 ст. ложки какао смешать с 3/4 стакана сахара, добавить 3/4 стакана воды, поставить на огонь, мешая, варить до густоты. Снять с огня, добавить 50 г сливочного масла, размешать и сейчас же залить помадкой торт. Испеченный бисквит разрезать на 3 коржа, каждый промочить приготовленной ореховой промочкой. Положить один корж на другой. На верхний корж, смазанный кремом, по самому краю уложить дольки апельсинов — одну около другой, чтобы они совершенно покрыли крем. Незаполненную апельсинами середину торта, смазанную кремом, залить помадкой, чтобы она образовала круг. Сверху слегка посыпать рублеными орехами. Бока торта тоже промазать помадкой.

ТОРТ ЧЕРЕШНЕВЫЙ

Сахар — 200 г, яйца — 8 шт., сухари — 120 г, немного молотой корицы, тертая цедра с 1 лимона, черешни или вишни — 1000 г (можно смешать 500 г черешен и 500 г вишен).

Сахар и яичные желтки взбить в пену, добавить к ним измельченные сухари, тертую лимонную цедру, корицу, крепко взбитую пену из яичных белков и ягоды без косточек (сок отжать). Массу хорошо вымешать. Форму смазать маслом, посыпать мукой, наполнить тестом. Выпекать торт при средней температуре и уже готовый посыпать сахарной пудрой и шоколадом.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ГРУШАМИ

Сливочное масло — 175 г, сахар — 175 г, яйца — 3 шт., мука — 150 г, какао — 2 ст., молоко — 2 ст. ложки, маленькие груши очищенные от кожуры и порезанные дольками — 2 шт.

Смазать жиром разъемную форму диаметром 20 см, проложить пергаментом. В большой миске взбить масло и сахар. Постепенно добавив яйца, не переставая взбивать. Просеять муку и какао, добавить к маслу и влить молоко. Перемешать, чтобы получилось однородное тесто. Перелить тесто в форму и разровнять сверху. Уложить по краю кусочки груш. Запекать в подогретой духовке при 180°C около 1 часа. Дать остыть в форме и переложить на решетку, где дать окончательно остыть. Подавать с растопленным шоколадом.

**ТОРТ «МИКАДО»**

Яйца — 4 шт., сахар — 1,5 ст., маргарин — 100 г, сметана — 1 ст., сода, грецкие орехи — 1 ст., какао — 1 ч. ложка, молоко — 1/4 ст., масло — 50 г.

Тесто: 4 желтка растереть с 1 ст. сахара, прибавить 100 г маргарина, 1 ст. сметаны, 1/2 ч. ложки соды, муки, столько, чтобы получилось тесто густоты сметаны. Испечь 3 коржа в горячей духовке. Соединить с кремом.

Крем: 4 белка взбить, добавить 1 ст. измельченных грецких орехов, промазать все коржи. Полить глазурью.

Глазурь: 1 ч. ложку какао растереть с 1/2 ст. сахара, влить 1/4 ст. молока, кипятить на медленном огне до густоты. Сняв с огня, в ещё горячую массу положить 50 г масла, быстро размешать и залить торт.

Глазурь: 1 ч. ложку какао растереть с 1/2 ст. сахара, влить 1/4 ст. молока, кипятить на медленном огне до густоты. Сняв с огня, в ещё горячую массу положить 50 г масла, быстро размешать и залить торт.



ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ

Яйца — 6 шт., желтки — 4 шт., сахарная пудра — 1 ст., мука — 1 ст., сливочное масло — 1-2 ст. ложки, сливки — 1/3-1/2 ст., ягоды клубники, сахар — для смазывания и украшения торта.

Начинка: взбитые сливки — 1 ст., сахар — 1-2 ст. ложки, ягоды клубники для протирания — 1/2 ст., целые ягоды клубники — 2/3 ст., ликер или коньяк — 2 ст. ложки.

Сварить крем из целых яиц, желтков и сахара на пару, непрерывно помешивая. Добавить муку, растопленное масло, вымесить тесто, выложить в смазанную маслом форму, выпечь до готовности и охладить. Разрезать по горизонтали пополам, уложить на нижнюю часть начинку, накрыть второй половинкой, смазать сверху взбитыми сливками и украсить обваленными в сахаре ягодами клубники.

Для начинки сливки взбить с сахаром в густую пену, смешать с протертыми через сито и нарезанными ягодами клубники и сбрызнуть коньяком или ромом.

ВЕНСКИЙ ТОРТ

Тесто: сливочное масло или маргарин — 100 г, сахар — 100 г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца — 4 шт., молоко — 3 ст. ложки, молотые орехи (фундук) — 60 г, мука — 120 г, разрыхлитель — 2 ст. ложки.

Крем: сливочное масло — 100 г, сахар — 150 г, шоколад — 70 г, немного рома или ромовой эссенции.

Глазурь: сахарная пудра — 160 г, какао-порошок — 4 ст. ложки, растопленный маргарин или масло — 2 ст. ложки, теплая вода — 4 ст. ложки.

Хорошо смешать маргарин или сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром, 4 желтками, 3 ст. л. молока и молотыми орехами. Отдельно смешать муку с разрыхлителем. 4 белка взбить в крутую пену. Муку и белки добавить в приготовленную массу и хорошо перемешать. Тесто выпекать в промасленной форме для торта 30 минут в духовке при температуре 200-220°C. Готовый корж разрезать на две части и смазать кремом.

Для крема масло взбить с сахаром, добавить шоколад и ром.

Оставить немного крема для украшения. Торт покрыть глазурью. Для глазури смешать теплую воду с маслом, сахарной пудрой, какао-порошком. Верх торта украсить завитками из крема, а бока посыпать шоколадной стружкой.

КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

Масло — для смазки, **слоеное тесто** — 4 пластины, **растопленное сливочное масло** — 25 г, **густые сливки** — 300 мл, **клубника** — 225 г, **сахарная пудра** — для посыпки.

Бисквит: яйца — 4 шт., сахар — 115 г, мука — 115 г, соль — 1 щепотка, **растопленное сливочное масло** — 50 г.

Смажьте маслом форму диаметром 20 см. Разогрейте духовку до 190 градусов. Взбейте яйца с сахаром в миске, установленной на кастрюле с кипящей водой, в густую пену. Снимите с кастрюли и продолжайте взбивать, пока смесь не остынет. Смешайте муку с солью, затем половину муки соедините с яичной пеной. Растопленное масло влейте тонкой струйкой вдоль миски и постепенно смешайте с тестом, добавляя остальную муку. Вылейте

тесто в форму и выпекайте 35 минут (до полной готовности). Готовый бисквит охлаждайте 5 минут в форме, затем выложите на решётку и оставьте до полного охлаждения. Листы слоеного теста положите друг на друга, смазывая их поверхность растопленным маслом. Вырежьте 6 кругов диаметром по 6,5 см и смажьте их серединки водой. Соберите каждый кружочек в виде цветочка. Из остатков теста вырежьте круг, пользуясь основанием формы для теста и положите его на противень вместе с цветами. Выпекайте 8-10 минут. Охладите.

Разрежьте бисквит вдоль на три части. Взбейте сливки и смажьте ими каждую часть. Оставьте 6 ягод клубники для украшения, а остальные нарежьте половинками. Уложите клубнику поверх сливок каждого из двух слоев бисквита и соберите торт. Круг слоеного теста положите на верхний слой бисквита и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте цветами из слоеного теста.

Целые ягоды клубники нарежьте веером и разложите между цветами. Ещё раз посыпьте сахарной пудрой и подавайте.



ТОРТ «СВАДЕБНЫЙ»

Основа песочно-ореховая: мука пшеничная высшего сорта — 250 г, сахар — 200 г, сливочное масло или маргарин — 300 г, яйцо — 1 шт., пищевая сода — 0,5 ч. ложки, уксус — 1/4 ч. ложки, ванилин — 1/4 ч. ложки, грецкие орехи — 1 ст.

Основа орехово-воздушная: мука пшеничная высшего сорта — 150 г, сахар — 500 г, яйца — 17 шт., дробленое ядро грецкого ореха — 1 ст., какао-порошок — 1 ст. ложка, панировочные сухари — 2 ст. ложки.

Основа бисквитная: мука пшеничная высшего сорта — 140 г, сахар — 150 г, яйца — 6 шт., картофельный крахмал — 1 ст. ложка.

Крем: сахарная пудра — 200 г, сливочное масло — 350 г, ванилин — 1/4 ч. ложки, сгущенное молоко с сахаром — 4 ст. ложки, какао-порошок — 2 ст. ложки, коньяк — 1 ч. ложка.

Помадка: сахар — 500 г, сливочное масло — 100 г, молоко — 1 ст., лимонная кислота — 1/4 ч. ложки, вода — 0,5 ст.

Сироп: сахар — 100 г, лимон — 1 шт., вода — 0,5 ст.

Семь слоев выпеченного теста (песочно-орехового, воздушно-орехового и бисквитного) прослоены абрикосами из варенья, сливочно-шоколадным кремом, клубничным джемом. Оформлен в виде пирамиды, облит помадой, украшен орехами, ягодами, сваренными в сиропе. Сверху делают надпись.

Для приготовления песочно-орехового теста сливочное масло или маргарин смешивают с мукой до однородной массы, добавляют орехи, растворенный в воде (полстакана) сахар, погашенную уксусом соду, ванилин, замешивают тесто и ставят в холодильник на 2 часа.

Готовое тесто делят на три части, каждую раскатывают в пласт толщиной 1 см, кладут в форму или противень, накалывают вилкой (для предотвращения вздутия) и выпекают в нагретой до 220-240 градусов духовке в течение 15-20 минут. После выпечки коржи охлаждают и соединяют клубничным джемом.

Для приготовления воздушно-орехового теста белки растирают в сухой чистой емкости в густую пену. Желтки взбивают с сахаром до полного его растворения, соединяют с панировочными сухарями, дроблеными

орехами, какао-порошком, перемешанными с мукой, осторожно вводят взбитые в пену белки, быстро перемешивают и заполняют готовым тестом форму или противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Форма или противень должны быть несколько меньше, чем для выпечки песоч-

ного теста. Выпекают в духовке при температуре 200-210 градусов в течение 40-50 минут. После выпечки корж охлаждают, разрезают в горизонтальном направлении на две части, сбрызгивают крепким сладким кофе и соединяют шоколадным сливочным кремом, используя треть его.

Для шоколадного крема масло взбивают в белую пышную массу и, не прекращая взбивания, добавляют сахарную пудру, перемешанную с какао-порошком. В конце взбивания вводят ванилин, коньяк и сгущенное молоко.

Для приготовления бисквитного теста белки взбивают в сухой чистой емкости в густую стойкую пену. Желтки взбивают с сахаром до получения пышной почти белой массы, соединяют с белками, добавляют муку, крахмал, быстро перемешивают и помещают в форму или противень (размер меньше, чем предыдущие), смазанные жиром и посыпанные панировочными сухарями.

Выпекают изделие при температуре 200-220 градусов в течение 40-45 минут. Выпеченный бисквит охлаждают и выстаивают в течение 8-10 часов, поэтому его лучше выпекать накануне торжества.

Готовый бисквит разрезают на два пласта, сбрызгивают сахарным сиропом, смешанным с лимонным соком (100 г сахара растворяют в половине стакана воды и добавляют сок, выжатый из одного лимона), прослаивают абрикосами из варенья.

Теперь все части торта соединяют: вниз кладут самый большой пласт из песочно-орехового теста, затем меньший — из воздушно-орехового и самый малый — бисквитный. Каждый пласт смазывают оставшимся шоколадным кремом. Торт (в виде пирамиды) заливают помадой. Края нижнего песочно-орехового слоя украшают половинками грецких орехов, края воздушно-орехового — ягодами смородины, сваренной в сахарном сиропе.



ТОРТ «ЯГОДНОЕ СЕРДЕЧКО»

Бисквитное тесто: яйца — 3 шт., сливочное масло — 60 г, сахар — 75 г, разрыхлитель — 1,5 ч. ложки, молоко — 1/4 л, мука — 200 г.

Начинка: молоко — 400 мл, ванильный пудинг — 1 пакет, сливочное масло — 250 г, желток — 1 шт., миндальный ликер — 3 ст. ложки, сахар — 100 г.

Украшение: джем — 1 ст., крахмал — 1 ст. ложка, малина или вишня — 300 г.

Коржи: аккуратно отделить яичные желтки от белков, последние взбить. Сливочное масло тщательно размешать с сахаром до получения пены, добавляя в смесь желтки.

Муку и разрыхлитель просеять через сито над яичной массой. Все хорошенько перемешать ручным миксером и, добавив молока, приготовить однородную массу. В тесто ввести взбитые белки.

Духовку предварительно нагреть до 200°C. Форму в виде сердца изнутри тщательно смазать маслом. Половину массы теста выложить в форму, разровнять и выпекать в течение 25 минут.

Бисквитный корж вынуть из формы и дать ему остыть. Форму снова смазать жиром, наполнить ее оставшимся тестом, выпекать в течение 25 минут и остудить.

Начинка: молоко смешать с сухим пудингом. Смесь разогреть на огне, постоянно помешивая, пока она загустеет. Пудингу дать остыть.

Сливочное масло взбить до пенистого состояния. Помешивая, добавить в массу сахар и желтки, пока сахар растворится. Сливочный крем ароматизировать миндальным ликером. В полученную массу ложку за ложкой вводить охлажденный ванильный пудинг.

Приготовление верхнего слоя: клубничный джем смешать с крахмалом. Полученную массу, помешивая, осторожно нагревать до тех пор, пока она загустеет. Малину разморозить.

Изготовление торта.

Половину массы клубничного джема нанести на один из бисквитных коржей. Поверх выложить 4-5 столовых ложек сливочного крема и разровнять. Накрыть вторым коржом. Торт по краям смазать сливочным кремом. Весь оставшийся крем поместить в кулинарный шприц с маленьким звездообразным отверстием.

Торт сверху покрыть оставшимся джемом и выложить ягодами малины. Сливочный крем нанести на края торта в качестве украшения.

Время выпечки: 50 минут.

ТОРТ «ЛИНЦЕР»

Мука — 150 г, пекарский порошок — 1/2 ч. ложки, молотый миндаль — 80 г, порошок какао — 1 ст. ложка, молотая корица — 1/2 ч. ложки, молотая гвоздика — 1 щепотка, сахар — 75 г, соль — 1 щепотка, лимонное масло — 3 капли, сливочное масло или маргарин — 100 г, яйцо — 1 шт., жир — для смазывания формы, мука — для раскатывания теста, конфитюр из красной смородины — 150 г, яичный желток — 1 шт.

Духовку разогреть до 180 °С. Муку и пекарский порошок просеять в миску.

Положить миндаль, порошок какао, корицу и гвоздику, соль, сахар и лимонное масло.

Сливочное масло нарезать кусочками, вбить яйцо и быстро вымесить руками гладкое тесто.

Форму смазать жиром. Две трети теста раскатать на посыпанном мукой рабочем столе. Выложить в форму и приподнять края. Тесто

во многих местах проколоть вилкой и выпекать примерно 15 минут при температуре 160 °С (газ — отметка 2). Тем временем раскатать оставшееся тесто и нарезать тонкими полосками. Положить полоски из теста на посыпанную мукой тарелку и ненадолго поставить в морозильник.

Конфитюр из красной смородины перемешать и равномерно распределить по поверхности коржа. Полоски теста расположить сверху в виде плетенки. Яичный желток взбить с 1 ст. л. воды и смазать им плетенку и края коржа.

Торт выпекать в печи примерно 35 минут, пока тесто приобретет золотисто-коричневый цвет. Остудить торт, не вынимая его из формы. Разрезать на 8 порций.

Совет: вкус торта «Линцер» не испортится, если вы вместо конфитюра из красной смородины возьмете малиновый конфитюр. Чтобы вкус стал нежнее, протрите конфитюр через сито. Так вы удалите семечки, а консистенция конфитюра станет более ровной.



Содержание

| | | | |
|--|----|--|----|
| Торт с орехами..... | 2 | Торт «Африка»..... | 13 |
| Торт «Дайнава»..... | 2 | Торт «Айсберг»..... | 13 |
| Торт «Гусиные лапки»..... | 3 | Десерт «Запеченная Аляска»..... | 14 |
| Торт «Анечка»..... | 3 | Торт «Анюта»..... | 14 |
| Двухъярусный торт..... | 3 | Торт с фруктами..... | 15 |
| Торт из сливок..... | 4 | Торт с ананасом в креме..... | 15 |
| Торт из вишен..... | 4 | Торт «Аннушка»..... | 16 |
| Ореховый бисквит..... | 4 | Торт «Яблочко»..... | 16 |
| Торт «Муравейник»..... | 5 | Апельсиново-сливочный торт..... | 17 |
| Торт «Пища богов»..... | 5 | Яблочно-ореховый торт..... | 18 |
| Торт «Девичий»..... | 5 | Творожный торт «Аромат»..... | 18 |
| Торт «Сказка»..... | 5 | Торт из печеных яблок..... | 19 |
| Торт «Бисквитный»..... | 6 | Банановый торт..... | 19 |
| Торт ореховый с шоколадным кремом..... | 6 | Торт «Березка»..... | 20 |
| Торт «Шутка»..... | 7 | Безе с апельсином и миндалем..... | 20 |
| Торт «Праздничный»..... | 7 | Торт с красной смородиной..... | 21 |
| Торт «Медовый»..... | 7 | Торт «Безе»..... | 22 |
| Торт «Медовый 2»..... | 8 | Бисквитный торт с кремом..... | 23 |
| Торт «Медовый 3»..... | 8 | Черный торт..... | 23 |
| Торт «Паутинка»..... | 8 | Клубничный торт..... | 24 |
| Торт «Мишка»..... | 9 | Торт «Чебурашка»..... | 25 |
| Торт «Пушинка»..... | 9 | Черничный пирог с лимонной глазурью..... | 25 |
| Торт «Северный»..... | 9 | Чешский торт..... | 26 |
| Торт «Дамские пальчики»..... | 10 | Торт черешневый..... | 26 |
| Торт «Фантазия»..... | 10 | Шоколадный торт с грушами..... | 27 |
| Торт «Мишка на севере»..... | 11 | Торт «Микадо»..... | 27 |
| Обсыпной абрикосовый торт..... | 11 | Торт клубничный со сливками..... | 28 |
| Торт «Улыбка негра»..... | 11 | Венский торт..... | 28 |
| Торт «Маша»..... | 12 | Клубничный торт..... | 29 |
| Торт «Аленушка»..... | 12 | Торт «Свадебный»..... | 30 |
| Торт «Кофейный»..... | 12 | Торт «Ягодное сердечко»..... | 32 |
| Сухой торт..... | 12 | Торт «Линцер»..... | 33 |

Журнал «Рецепты от Оксаны», «Торты», выпуск 3 (29).

Подписной индекс: 92431.

Выходит шесть раз в год.

Свидетельства о регистрации: КВ № 7574 от 16.07.03,

КВ № 10198 от 02.08.05.

Учредитель: О. С. Танасийчук.

Издатель: ИИД «Диана плюс», ЧП «Бялас Т.В.»

Шеф-редактор: Игорь Триль.

Редактор: Оксана Танасийчук, тел.: (0-68) 225-42-46.

Дизайн и верстка: Сергей Торкют.

Сайты: www.dianapius.com, www.dianapius.com.ua

E-mail: info@dianapius.com

Тел. отдела розничных продаж: (0-97) 087-14-64, (0-50) 377-24-40.

Тел. отдела оптовых продаж: (0-68) 579-22-22.

Тел. отдела рекламы: (0-67) 679-06-65.

Адрес редакции и издателя: «Рецепты от Оксаны», а/я 498, г. Тернополь-8, 46008.

Цена договорная.

Подписано к печати: 10.04.

Печать: ООО «Фактор-Друк», г. Харьков, тел. (0-57) 717-53-57.

Тираж 53777. Заказ № 2839.

Все права принадлежат ИИД «Диана плюс», ЧП «Бялас Т.В.».

Перепечатывание, копирование (как в печатном, так и в электронном варианте) или любое другое использование (в том числе размещение в сети Интернет) материалов, оформления, дизайна без

письменного разрешения издателя ЗАПРЕЩЕНО и преследуется в судебном порядке!

Переписка с читателями ведется только на страницах издания.

За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет.

© Издательско-Информационный Дом «Диана плюс», ЧП «Бялас Т.В.»

Торты

ТОРТ «ШОКОЛАДНОЕ СУФЛЕ»

Миндальные орехи — 50 г, мука — 3 ст. ложки, шоколад (70% какао) — 85 г, какао-порошок просеянный — 50 г, сахар — 200 г, яичные желтки — 2 шт., бренди — 1 ст. ложка, яичные белки — 4 шт., соль — 1 щепотка, взбитые сливки и шоколадная стружка — для украшения.



Этот торт можно делать заранее и хранить при комнатной температуре, накрытым фольгой, до 1 дня или замораживать до 2-х месяцев. Разогреть духовку до 190°C/Gas 5. Смазать маслом разъемную форму диаметром 20 см. Проложить основание бумагой. В кофемолке или в блендере размолоть орехи в муку. Соединить шоколад, какао и 150 г сахара в большой миске. Добавить 150 мл кипятка и размешать, чтобы получилась однородная масса. Взбить желтки с бренди. Взбить белки с солью. Постепенно добавить оставшийся сахар, постоянно взбивая. В шоколад добавить муку и орехи. Металлической ложкой добавить в шоколад 1/4 белков. Затем размешать оставшиеся белки. Переложить тесто в форму. Разровнять, если необходимо. Запекать на нижней полке духовки 30-35 минут, так чтобы палочка, воткнутая в центр, выходила с крошками. Переместить торт на решетку, торт должен осесть. Снять края формы. Пройтись ножом между тортом и бумагой, чтобы легче переложить его на тарелку. Посыпать сахарной пудрой и украсить шоколадной стружкой. Подавать со взбитыми сливками.

ТОРТ «ЧЕРНОСЛИВ»

Тесто: мука — 250 г, сахар — 100 г, орехи — 100 г, яйца — 2 шт., сода — 12 ч. ложек гашеной соком 1 лимона, жидкий мед — 100 г.

Крем: чернослив — 500 г, грецкие орехи — 1 ст., сливочное масло — 200 г (или 1 ст. сметаны), сахар — 1 ст.

Взбить яйца с сахаром. Погашенную соду соединить с медом и измельченными орехами, замесить тесто густотой как на оладьи. Выпекать 4 коржа в промасленной форме.

Для крема взбить сметану с 1/2 стакана сахара, соединить с толчеными орехами и размоченным (в течение 5 часов) и измельченным черносливом. Промазать коржи и сложить их друг на друга. Украсить торт орехами.