

162 ЦИКЛОПЕДИЯ

# СЛАДКИХ УГОШЕНИЙ к 8 Марта

спецвыпуски № 15  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

№ 15



ISSN 1992-3783



# ПОДПИСКА НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу  
"Почта России"



12+

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

Сытые  
отдох

№ 2  
68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.

25 золотых рецептов

25 золотых  
рецептов

№ 2  
25 золотых  
рецептов

20 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ЧИТАТЕЛЕЙ

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ЧИТАТЕЛЕЙ

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ЧИТАТЕЛЕЙ

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ЧИТАТЕЛЕЙ

68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



Подписной  
индекс:

16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ

8 спецвыпусков



Подписной  
индекс:

11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ

"Золотой сборник рецептов"



Подписной  
индекс:

16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ

спецвыпускам

## ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ!

### ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №2

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представляем вам **более 200 рецептов** различных блюд, среди них:

- Салат «Острый»
- Салат «Комплимент»
- Салат «Сосновый бор»
- Закуска в салате
- Армянский свадебный суп
- Суп по-гусарски
- Похлебка по-рязански
- Буженина в горшочке
- Рыба «Взрыв вкуса»
- Кальмары в маринаде
- Лосось «Гостевой»
- Куриная печень «Просто и со вкусом»
- Язык по-австралийски
- Котлетки «Для детишек»
- Пирог «На радость маме»
- Печенье «Рыжик», а также рецепты к Масленице.

## ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ №2 ФЕВРАЛЬ 2013 12+ рецептов

### Сытные зимние блюда



рецепты наших читателей

“Специальный выпуск  
“Золотая коллекция рецептов”  
№ 15. февраль 2013 г.”

Учредитель – физическое лицо:  
Гл. редактор: Булатов А. А.  
Номер подписан в печать: 01.02.2013.  
Дата выхода в свет: 04.02.2013.

Тираж: 27 050 экз.  
Заказ № 356.

Подписано в индексе в каталоге  
“Полиграфия”: 165511.

Адрес редакции, издателя:  
606037, г. Дзержинск,  
ул. Петровича, 35-12.

Адрес для писем: 606007,  
Нижегородская обл.,  
г. Дзержинск, ул. 13.

Адрес типографии:  
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.  
Свидетельство о регистрации СМИ Ли № ФС 77-34500 от 04 декабря 2008 г.  
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.  
Цена свободная. Возрастной ценз: 12+.

## ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПОНЧИКИ, БАБЫ, ПЛЮШКИ



### Пирог по-крестьянски

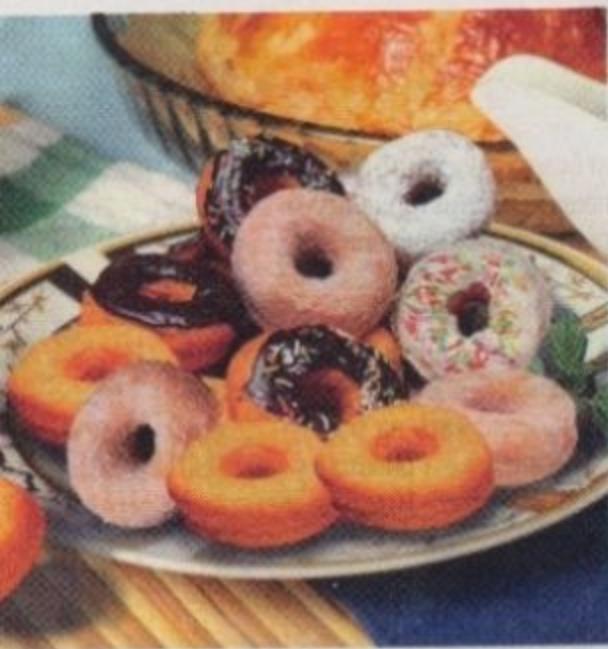
Тесто:

1/2 ст. молока,  
20 г дрожжей,  
20 г сливочного масла,  
2 ст. л. сахара, 250 г муки,  
1 ч. л. лимонной цедры,  
1 яйцо,  
600 г замороженной  
вишни без косточек,  
600 г 30% сметаны,  
4 яйца, 50 г сахара,  
1 ст. л. крахмала,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 ч. л. лимонной цедры.

Нестерова Вера, г. Орел  
Подогреть молоко, раскрошить в него дрожжи и добавить сахар. Перемешивать, пока сахар и дрожжи полностью не растворятся. Высыпать немного муки, перемешать и поставить опару на 15-20 мин. в теплое место. Просеять оставшуюся муку и замесить тесто. Накрыть кастрюлю с тестом полотенцем и поставить в теплое место на 40-60 мин. Вишню разморозить, по желанию посыпать ягоды небольшим количеством крахмала.

На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто по размеру разъемной формы. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать высокий бортик. Равномерно разложить на тесте вишню.

Сметану и яйца взбить в пышную массу, добавив сахар, крахмал, ванильный сахар и лимонную цедру. Выложить крем на вишню и аккуратно разровнять. Выпекать 40-50 мин. Вынуть пирог из духовки и остудить. Посыпать, по желанию, миндалем, сахарной пудрой и украсить ягодами.



*С душестой веточкой сирени  
Весна приходит в каждый дом,  
От всей души вас поздравляем!  
С Международным Женским днём!*

Осипова Наталья, г. Сыктывкар

## Пирожки «Гостевые»

500 г слоеного теста, 150 г тыквы,  
1 яблоко, 2 ст. л. измельченных орехов,  
2 ст. л. меда, 1 ч. л. лимонной цедры,  
1 яйцо, сахарная пудра.

Для начинки: ломтик тыквы и яблоко очистить от кожицы и семян, нарезать мелким кубиком, добавить измельченные орехи, цедру лимона и мед, перемешать.

Пластину слоеного теста разрезать на квадраты, надрезать уголки, положить ложку начинки. Продеть уголки теста в разрезы, сформовать пирожки, выложить на противень, смазать взбитым яйцом, выпекать в духовке при 200°C 20-25 мин. При подаче пирожки посыпать сахарной пудрой.

Огарина Елизавета, г. Балаково

## Кофейные пончики

2 желтка, 150 г муки, 3 яйца,  
молотые сухари,  
растительное масло,  
1/2 ст. натурального кофе.

Муку хорошо вымешать с яйцами, домешать холодный черный кофе. Хорошо вымешать и варить на пару, постепенно помешивая, пока масса не будет отставать от стенок посуды.

Охладить тесто, раскатать его на посыпанной мукой доске в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки. Обмакнуть каждый во взбитые желтки, обвалять в молотых сухарях и жарить в горячем растительном масле с двух сторон.

Готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

Царева Ирина, г. Санкт-Петербург

## Пирог с ананасами

7 колец конс. ананасов, 150 г слив. масла,  
3/4 ст. сахара, 2 яйца, 1 ст. муки,  
1 пак. ванильного сахара.

50 г размягченного слив. масла растираем с 1/4 ст. сахара до однородности и смазываем получившейся массой форму для выпечки. Выкладываем на дно формы кольца ананасов и заливаем в форму тесто.

Для теста: оставшийся сахар растираем с оставшимся маслом, добавляем ванильный сахар, взбитые яйца, муку и тщательно все перемешиваем. Разравниваем поверхность пирога, ставим его в духовку при 220°C на 40 мин., затем вынимаем из духовки, даем пирогу остыть и выкладываем на блюдо вверх дном.

Бирюкова Юлия, г. Новый Оскол

## Плюшечки «От бабули»

7 ст. муки, 3/4 ст. сахара,  
1 ст. сливочного масла,  
6 яиц, 1,5 ст. молока,  
1,5 ч. л. соли,  
50 г дрожжей.

Тесто замесить опарным способом. Готовое тесто выложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать в жгут.

Жгут нарезать на маленькие кусочки, которые сформовать в булочки, разложить тут же на столе или на доске, посыпанной мукой, и оставить для расстойки на 15-20 мин. После расстойки булочки раскатать в круглые лепешки толщиной в 1 см. Лепешки смазать топленым маслом густой консистенции (как сметана); при желании их можно посыпать сахаром с корицей, сахаром с маком и свернуть в трубочки смазанной стороной внутрь.

Трубочки разрезать вдоль острым ножом, придать им желаемую форму, сердечко, узорчик, бантик и т. д. Сформованные плюшечки уложить на противень, смазанный растит. маслом, и поставить на расстойку на 30-60 мин. Затем их смазать яйцом и через 8-10 мин. выпекать в духовке при 200-230°C 10-15 мин.

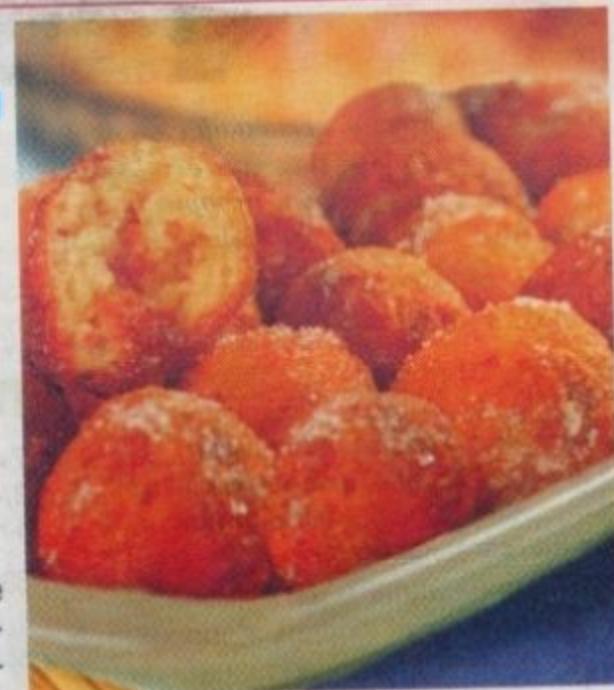
Евдокимова Татьяна, г. Екатеринбург

## Пончики с цитрусовым сиропом

50 г сливочного масла, 1 ст. воды,  
1 ст. муки, 1 ч. л. разрыхлителя,  
1/4 ст. мелкого сахара, 4 яйца,  
1 ч. л. тертой цедры лимона,  
растительное масло.

Цитрусовый сироп:  
1/2 ст. лимонного сока, 1/2 ст. воды,  
1 ст. мелкого сахара, 2 апельсина,  
2 лимона.

Для цитрусового сиропа: смешайте лимонный сок, воду, сахар, цедру апельсинов и лимонов. На большом огне растворите, помешивая сахар, доведите до кипения и кипятите 6-8 мин., пока сироп немного не загустеет. Остудите. Сливочное масло с водой доведите до кипения, добавьте просеянную муку с разрыхлителем и сахаром. Перемешайте деревянной ложкой до однородности. Уменьшите огонь и готовьте, помешивая до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок кастрюли.



Снимите с огня. Переложите смесь в миску для миксера. Добавьте по одному яйцу, каждый раз взбивая тесто до однородной массы. Добавьте лимонную цедру и хорошо перемешайте миксером. Выкладывайте тесто чайной ложкой в кипящее масло и жарьте пончики по 4-5 мин. до золотистого цвета. Обсушите пончики на бумаге. Подайте с цитрусовым сиропом.

Дементьева Анастасия, г. Самара

## Баба нежная

1/2 ст. муки, 6 яиц, 3 желтка,  
1/2 ст. сахарной пудры,  
100 г сливочного масла, 0,5 лимона,  
ванильный сахар.

Сначала взбивайте яйца и желтки с сахаром до загустения на горячей водяной бане. Затем продолжайте взбивание массы, сняв посуду с водяной бани, до полного охлаждения, после чего добавьте муку, измельченную цедру лимона, ванильный сахар и растопленное теплое, но не горячее сливочное масло. Быстро замесите легкое воздушное тесто, вылейте в форму, заполняя ее лишь до половины. Форму предварительно обильно смажьте размягченным сливочным маслом, обсыпьте мукой или панировочными сухарями. Осторожно поставьте форму в нагретую до 180°C духовку. Выпекайте до готовности. Охлажденную бабу осторожно выньте из формы, посыпьте сахарной пудрой с ванилином.



Носова Ирина, г. Ельня

## Пирог с брусникой и яблоками

500 г готового дрожжевого теста.

Начинка:

300 г яблок, 1 ст. брусники, 1 ст. сахара, растит. масло, 1/4 ч. л. молотой корицы.

Из 3/4 теста раскатать пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками, добавить бруснику, сахар, молотую корицу и варить до загустения массы, постоянно помешивая деревянной лопаточкой.

Начинку охладить до 35°C, после чего равномерно покрыть ею пласт теста. Из остального теста раскатать другой пласт, покрыть им начинку и поставить на расстойку в теплое место.

Затем смазать маслом и выпекать 20-25 мин. при 200-220°C.

Петухова Ольга, г. Курск

## Тертый пирог

200 г слив. масла, 2 яйца, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. сахара, 3-4 ст. л. сметаны, 0,5 ч. л. соды, 3,5-4 ст. муки.

Замесить тесто, разделить его на 2 части, поставить в холодильник на 30 мин. Из первой части раскатать лепешку, выложить ее в смазанную маслом форму, сверху положить варенье из смородины или любое другое.

Вторую часть теста натереть на терке и посыпать на варенье. Выпекать до готовности в духовке. Подать к чаю, сокам или компоту.

Молчанова Ирина, г. Великие Луки

## Морковный пирог

Тесто:

1 ст. воды, 3 ст. муки, 1,5 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, 1,5 ч. л. сухих дрожжей.

Начинка:

морковь, изюм, арахис, сахар.

Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и дать подойти два раза.

Для начинки: морковь натереть на крупной терке. Слегка обжарить ее на растительном масле и потушить до готовности. Затем в морковь добавить по вкусу сахар, изюм и дробленые орехи.

Тесто раскатать по размеру противня и выложить на него начинку. Защипать края теста, смазать верх пирога яйцом и выпекать в духовке до готовности.

Пирог можно печь и из любого сдобного теста. В любом случае получается вкусно.



Бирюкова Юлия, г. Новый Оскол

## Сочни

Тесто:

600-650 г муки, 2 яйца, 200 г сметаны, 150 г слив. масла, 180 г сахара, 1 пакетик разрыхлителя.

Начинка:

400 г творога, 1 белок, 2 ст. л. сметаны, 100 г сахара, 1 ст. л. муки, 1,5 ст. л. манной крупы, 1 пак. ванильного сахара.

Для теста: взбить яйца со сметаной и сахаром, добавить растопленное сливочное масло

и продолжать взбивать. Муку смешать с разрыхлителем и, постепенно подсыпая, замесить тесто. Готовое тесто положить на 30 мин. в холодильник, завернув в пакет.

Для начинки: творог растереть с сахаром, ванилью, белком и сметаной. Всыпать манку, смешанную с мукой, и перемешать.

Тесто разделить на 3 части. Каждую выложить на подсыпанную мукой поверхность. Любой формой вырезать круги диаметром 10-15 см, на каждый кружок выложить немного начинки, свернуть пополам, немного защипав края уголков. Выложить на пергамент, слегка смазанный маслом, смазать оставшимся яйцом и выпекать 15-25 мин. в хорошо нагретой духовке до зарумянивания.

Пусть радостью сегодня солнце светит,  
В тени оставил сноп больших тревог,  
И все цветы, какие есть на свете,  
Цветут сегодня пусть у ваших ног.

## ТОРТЫ



### Торт «Дамские пальчики»

1,5 ст. молока,  
150 г сливочного масла,  
1,5 ст. муки, 6 яиц,  
1/3 ст. л. соли,  
1 ч. л. маргарина,  
2 ст. сметаны,  
1 ст. сахара,  
2 ст. л. кокосовой стружки,  
100 г белого шоколада,  
100 г орехов.

Молоко соедините с солью и маслом, доведите до кипения. В кипящую смесь при постоянном помешивании всыпьте просеянную муку. Прогрейте смесь 2 мин., непрерывно перемешивая до исчезновения комков. Заваренную массу снимите с огня, остудите и, помешивая, введите яйца. Противень смажьте очень тонким слоем маргарина. Заварное тесто выдавите на противень кондитерским шприцем тонкими «пальчиками». Выпекайте при 180-200°C 30-40 мин. Сметану взбейте, постепенно добавляя сахар, в пышную устойчивую массу. Испеченные «пальчики» обмакните в крем и сложите поленицей. Шоколад натрите на крупной терке, перемешайте с кокосовой стружкой и посыпьте торт. Украстьте орехами.

Яворская Галина, г. Миасс

Грекова Татьяна, г. Мурманск

### Торт «Радость»

Тесто:

200 г сливочного масла, 1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 2 ст. муки, 3 желтка, 1/2 ст. л. соды, гашеной лимонным соком.

Пропитка: коньяк, водка с вареньем или красное вино с сахаром.

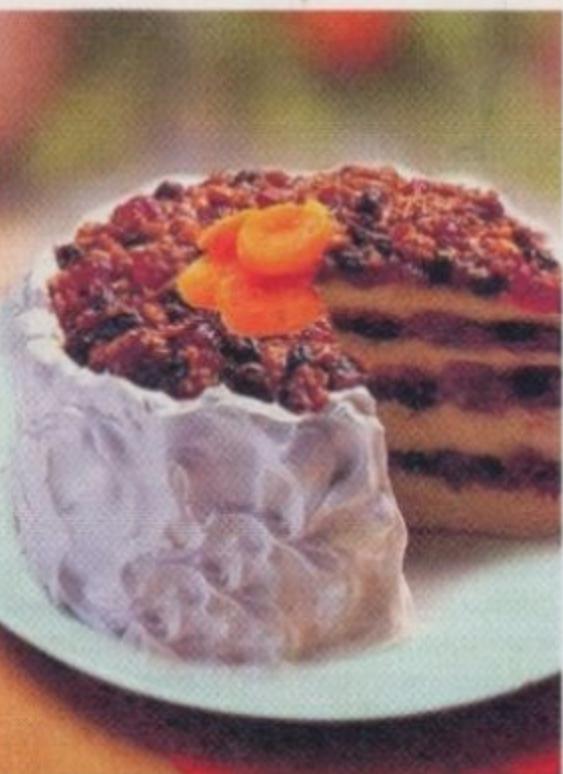
Начинка:

250 г изюма, 2 крупных лимона, 1 ст. сахара.

Желтки растереть с сахаром, добавить растопленное сливочное масло, сметану, муку и соду. Хорошо вымесить, разделить на 3 части и раскатать в коржи. Выпекать в духовке при 180°C до готовности. Дно смазать маслом и посыпать манкой.

Для начинки: пропустить через мясорубку изюм и ошпаренные лимоны. Добавить сахар. Этой массой смазать предварительно пропитанные коржи и уложить их один на другой. Верхний корж, прямо по начинке,

покрыть взбитыми белками, теми, что остались от желтков. Торт отправить в духовку на несколько минут.



Верховцева Светлана, г. Псков

### Торт кисельный «Клюквенный»

250 г сухого киселя (брикет или развесной), 6 яиц, 1/2 ст. сахара, 1/2 ч. л. соды, гашеной лимонной кислотой, 1/2 ст. сметаны, 3 ст. л. слив. масла, 2,5 ст. муки, ягоды для украшения.

Перемешать все ингредиенты и испечь коржи в смазанной раст. маслом форме.

Дать остить, сложить коржи один на другой, промазать любым кремом.

Сверху можно украсить ягодами.

Дружбанова Мария, г. Астрахань

### Торт творожный

250 г муки, 150 г маргарина, 1 ст. сахара, 5 яиц, 1/3 ч. л. соды, 400 г творога, 3/4 ст. изюма, ванилин, 200 г конс. любых фруктов.

Маргарин и сахар размешайте до исчезновения комков, постепенно добавьте яйца, всыпьте муку, смешанную с содой, перемешайте. Тесто раскатайте и выложите на дно разъемной формы. Яйца взбейте с сахаром, добавьте протертый через сито творог, изюм, ванилин, перемешайте и выложите на тесто. Выпекайте при 250°C, охладите. Украстьте фруктами.

Маризова Александра, г. Москва

## Торт с яблоками и ромом

1 ст. сахара, 3 яйца, 3 яблока,  
1 ст. л. рома, сливочное масло, сода,  
сметана, ванильный сахар.

Растирают сахар с желтками. Затем последовательно добавляют муку, просеянную вместе с содой, натертые на крупной терке яблоки и взбитые в густую пену белки. Одновременно с белками в массу вводят ванильный сахар и ром. Приготовленное тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для торта и выпекают в умеренно горячей духовке. Готовый торт перекладывают на блюдо, охлаждают и покрывают взбитой с сахаром сметаной.



Соколова Светлана, г. Глазов

## Торт «Ночь Шахерезады»

300 г любого джема.

Тесто 1:

1,5 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. сахара,  
1 ст. сметаны, 1/2 ч. л. гашеной соды.

Тесто 2:

1,5 ст. муки, 1 яйцо, 1 ст. сахара,  
1 ст. сметаны, 0,5 ч. л. гашеной соды,  
2 ч. л. топленого масла.

Соединить в разной посуде ингредиенты и отдельно взбить одно и другое тесто.

Вылить в разные, смазанные раст. маслом формы и выпекать по отдельности. Каждый корж разрезать на 2 части и промазать джемом.

Лебедева Нина, г. Тобольск

## Торт «Муравейник»

26. вареной сгущенки,  
1/4 ст. грецких орехов,  
1/4 ст. тертого шоколада.

Тесто:

200 г маргарина, 200 г сметаны,  
0,5 ст. сахара,  
1/2 ч. л. гашеной соды, 4 ст. муки.

Для теста: все перемешать.

Готовое тесто держать в холодильнике 30 мин. Пропустить через мясорубку и печь в духовке 20-25 мин.

Выпечку раскрошить и перемешать со сгущенным молоком, выложить на тарелку в форме муравейника, посыпать тертым шоколадом и орехами, убрать в холодильник.

Есть на второй день, когда торт пропитается кремом.

Елькина Вера, г. Томск

## Торт «Юрочка»

3 ст. муки, 1 ст. сахара, 1 яйцо,  
150 г масла или маргарина,  
1 ст. кефира или простоквши,  
1 пакетик разрыхлителя или  
1 ч. л. гашеной соды.

Растопить маргарин. Добавить сахар, яйцо, перемешать. Влить стакан кефира или простоквши. Всыпать пакетик разрыхлителя для теста, или чайную ложку соды, погашенной уксусом. Все перемешать и постепенно добавить муку. Можно добавить изюм или орешки. Тесто жидкое, как для блинов или оладий.

Вылить в смазанную форму, сверху можно посыпать сахаром, маком и корицей, или сахаром и кокосовой крошкой. В общем, можно делать все, что позволит ваша фантазия.

Выпекать в горячей духовке при 200°C. Пока пирог поднимается, не открывать. Когда образуется корочка, температуру лучше уменьшить.

Манянина Ирина, г. Кемерово

## Грушевый торт

Тесто:

1,5 ст. муки,  
100 г слив. масла,  
2 яйца, 1/2 ст. сахара, соль.

Начинка:

1 кг груш,  
3/4 ст. сахарной пудры,  
100 г слив. масла.

Размягченное слив. масло взбейте с сахаром, яйцами, мукой, солью.  
Замесите для торта крутое

тесто, скатайте его в шар, заверните в фольгу и поместите на 1 ч. в холодильник.

Растопите в форме для выпекания оставшееся слив. масло с сахарной пудрой.

Груши разрежьте пополам, выньте сердцевинки, нарежьте крупными дольками и красиво разложите их в форме с растопленным маслом.

Снова поставьте форму на огонь и разогрейте до тех пор, пока сахар не начнет густеть.

Снимите форму с огня. Раскатайте тесто для торта в лепешку и выложите ее сверху на груши.

Выпекайте грушевый торт около 30 мин. при 180°C. Затем дайте торту слегка остить и выложите на блюдо грушами вверх. Посыпьте торт оставшейся сахарной пудрой. Подайте теплым.



Желаем вам любви и счастья много,  
Чтобы для грусти не было причин!  
Пусть говорят, что это все от Бога,  
А я считаю, - большие от мужчин!

## Овсяный торт

Тесто:

3 яйца, 3/4 ст. сахара,  
3 ст. л. горячей воды,  
100 г овсяных хлопьев,  
2,5 ст. л. муки.

Крем:

1 б. сгущенного молока,  
100 г сливочного масла.

Белки отделить от желтков,  
подсушить на сковородке

овсяные хлопья до золотистого цвета. Желтки и 1/2 сахара соединить с горячей водой и взбить до густой пены. Белки взбить до устойчивой пены, добавить оставшийся сахар и соединить со взбитыми желтками.

В полученную массу при непрерывном взбивании добавить муку и овсяные хлопья. Готовую массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать при 250°C. Вынуть испеченный торт из формы, разрезать на 2 коржа и промазать их кремом. Поверхность торта украсить кремом и посыпать оставшимися хлопьями, которые можно смешать с рублеными орехами.

Для крема: взбить масло и сгущенное молоко до однородной консистенции.

Толова Татьяна,  
г. Барнаул, Алтайский край

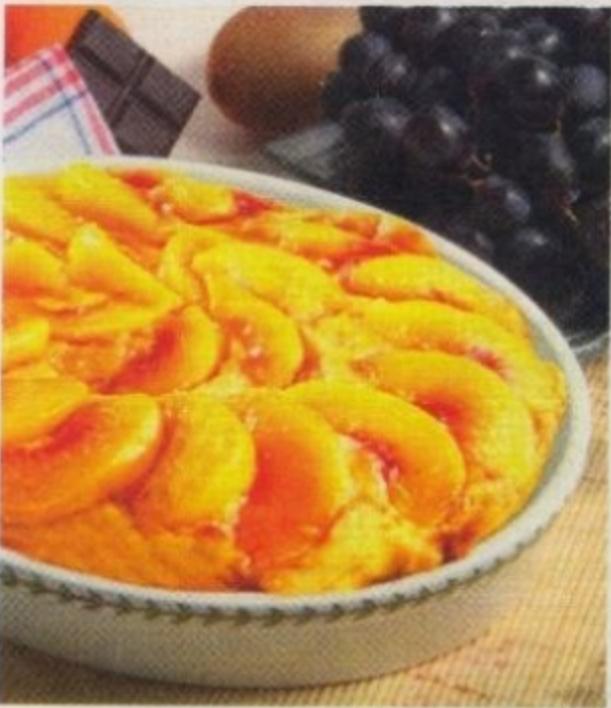
## Торт яблочный с миндалем и медом

1,5 ст. муки, 1,5 ст. сахара,  
1 яйцо, 200 г сливочного масла,  
1 кг яблок, 3 ст. л. сока лимона,  
0,5 ст. изюма,  
1 ч. л. тертой лимонной цедры,  
3 ст. л. крахмала, 1 ст. л. меда,  
2 ст. л. молока, миндаль.

Смешать муку, половину сахара, масла, замесить тесто и поставить в холодное место на 30 мин.

Выложить тесто в форму, смазанную маслом. Яблоки очистить и мелко нарезать. Полить соком лимона. Тушить на масле с сахаром, изюмом и цедрой 10 мин. Перемешать с крахмалом и выложить на тесто.

Смешать масло, сахар, мед, молоко, измельченный миндаль и намазать яблоки. Выпекать в духовке при 200°C до готовности. Готовый торт поставить в холодильник на 3 ч.



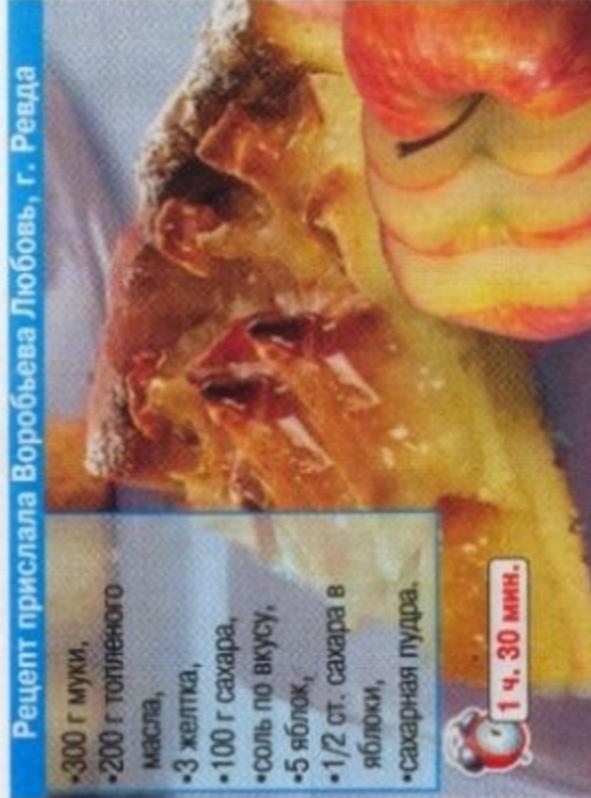
*С днем 8 Марта!  
С праздником весенним!  
Льется пусть повсюду  
Звонкое веселье!  
Пусть сияет солнце!  
Пусть уйдут морозы!  
Пусть прогонит зиму  
Веточка мимозы!*

Рецепт прислала Уварова Элла, г. Казань



## Пирог с черникой и малиной

- Замесить дрожжевое тесто любым способом.
- Для начинки: мед с маслом и сахаром разогреть на медленном огне (мед должен стать жидким), охладить до комнатной температуры, затем перемешать с черникой и малиной. Раскатать из теста 2 одинаковых прямоугольника (по размеру противня). Переложить один пласт теста на противень, смазанный маслом, выложить на него приготовленную начинку. Сверху закрыть вторым пластом теста, смазать взбитым яйцом и зашпилить. Выпекать в разогретой до 180–200°C духовке до готовности, затем сразу же смазать пирог маслом.
- Вместо черники и малины можно взять любые ягоды.



## Сладкий пирог с яблоками

- Растереть масло с сахаром и солью, постепенно добавляя желтки, всыпать муку.
- Замесить тесто и поставить его на холод.
- Через 15 мин. тесто вынуть, раскатать, положить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху выложить «чешуй» слой тонких ломтиков очищенных нарезанных пополам яблок, засыпать сахаром и поставить в хорошо нагретую духовку.
- Когда края пирога зарумянятся и яблоки станут мягкими, пирог вынуть и остудить.
- Затем выложить на доску и обсыпать сахарной пудрой.

- 500 г готового дрожжевого слоеного теста,
- 1 б. конс. груш.
- 130 г 35% сливок,
- 3 желтка,
- 70 г сахара,
- 70 г молотого миндаля,
- 1/2 ч. л. корицы.
- Украшение:
- звездочки аниса,
- палочка корицы,
- жареный миндаль.



### Грушевый пирог с миндалем

• Сливки взбить в плотную пену. Добавить желтки, орехи, корицу и все перемешать.

• Раскатать дрожжевое слоеное тесто в пласт и выложить в форму для выпекания. На него положить четвертинки груш и залить сливочно-ореховой массой.

• Выпекать при 180°C 30 мин. Подать, украсив пирог миндалем, звездочками аниса и палочкой корицы.

12

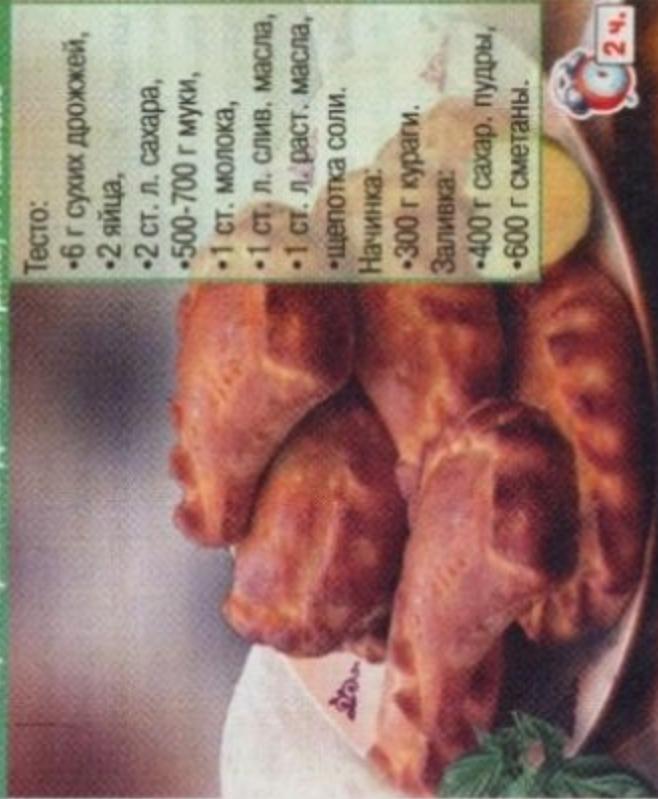
### Пирожки с курагой в сметане

• Для теста: растворить в теплом молоке дрожжи с 1 ст. л. сахара, дать подойти. Взбить яйца с 1 ст. л. сахара и солью, соединить с молоком, перемешать, добавить масло, муку, замесить тесто, поставить в теплое место, чтобы подошло.

• Для начинки: курагу мелко нарезать, сметану взбить миксером с сахарной пудрой. Из теста вырезать кружки, в середину положить распаренную курагу, склеить пирожки, выложить на противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 25–35 мин. при 180°C. Подать со сметаной.



2 ч.



### Пирожки с курагой в сметане

• Для теста: растворить в теплом молоке дрожжи с 1 ст. л. сахара, дать подойти. Взбить яйца с 1 ст. л. сахара и солью, соединить с молоком, перемешать, добавить масло, муку, замесить тесто, поставить в теплое место, чтобы подошло.

• Для начинки: курагу мелко нарезать, сметану взбить миксером с сахарной пудрой. Из теста вырезать кружки, в середину положить распаренную курагу, склеить пирожки, выложить на противень и смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 25–35 мин. при 180°C. Подать со сметаной.

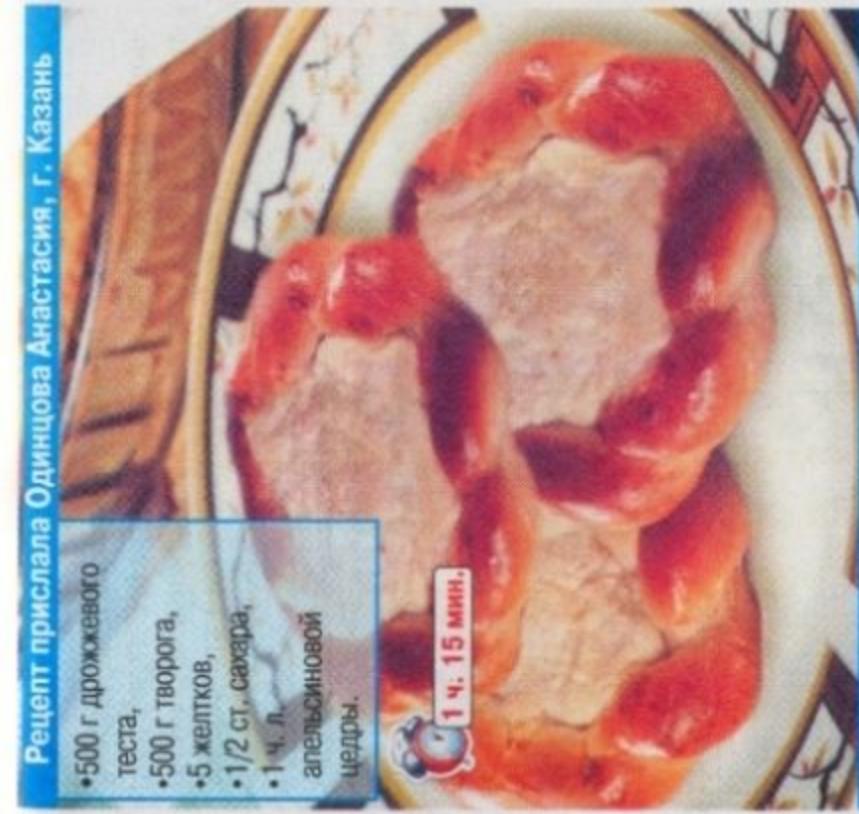
2 ч.

12

- 500 г дрожжевого теста,
- 500 г творога,
- 5 желтков,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ч. л. апельсиновой цедры.



1 ч. 15 мин.



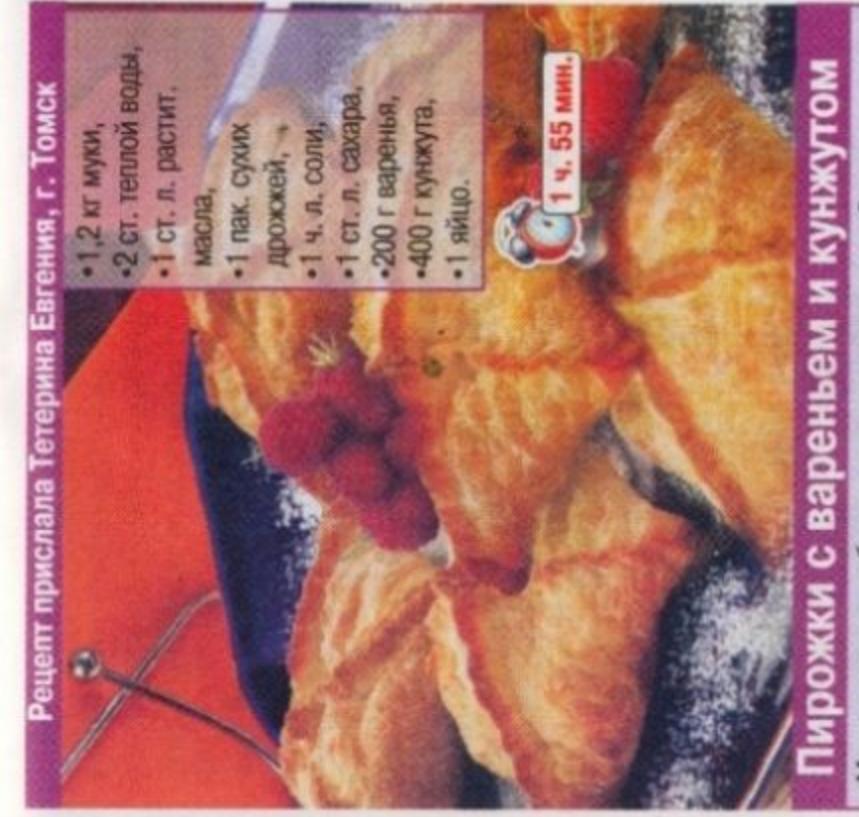
### Ватрушки «Бабулинны»

• Творог протереть через мелкое сито, вмешать в него сырье желтки, сахар и цедру. Из дрожжевого теста сформировать лепешки толщиной 3 см. Выложить лепешки на смазанный маслом противень, сверху уложить начинку и испечь в духовке при 180°C.

- 1,2 кг муки,
- 2 ст. теплой воды,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 1 пак. сухих дрожжей,
- 1 ч. л. соли,
- 1 ст. л. сахара,
- 200 г варенья,
- 400 г куркута,
- 1 яйцо.



1 ч. 55 мин.



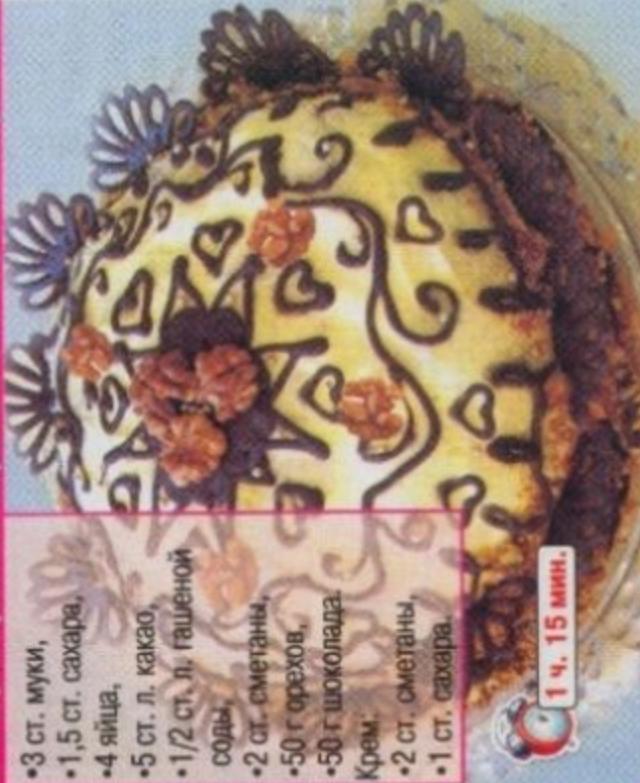
### Пирожки с вареньем и кунжутом

• Муку просеять, добавить дрожжи, воду, соль. Замесить тесто. Поставить его в теплое место, чтобы подошло. Когда тесто увеличится вдвое, положить масло и сахар. Вымесить еще раз. Разрезать на кусочки, раскатать не очень тонко, положить на кружочки теста немного варенья, защепить концы, смочить яйцом и обмакнуть в кунжут.

• Выпекать при 200°C 20 мин.

13

## Рецепт приславла Вершинина Раиса, г. Ессентуки



- 3 ст. муки,
  - 1,5 ст. сахара,
  - 4 яйца,
  - 5 ст. л. какао,
  - 1/2 ст. л. гашеной соды
  - 2 ст. сметаны,
  - 50 г орехов,
  - 50 г шоколада.
- Крем:
- 2 ст. сметаны,
  - 50 г орехов,
  - 1 ст. сахара.

### Торт «Семейный праздник»

• Сахар растереть с яйцами, добавить сметану, какао, соду. Постепенно всыпать муку и замесить негустое тесто. Разделить тесто пополам, выпечь 2 коржа, остудить.

• Для крема: охлажденную сметану взбить с сахаром. Один из коржей разрезать на 2 тонких коржа, смазать частью сметанного крема и уложить их друг на друга. Второй корж разрезать на 12 кусочков, обмакнуть каждый кусочек в крем и выложить на торт сплошком. Сверху торт посыпать тертым шоколадом и рублеными орехами.

14

• Воду вскипятить со сливочным маслом и сахаром. Снять с огня, быстро всыпать муку, размешать до однородного состояния. Тесто должно отставать от дна кастрюли. Вбить по одному 4 яйца. Тесто выложить на противень чайной ложкой. Выпечь маленькие заварные пирожные. Каждое пирожное надрезать и положить внутрь кусочек гречного ореха. Сверху на эту кучку выливается следующая смесь: банка стущенки, смешанная с йогуртом. Сверху полить глазурью.

• Для глазури: соединить сахар, размягченное масло и какао и размешать до однородной массы.

### Торт «Горка»

• Воду вскипятить со сливочным маслом и сахаром. Снять с огня, быстро всыпать муку, размешать до однородного состояния. Тесто должно отставать от дна кастрюли. Вбить по одному 4 яйца. Тесто выложить на противень чайной ложкой. Выпечь маленькие заварные пирожные. Каждое пирожное надрезать и положить внутрь кусочек гречного ореха. Сверху на эту кучку выливается следующая смесь: банка стущенки, смешанная с йогуртом. Сверху полить глазурью.

• Для глазури: соединить сахар, размягченное масло и какао и размешать до однородной массы.

1 ч. 10 мин.

## Рецепт приславла Железнная Алла, г. Тверь

- 1 ст. воды,
  - 100 г сливочного масла,
  - 4 яйца,
  - 1 ст. л. сахара,
  - 1 ст. л. муки,
  - 4 яйца.
- Начинка:
- 1 б. стущенки,
  - 3/4 ст. натурального йогурта,
  - грецкие орехи,
  - сахар,
  - слив. масло,
  - какао.

1 ч. 10 мин.

## Рецепт приславла Федотова Василиса, г. Люберцы



- 3 ст. муки,
  - 3 яйца,
  - 2,5 ст. л. сахара,
  - 1 ст. сметаны,
  - 1/2 б. стущенного молока,
  - 1/2 ч. л. соды,
  - 100 г гречкофарфоровых,
  - по 100 г белого и черного шоколада.
- Крем:
- 200 г сливочного масла,
  - 1/2 б. стущенного молока.

1 ч. 40 мин.

### Торт «Наслаждение»

• Желтки отделить от белков и взбейте с сахаром. Белки взбейте отдельно в устойчивую плотную пену. Желтки соедините со сметаной, сущенным молоком, орехами, перемешайте. Всыпьте в массу муку с содой, перемешайте, введите взбитые белки. Тесто разделите на 2 части и испеките коржи. Готовые коржи разрежьте вдоль по горизонтали и прослоите кремом. Торт покройте шоколадной стружкой.

• Для крема: масло взбейте со стущенным молоком.

- 250 г маргарина,
  - 2 плавленых сыра,
  - 2 яйца,
  - 1 ст. сахара,
  - 1 ч. л. гашеной соды,
  - 3,5 ст. муки.
- Крем:
- 2 ст. пустой сметаны,
  - 1/2 ст. сахара.

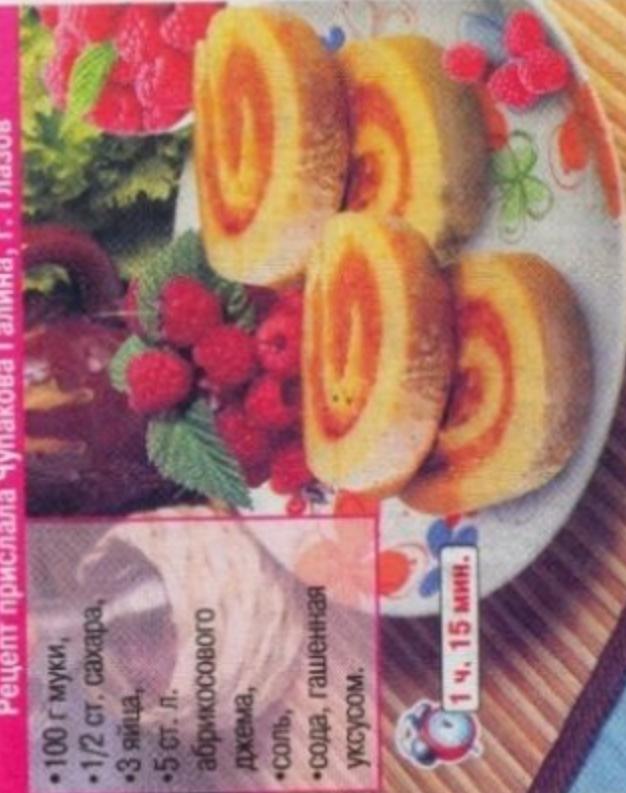
1 ч. 30 мин.

### Торт «Мышкина радость»

• Маргарин и сырки натереть на крупной терке. В отдельной посуде взбить яйца с сахаром, добавить гашеную соду, сыр с маргарином, ввести просеянную муку, замесить тесто и выпечь 4 коржа. Остывшие коржи смазать сметанным кремом.

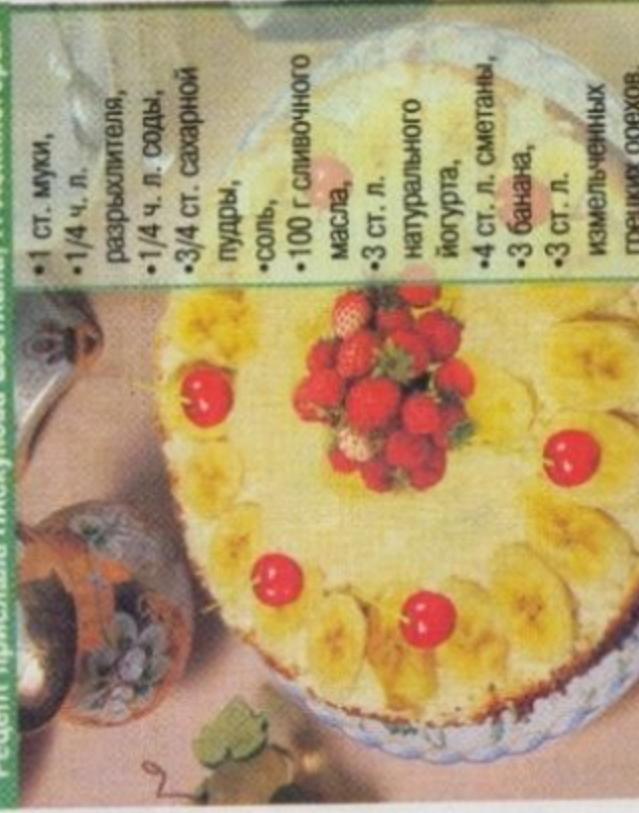
• Для крема: сметану взбить с сахаром.

15

**Рулет с абрикосовым джемом**

• Смешать сахар, муку и соль, добавить яйца и взбить миксером до пышности, добавить соду. Тесто тщательно размешать. Форму смазать маслом и застелить бумагой для выпечки. Выпекать тесто в форму и поставить в духовку на 6 мин. Когда корж будет готов, нужно быстро переложить его на влажное полотенце, смазать абрикосовым повидлом и свернуть в рулет. • Рулет остудить и украсить по желанию или просто посыпать сахарной пудрой.

1 ч. 15 мин.



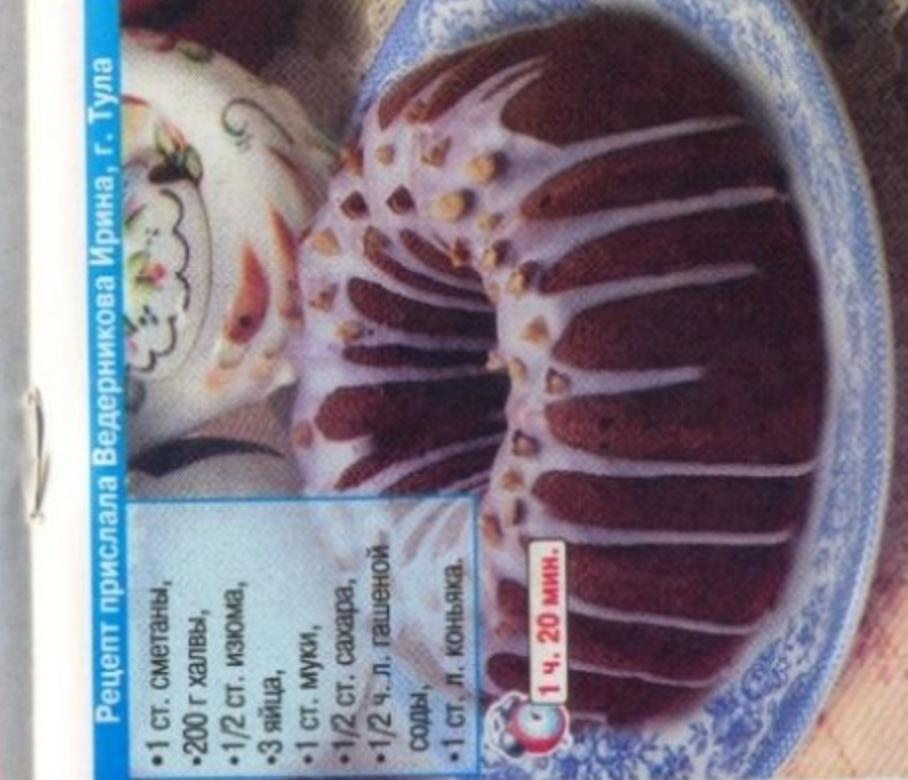
- 1 ст. муки,
- 1/4 ч. л. разрыхлителя,
- 1/4 ч. л. соды,
- 3/4 ст. сахарной пудры,
- соль,
- 100 г сливочного масла,
- 3 ст. л. натурального йогурта,
- 4 ст. л. сметаны,
- 3 банана,
- 3 ст. л. измельченных изюмовых орехов.

1 ч. 45 мин.

**Торт банановый с орехами**

• Просеять муку, соду и соль в миску, взбить масло с сахарной пудрой. Размять бананы вилкой, перемешать со сметаной, добавить йогурт и тщательно взбить, затем добавить измельченные орехи и ложкой переложить в смазанную маслом форму. Выпекать в духовке при 180°С 20 мин. • Остывший торт украсить бананами.

16



- 1 ст. сметаны,
- 200 г халвы,
- 1/2 ст. изюма,
- 3 яйца,
- 1 ст. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ч. л. гашеной соды,
- 1 ст. л. коньяка.

1 ч. 20 мин.

**Кекс с халвой**

• Халву размять вилкой. Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, соду, изюм, коньяк, тщательно перемешать. Добавить в массу муку и халву, еще раз перемешать. Получившееся тесто выпить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпекать в предварительно нагретой до 160°С духовке 40 мин.



- 5 ст. л. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- 2 яйца,
- 250 г майонеза,
- 7 ст. л. крахмала,
- 1 ч. л. соды,
- изюм или орехи.

1 ч. 30 мин.

**«Воздушный» кекс**

• Яйца тщательно взбить с сахаром. В полученную смесь влить майонез. Перемешать, добавить крахмал, муку, гашенную соду. Еще раз перемешать. Затем добавить изюм или орехи. Смазать растительным маслом высокую форму. Полученное жидкое тесто влить в форму на 1/3 и выпекать в духовке до готовности.

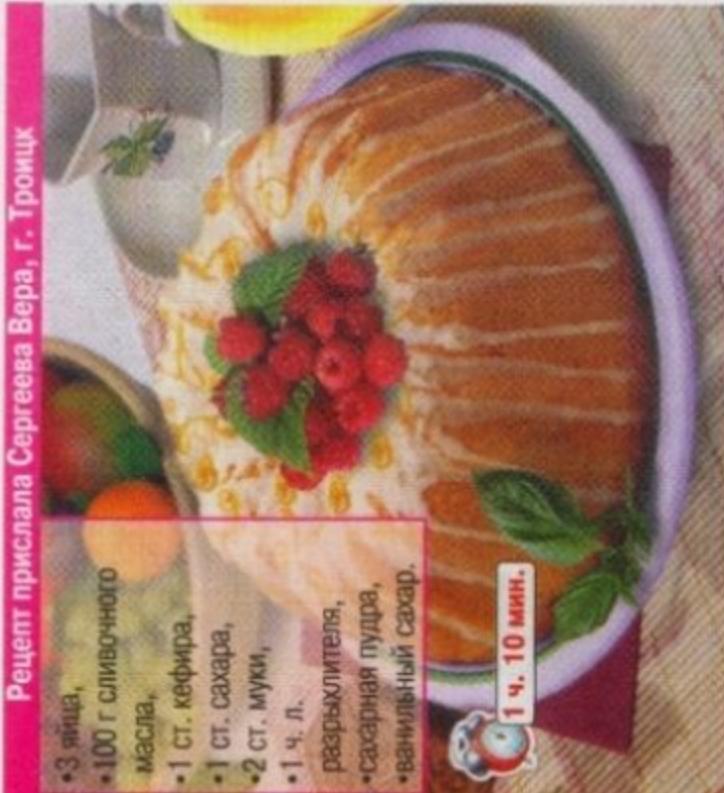
- 3 яйца,
- 100 г сливочного масла,
- 1 ст. кефира,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. муки,
- 1 ч. л.
- разрыхлителя,
- сахарная пудра,
- ванильный сахар.

1 ч. 10 мин.

**«Нежный» кекс**

• Яйца взбить с сахаром до пышности. Добавить ванильный сахар, кефир, размягченное и остывшее сливочное масло. Все хорошо перемешать до однородной консистенции. Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Затем всыпать небольшими порциями в кефирно-яичную массу и перемешать все до однородности. Приготовленное тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке при 180°C 40-50 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

18

**Творожники с курагой**

• Манку залить молоком и оставить для набухания на 20 мин. Соединить все ингредиенты в гладкую смесь. Смазать формочки для кексов растит. маслом, распределить творожное тесто по формочкам, положить в каждую в серединку курагу. Выпекать в заранее разогретой духовке до готовности.



1 ч. 15 мин.

- 3 яйца,
- 3/4 ст. сахара,
- 1,5 ст. л. меда,
- 1 ст. л. мака,
- 1 яблоко,
- 1/3 ст. - растит. масла,
- 1,5 ч. л.
- разрыхлителя,
- 1,5 ст. муки.

1 ч. 25 мин.

**Медовые кексы с маком и яблоком**

• Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Яйца взбить с сахаром до полного растворения сахара. Добавить мед и растит. масло, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем теста. Постепенно, помешивая, всыпать муку в яичную смесь, туда же добавить кусочки яблока и мак. Все тщательно перемешать. Наполовину заполнить формочки для кексов тестом. Выпекать при 190°C 20-25 мин.



1 ч. 15 мин.

- 3 яйца,
- 7 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. муки,
- 2 ч. л.
- разрыхлителя,
- 1 ст. черной смородины.

1 ч. 20 мин.

**Кексы с черной смородиной**

• Яйца взбить с сахаром до состояния светлой гладкой массы, добавить растит. масло, перемешать. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, аккуратно ввести в яичную массу, перемешать. Добавить в тесто черную смородину. Заполнить формочки для выпечки тестом, выпекать при 200°C 20-25 мин.

19

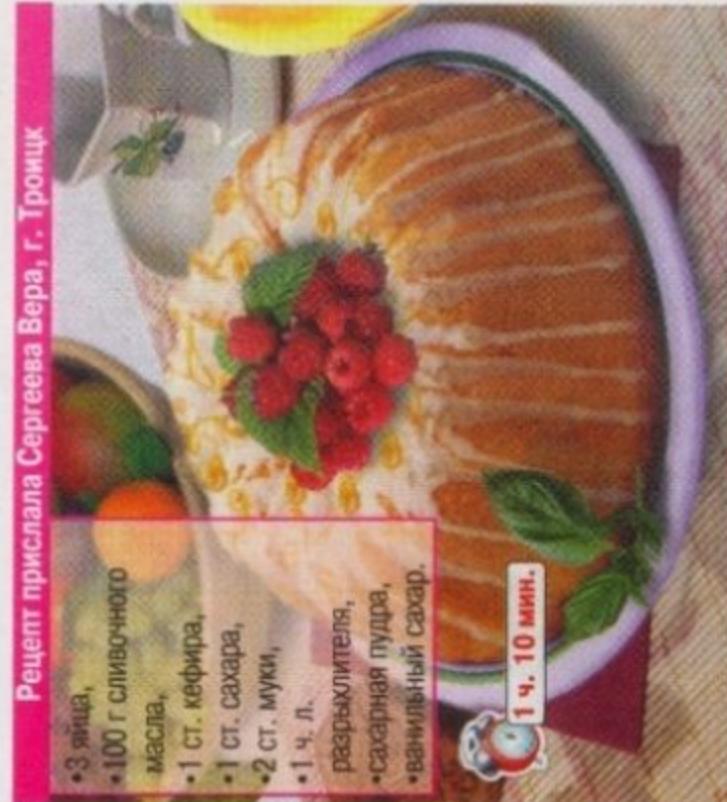
- 3 яйца,
- 100 г сливочного масла,
- 1 ст. кефира,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. муки,
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- сахарная пудра,
- ванильный сахар.

1 ч. 10 мин.

**«Нежный» кекс**

• Яйца взбить с сахаром до пышности. Добавить ванильный сахар, кефир, растопленное и остывшее сливочное масло. Все хорошо перемешать до однородной консистенции. Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Затем всыпать небольшими порциями в кефирно-яичную массу и перемешать все до однородности. Приготовленное тесто выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке при 180°C 40-50 мин. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

18

**Творожники с курагой**

• Манку залить молоком и оставить для набухания на 20 мин. Соединить все ингредиенты в гладкую смесь. Смазать формочки для кексов растит. маслом, распределить творожное тесто по формочкам, положить в каждую в серединку курагу. Выпекать в заранее разогретой духовке до готовности.



1 ч. 15 мин.

- 3 яйца,
- 3/4 ст. сахара,
- 1,5 ст. л. меда,
- 1 ст. л. мака,
- 1 яблоко,
- 1/3 ст.-растит. масла,
- 1,5 ч. л. разрыхлителя,
- 1,5 ст. муки.

1 ч. 25 мин.

**Медовые кексы с маком и яблоком**

• Яблоко очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Яйца взбить с сахаром до полного растворения сахара. Добавить мед и растит. масло, перемешать. Муку смешать с разрыхлителем теста. Постепенно, помешивая, всыпать муку в яичную смесь, туда же добавить кусочки яблока и мак. Все тщательно перемешать. Наполовину заполнить формочки для кексов тестом. Выпекать при 190°C 20-25 мин.

19

- 3 яйца,
- 7 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. муки,
- 2 ч. л. разрыхлителя,
- 1 ст. черной смородины.

1 ч. 20 мин.

**Кексы с черной смородиной**

• Яйца взбить с сахаром до состояния светлой гладкой массы, добавить растит. масло, перемешать. Муку просеять, смешать с разрыхлителем, аккуратно ввести в яичную массу, перемешать. Добавить в тесто черную смородину. Заполнить формочки для выпечки тестом, выпекать при 200°C 20-25 мин.

19



### Печенье с миндалем и курагой

• В сахар добавляем масло. Нагреваем до тех пор, пока сахар не растворится. В растопленное масло добавляем муку, хорошо перемешиваем, добавляем мелко нарезанную курагу и резанный миндаль. Ложкой выкладываем печенье на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии друг от друга 4 см. Выпекать в духовке при 180°C 8-10 мин.

20

- 500 г муки,
- 1,5 ст. сахара,
- 250 г сливочного масла,
- 1 ч. л. корицы,
- 250 г миндаля,
- 2 яйца,
- 1 ч. л. соды.



1 ч. 50 мин.

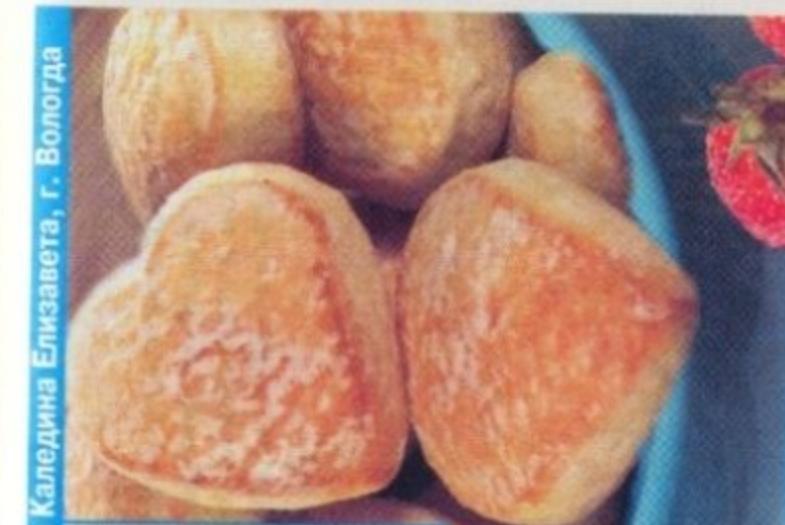
### Швейцарское печенье

• Масло растереть с сахаром. Миндаль мелко порубить, смешать с маслом и сахаром, а затем с мукой и содой. Тесто быстро замесить, раскатать в жгут диаметром 3-4 см и поставить на 1 ч. в морозилку. Затем нарезать тонкими ломтиками и выпекать 5-7 мин.  
• Каждое печенье украсить капелькой разогретого шоколада.

21

- 400 г сливочного масла,
- 3 ст. сахара,
- 4 яйца,
- 1/4 ст. молока,
- 4 ч. л. ванильного сахара,
- 5 ст. муки,
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- соль.

2 ч. 30 мин.



### Мягкое ванильное печенье

• Сливочное масло растереть с сахаром, по одному добавлять яйца, влить молоко. Смешать все сухие ингредиенты, добавить их в масляную смесь и вымесить мягкое тесто. Убрать в холодильник на 2 ч. Тесто раскатать, формочкой вырезать печенье, разложить их на смазанном маслом противне. Выпекать в предварительно разогретой до 190°C духовке 10 мин.

- 1/2 ст. молока,
- 1 желток,
- 2 ст. л. сахара,
- 6 желатина,
- щепотка ванилина,
- 200 г фруктов из компота,
- взбитые сливки.

45 мин.



### Парфе «Фруктовое удовольствие»

• Размешать желток в молоке, добавить сахар и ванилин и взбивать все на пару до тех пор, пока крем не загустеет (не доводить до кипения).

• В горячий крем положить растворенный желатин, охладить и добавить взбитые сливки (следить, чтобы крем при охлаждении не застыл).

• После этого крем переложить в смоченную водой форму и охладить.

• При подаче парфе украсить взбитыми сливками и фруктами из компота.



## Корзиночки с творожно-клубничным кремом

- 8 корзиночек из песочного теста.
- 200 г творога,
- 2 желтка,
- 200 г замороженной клубники,
- 1/2 ст. 33% сливок,
- сахарная пудра.

50 мин.

## Груша, запеченная с медом

- Груши разрезаем на 4 половинки, очищаем от кожицы и семян. Форму застилаем бумагой для выпечки, кладем на нее груши, поливаем их медом и посыпаем корицей. Запекаем при 200°C 15-20 мин. Груши за это время должны стать мягкими. Вынимаем на тарелку, поливаем соком лимона.
- Готовые груши можно также посыпать измельченным миндалем или грецкими орехами.

45 мин.



## Миндальные трубочки

Глазкова Мария,  
г. Ульяновск

### Тесто:

- 3/4 ст. муки,
- 2,5 ст. л. сливочного масла,
- 3 яйца, 1/2 ст. сахара,
- 3/4 ст. измельченного миндаля,
- растит. масло.

### Крем:

- 100 г сливочного масла,
- 100 г орехов, 1 ст. л. муки,
- 1 ст. сахарной пудры,
- 1,5 ст. молока, 3 желтка.

Белки отделить от желтков и взбить в пену. Желтки растереть с сахаром. Соединить размягченное сливочное масло, желтковую массу, миндаль, муку и взбитые белки. Все хорошо перемешать и замесить тесто. Из теста сформовать небольшие шарики. Каждый шарик раскатать в тонкую лепешку, выложить на смазанный растит. маслом противень и выпекать в духовке до румяной корочки. Затем каждую горячую лепешку свернуть в трубочку. С помощью кондитерского мешка заполнить трубочки кремом.

Для крема: в кастрюлю влить молоко, всыпать сахарную пудру, измельченные в крошку орехи и добавить желтки. Все хорошо перемешать и варить на небольшом огне до загустения массы, добавить сливочное масло и хорошо перемешать.



Ерошина Татьяна, г. Брест

## Медовые коржики с пряностями

450 г жидкого меда,  
100 г ржаной муки, 2 желтка,  
3/4 ст. молока, 350 г муки,  
1 ч. л. молотой корицы,  
1/2 ч. л. молотых семян бадьяна,  
2 ч. л. измельченной цедры  
лимиона,  
1 ч. л. разрыхлителя,  
1/2 ч. л. соли, 3/4 ст. сметаны,  
сливочное масло.

Разогрейте на слабом огне мед, всыпьте ржаную муку и тщательно размешайте. Отдельно взбейте желтки с молоком.

Перемешайте пшеничную муку, пряности, цедру лимона, разрыхлитель и соль. Введите желтково-молочную смесь, затем - медово-мучную массу и сметану.

Перелейте тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте в духовке при 180°С. Дайте немного остить, после чего разрежьте на коржики.

*Пусть в этот день весенними лучами  
Вам улынутся люди и цветы,  
И пусть всегда идут по жизни с вами  
Любовь, здоровье, счастье и мечты!*

Гузанова Ирина, п. Досчатое

## Апельсиновые квадратики

3 апельсина, 4 яйца, 3/4 ст. сахара, 100 г мягкого масла, 1 ст. кефира, 300 г муки, ванилин, соль, разрыхлитель.

Пропитка:

4 ст. л. сока апельсина, 1 ч. л водки, 1 ст. л сахарной пудры.

С 2,5 апельсинов срезать цедру так, чтобы полностью убрать белую пленку, нарезать кружочками шириной 3 мм. Смешать яйца, масло, сахар, кефир, ванилин и щепотку соли. Добавить муку и разрыхлитель, все быстро смешать. Противень выложить бумагой и вылить тесто, разровнять, сверху выложить кружочки апельсинов. Выпекать в разогретой до 200°С духовке 25-30 мин. Смешать сок, водку и сахарную пудру и полить еще горячий пирог. Дать пирогу остить и разрезать на квадратики, посыпать сахарной пудрой.

Болкунова Ирина, г. Северск

## Печенье с вареной сгущенкой

200 г муки, 1/2 ст. сахара, 150 г размягченного сливочно-го масла, 3/4 ст. крахмала, 2 желтка, 2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 б. вареной сгущенки, цукаты.

Перемешать масло с желтками и сахаром. Смешать крахмал, муку и разрыхлитель.

Соединить обе смеси, замесить тесто, выдержать его в холодильнике 40-50 мин. Разделить тесто на 2-3 части, каждую аккуратно раскатать в круг.

Круглой формочкой вырезать печенья, уложить их на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке при 180°С 10-15 мин.

Готовые печенья смазать вареной сгущенкой, попарно соединить между собой, обмазать бока и украсить кусочками цукатов.

Горева Валентина, г. Карпинск

## Маковый рулет с миндалем и изюмом

Тесто:

500 г муки, 1 пак. сухих дрожжей, 1/2 ст. сахара, 100 г маргарина, 1 яйцо, соль, тертая цедра 1 лимона.

Начинка:

3/4 ст. мака, 1/2 ст. сахара, 2 ст. л. молока, 1 ст. л. крахмала, 50 г сливочного масла, 1/2 ст. изюма.

Глазурь:

2,5 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока.

Все ингредиенты теста соединить и поставить в теплое место. Тесто хорошо замесить, раскатать прямоугольник 35-40 см, распределить равномерно начинку, свернуть в рулет и сделать надрезы. Дать подняться 40-50 мин. и выпекать в духовке при 180°С 40 мин. Дать немного остить и покрыть глазурью.

Для начинки: залить горячим молоком мак, растереть, добавить сахар и все остальные ингредиенты.

Для глазури: сахарную пудру смешать с лимонным соком и подогреть на огне.



*С мартом вас тающим,  
С мартом бушующим,  
С самым ласкающим,  
С самым волнующим,  
Счастья вам прочного,  
Счастья сердечного -  
Самого доброго,  
Самого вечного!*



## Кекс сметанный

3 ст. муки, 1,5 ст. сахара,  
2 ст. сметаны, 2 яйца,  
1 ст. л. сливочного масла,  
50 г орехов и кураги,  
по 1/2 ч. л. соды,  
6% уксуса или лимонного  
сока.

Муку просеять через сито.  
Яйца растереть с сахаром до  
однородной массы, влить  
сметану, погасить соду

уксусом или лимонным соком, всыпать просеянную муку и вымесить тесто.

В тесто добавить измельченные орехи и мелко нарезанную курагу, по желанию можно добавить изюм и цукаты, перемешать.

Форму для кекса слегка нагреть, смазать сливочным маслом, слегка присыпать мукой (сухарями или манной крупой), выложить в нее тесто и разровнять.

Кекс выпекать в духовке при 180°C 30-40 мин. Горячий кекс можно посыпать сахарной пудрой, полить сметаной или сгущенным молоком.

Перед подачей нарезать порционными кусками.

Дементьева Евгения, г. Королев

Шмакова Ирина, г. Самара

## Кекс с яблочным пюре

400 г муки, 150 г сливочного масла,  
3/4 ст. сахара,  
1 пак. разрыхлителя,  
1/2 ч. л. молотой корицы, 4 яйца,  
200 г яблочного пюре, сахарная пудра.

Сливочное масло взбиваем с сахаром, добавляем по одному яйцу.

Вмешиваем муку с разрыхлителем, корицей, яблочным пюре.

Хорошо размешать и выложить в подготовленную форму для кекса. Выпекать 1 ч. при 180°C.

Когда кекс остывает, посыпать сахарной пудрой:

Балашова Алла, с. Шпилево

## Мраморный кекс

100 г сливочного масла,  
2 ст. л. какао-порошка, 200 г муки,  
1/2 ст. молока, 1 пак. разрыхлителя,  
3 яйца, 1 ст. сахарной пудры,  
1 пак. ванильного сахара.

Отделите белки от желтков. Смешайте добела размягченное масло, сахарную пудру и ванильный сахар. Затем по очереди добавьте желтки и молоко. Перемешайте муку с разрыхлителем, смешайте с масляной смесью. В последнюю очередь добавьте взбитые в пену белки. Тесто должно получиться гладким и эластичным. Отделите от теста 1/3 и подмешайте в него какао. Форму для выпечки хорошо смажьте маслом и, чередуя светлое и темное тесто, заполните им форму. Затем поместите ее в духовку и выпекайте при 180°C 50 мин.

Готовые кексы извлеките из формы, охладите и нарежьте на порции.



Семенова Тамара, г. Иркутск

## Кекс с яблоками

1 ст. пшена, 1/2 ст. манной крупы,  
3 ст. муки, 150 г маргарина,  
2 ст. л. молока, 1 ст. сахара, 3 яйца,  
250 г яблок, 1/2 ч. л. соды, ванилин.

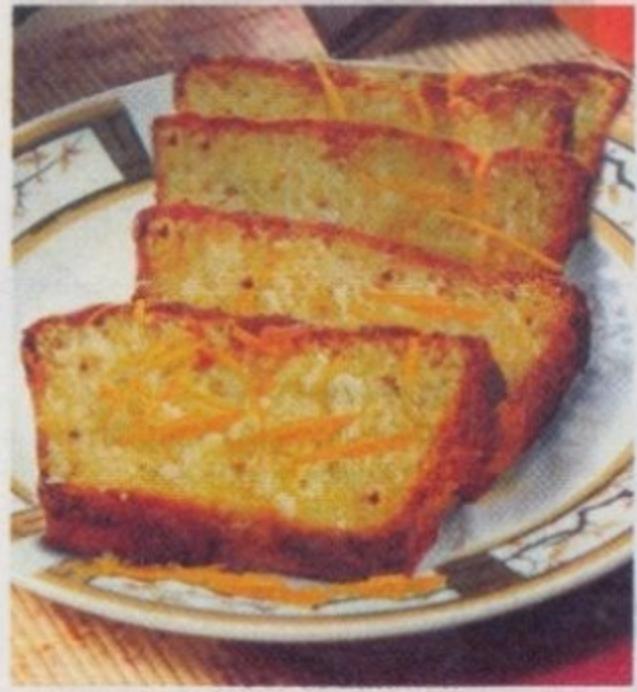
Пшено размолоть в кухонном комбайне до состояния муки. Яблоки очистить и нарезать дольками. Молоко влить в кастрюлю, добавить маргарин, сахар и разогреть, помешивая, на медленном огне до полного растворения маргарина, не доводя до кипения. Добавить яйца, пшено и манку, размешать. Затем добавить муку, соду, ванилин - тщательно размешать. 1/3 часть полученной массы выложить равномерным слоем на противень, смазанный маслом, сверху выложить яблоки и все укрыть оставшимся тестом. Выпекать в духовке до готовности. Перед подачей нарезать квадратами или ромбиками.

Ерофеева Елена, г. Владимир

## Кексы с кунжутом

100 г сливочного масла,  
2,5 ст. л. сахара, 1 яйцо,  
200 г муки,  
1 щепотка разрыхлителя,  
0,5 ч. л. соли,  
100 г кунжута.

Масло взбить с сахаром, добавить яйцо. Муку и разрыхлитель высыпать в миску, добавить соль. Несколько раз перемешать с массой из сахара и масла. Тесто поставить в холодное место, а потом сделать две колбаски 15 см длиной. Чтобы колбаски не высохли, нужно завернуть их в пергамент и положить в ходильник на 2 ч. Оба ролика должны быть очень твердыми. Духовку разогреть до 180°C. Нарезать колбаски из теста на кружочки толщиной 1 см. Кружочками надавить на семена кунжута. Положить на смазанный маслом противень семенами наверх и выпекать 15 мин. Вынуть и охладить.



Дмитрова Галина, г. Оренбург

## Кекс «Маковый»

650 г муки,  
100 г сливочного масла,  
1/2 ст. сахара, 3 яйца,  
50 г дрожжей, соль,  
1/2 ст. мака,  
0,5 ст. воды,  
ванилин, растит. масло.

В теплой воде развести дрожжи, всыпать просеянную муку, замесить тесто и поставить в теплое место на 1 ч.

Сливочное масло, яйца, сахар, соль и ванилин растереть до пышной однородной массы.

Полученную массу влить в тесто, вымешать, всыпать мак и еще раз хорошо обмять тесто.

Формы для кекса смазать маслом и посыпать мукой.

С помощью ложки выложить тесто в формы, оставить на некоторое время, затем посыпать маком и выпекать в духовке при 200°C до готовности.

Тростникова Инна, г. Сочи

## Кекс «Лимонный»

350 г муки, 150 г сливочного масла,  
1 ст. сахара,  
1/2 ст. изюма, цедра 1/2 лимона,  
ванильный сахар, 2 яйца.

Растереть сливочное масло с сахаром до полного растворения, добавить желтки, растереть полученную массу добела. Затем добавить тертую цедру, муку, изюм, ванильный сахар.

Все тщательно перемешать и добавить взбитые в пену белки.

Полученную массу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке при 180°C до готовности.

Кошкина Ольга,  
с. Ковалевское, Краснодарский край

## Кекс «К чаю»

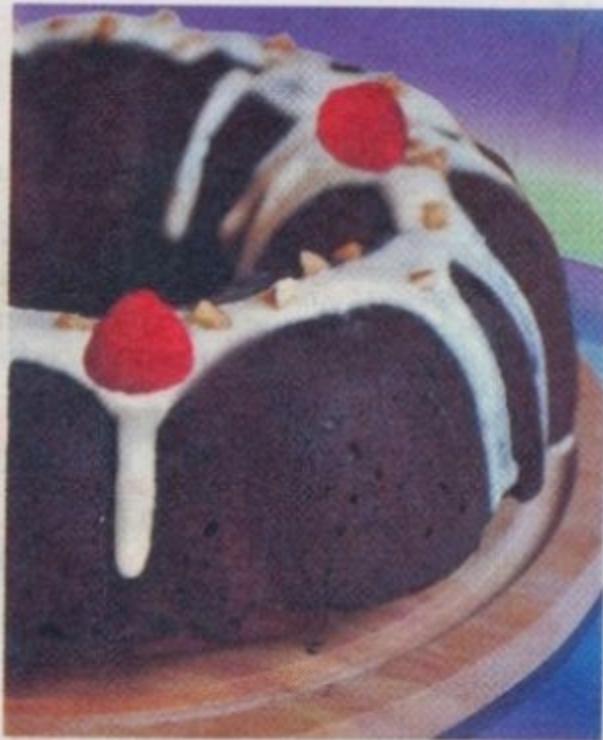
**Тесто:**  
2,5 ст. муки, 1 ст. какао-порошка,  
1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. соды,  
1/4 ч. л. разрыхлителя,  
1 ст. топленого сливочного масла,  
3 ст. сахара, 1,5 ст. сметаны, 6 яиц.  
**Крем:**

2 ст. л. какао-порошка,  
3 ст. л. измельченного миндаля,  
6 ст. л. 33% сливок, 4 ст. л. сахара.

Для теста: смешать яйца, муку, какао, соль, разрыхлитель и соду.

Отдельно смешать топленое сливочное масло и сахар, перемешать до однородности и добавить сметану.

Соединить с мучной смесью и вымесить тесто. Выложить тесто в форму для кекса, смазанную маслом, и выпекать в духовке при 200°C до готовности. Дать остить и



смазать сверху кремом.

Для крема: смешать сахар, какао, сливки и миндаль, взбить до однородной массы

Савенкова Амалия, г. Сергиев Посад

## Кекс с курагой, изюмом и орехами

200 г сливочного масла, 1 ст. сахара,  
1 ч. л. ванильного сахара, 4 яйца,  
3/4 ст. изюма, 3/4 ст. кураги, 1 ст. муки,  
1 ст. орехов, 2 ч. л. гашеной соды,  
100 г шоколада.

Орехи измельчить, курагу нарезать кубиками. Масло растереть с сахаром и ванилином, добавить яйца, курагу, изюм, орехи, соду, муку, хорошо перемешать и замесить некрутое тесто. Выложить тесто в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при 180°C 1 ч. Шоколад растопить. Готовый кекс полить шоколадом и посыпать орешками.

Юдкинова Ульяна, г. Кострома

## Шоколадный кекс с черносливом

250 г муки, 1 ст. л. разрыхлителя,  
6 ст. л. какао, 200 г маргарина,  
1 ст. сахара, 1 ст. л. ванильного сахара,  
1/4 ч. л. соли, 150 г шоколада,  
150 г чернослива.

Маргарин, сахарный, ванильный сахар, соль и яйца взбейте миксером. Затем добавьте какао, тертый шоколад и чернослив. Введите в шоколадную массу просеянную муку и разрыхлитель и тщательно перемешайте. Духовку разогрейте до 200°C. Выложите тесто в форму и выпекайте 30 мин. Охладите кекс. Украстьте его сверху кусочками чернослива.



## Десерт для любимой

100 г муки, 1,5 ст. молока, 2 яйца, 20 г растопленного слив. масла, 1 ст. л. сахара, сахарная пудра, растит. масло, щепотка соли, ванилин, 3 ст. л. какао-порошка, шоколадный сироп.

Для того чтобы приготовить десерт для любимой, для мужчины обычно нужен повод. Поводом для такого подвига послужит такой праздник, как 8

Морозова Раиса,  
г. Ногинск

Марта. Поэтому этот рецепт должен помочь вам приятно удивить вашу вторую половинку.

Проеиваем муку, перемешиваем какао с солью и сахаром. Перемешиваем яйца, молоко, сливочное масло, вливаляем в муку, постоянно перемешивая.

Жарим блинчики на сковороде, смазанной растит. маслом. Готовые блинчики посыпаем сахарной пудрой и поливаем шоколадным сиропом. Можно украсить фруктами и ягодами.

*Пусть сердце в такт стучит капели,  
Пусть канут в прошлое метели,  
И пусть в весенних хороводах  
Забудет сердце о невзгодах!*

Динская Ангелина, г. Тольятти

## Десерт «Нежность»

500 г творога, 3/4 ст. сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 150 г печенья, 1 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. цветной кокосовой стружки, 1/2 ст. орешков кешью.

Творог протрите через сито, смешайте с пудрой и маслом, взбейте, разделите на 2 равные части. В одну часть добавьте какао, вторую часть разделите на 3. В 1/3 добавьте измельченные орехи, в остальные - молотое печенье. Получилось 3 вида массы: с орехами, печеньем и какао. Из части с орехами сделайте небольшие шарики, заверните их в лепешки из массы с печеньем, которые затем заверните в лепешки из массы с какао. Трехслойные шарики запанируйте в кокосовой стружке, уложите на блюдо. Поставьте в холодильник на 3 ч.

Молчанова Ксения, г. Владимир

## Фруктовый десерт «Милый друг»

1 ст. л. желатина, 1 ст. холодной воды, 500 г холодной сметаны, 3/4 ст. сахарной пудры, любые фрукты.

Чудесный десерт для дам, умеет его готовить даже моя дочка.

Желатин залить холодной водой на 1,5 ч. Сметану взбить с сахарной пудрой.

Желатин довести до кипения, но не кипятить, остудить. Влить желатин в сметану, размешать.

Любые нарезанные фрукты разложить в формочки, залить сметаной и поставить в холодильник для застывания.



Шураева Эльвира, г. Донецк

## Десерт «Белая ночь»

1 кг творога, 9 яиц, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. 23% сливок, 500 г конс. фруктов.

Протрите через сито творог, всыпьте сахар, взбейте миксером до однородного состояния, добавьте по одному яйцу, а затем введите сливки.

Поместите массу в форму для пирога, поставьте на водяную баню и выпекайте в нагретой до 160°C духовке 1,5 ч.

Выключите огонь, оставьте еще на 1 ч., затем достаньте, охладите и поместите на ночь в холодильник.

Разрежьте на порционные кусочки и подайте с фруктами.



Красавина Ольга, г. Пенза

## Конфеты «Баунти»

1 ст. 20% сливок,  
200 г кокосовой стружки,  
300 г молочного шоколада,  
4 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла.

На маленьком огне растопить сливочное масло, сливки и сахар. Снять с огня и добавить кокосовую стружку. Все хорошо перемешать. Полученную массу выложить в форму, покрытую бумагой, и убрать в холодильник на 1 ч.

После этого разрезать конфеты, как батончики, и опять убрать их в холодильник на ночь. Растопить шоколад на водяной бане. Обмакнуть в шоколад каждый батончик и оставить на бумаге, чтобы дать шоколаду застыть.

Серых Римма, г. Владимир

## Крем в шоколадных чашечках

3 ч. л. крепкого кофе, 150 г шоколада,  
1 ч. л. растит. масла, 1,5 ст. 33% сливок,  
3 ч. л. коньяка, 180 г белого шоколада.

Шоколад с добавлением растит. масла растопите на водяной бане. Полученную шоколадную массу разлейте в небольшие бумажные формочки или «чашечки», сделанные из фольги, стараясь равномерно распределить массу по дну и стенкам. Поставьте формочки в холодильник на 30 мин., затем снимите бумагу. Для крема: сливки соедините с кофе, добавьте белый шоколад и, помешивая, прогрейте смесь. Введите коньяк, перемешайте и, взбивая, охладите крем. Готовым кремом заполните шоколадные чашечки. При подаче оформите десерт орехами или фруктами.

Царева Ирина, г. Санкт-Петербург

## Десерт «Неженка»

600 г 25% сметаны, 3/4 ст. сахара,  
3 ст. л. желатина, 50 г шоколада,  
6 ст. фруктового сока (по 2 ст. соков  
разного цвета).

Желатин замочите на 1 ч в 0,5 л холодной кипяченой воды. Слейте лишнюю воду и растворите на водяной бане. 200 г сметаны взбейте, постепенно добавляя 1/3 сахара, влейте 2 ст. сока одного вида и 1/3 растворенного желатина. Выложите в форму и охладите до застывания. Операцию повторите еще дважды, выливая желе в форму слоями и охлаждая каждый слой до застывания.

Перед подачей опустите форму ненадолго в горячую воду, выложите десерт на блюдо и посыпьте сверху тертым шоколадом.

## ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ

### СПЕЦЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ



энциклопедия

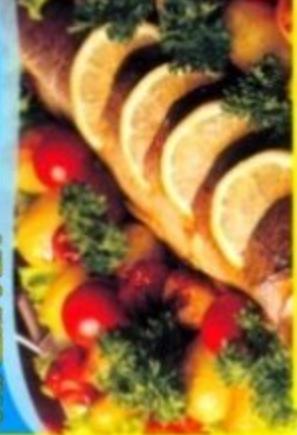
**СЛОЁНОЙ  
Выпечки**

№ 22

РЕЦЕПТЫ-  
Выпекалки  
когда гости на пороге



РЫБНОЕ МЕНЮ:  
ЗАПЕКАЕМ, ЖАРИМ,  
ФАРШИРУЕМ



№ 21

Тушёные блюда:  
вкусно и просто

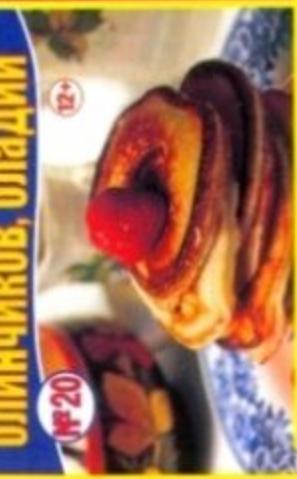
№ 24



По чуросбалам чинпанисей:

**100 блинов,  
блинчиков, оладий**

№ 20



100 блюд  
сколбасой и сосисками

№ 23

