





## Мои дорогие читатели!

Именно теплый, сдобный и манящий аромат домашней выпечки превращает наш дом в по-настоящему уютный и счастливый! И скажу вам точно: в доме, где часто пекут, меньше ссорятся, потому что аромат и тепло выпечки делают людей добрее друг к другу.

В книге вы найдете рецепты на любой вкус и случай: для будних дней – простую и быструю выпечку, не требующую длительного приготовления, для выходных – сдобные и ароматные пироги, которые соберут ваших близких и родных за большим столом, а для праздников – топ самых вкусных десертов и тортов.

В этом сборнике я собрала только самые рейтинговые рецепты среди моих подписчиков в Instagram. Рецепты, которые полюбились многим и получили огромное количество положительных и восхищенных отзывов! Поэтому со спокойной душой делюсь ими в своей книге. У вас точно все получится, готовьте на радость!

Я хочу поблагодарить многих людей за помощь в издании этой замечательной и вкусной книги.

Во-первых, хочу сказать огромное спасибо издательскому дому «Комсомольская правда» и книжному издателю Наталье Щербаненко за невероятную проделанную работу, за труд и умение профессионально воплотить все мои желания и задумки в реальность, за то, что работа над книгой оказалась таким приятным занятием.

Во-вторых, моим самым любимым мужчинам на свете – мужу и сыну! Спасибо за их горячую поддержку во время работы над книгой. За любовь, терпение и непоколебимую веру во все, что я делаю.

И я бесконечно благодарна вам, мои читатели, за то, что вы со мной! Ваши поддержка и добрые слова заряжают меня энергией, приводят в тонус, не дают расслабиться. И мне хочется творить для вас с еще большей силой!





# Секреты вкусных пирогов

Многие хозяйки считают, что приготовить вкусное тесто в домашних условиях практически нереально. И как много кулинарных шедевров оказалось не реализовано из-за такого ошибочного мнения!

На самом деле приготовление домашнего теста — не такой уж сложный процесс. Достаточно лишь набраться терпения и знать несколько секретов, которые облегчат его и сделают непринужденным.

**1** Перед тем как замешивать тесто, муку необходимо просеять. Так она прекрасно насытится кислородом, а тесто получится пышным и подойдет быстрее.

**2** Серьезно отнеситесь к выбору дрожжей — их плохое качество приведет к провалу вашей выпечки. Прессованные дрожжи должны быть кремового оттенка и при нажатии не крошиться. Они должны приятно пахнуть спиртом, а цвет прессованных дрожжей не должен быть слишком темным. Темный цвет свидетельствует о сухости и практически гарантирует непышное тесто. Как проверить сырые прессованные дрожжи? В чашку положить 1 ч. л. дрожжей, 1 ч. л. сахара, влить 50 мл теплой воды, прикрыть сверху блюдцем и оставить на 10 минут. Если дрожжи активные, появится густая кремовая пена.

Сухие дрожжи выглядят как маленькие шарики разного размера. Они не должны прилипать друг к другу, а обязаны быть сухими и легко крошиться. Сухие дрожжи в упаковке могут храниться пару лет, а открытый пакетик можно хранить в холодильнике несколько месяцев. При выборе их нужно потрясти пакет. По звуку должно

быть понятно, что дрожжи сыпучие. Не стоит покупать их, если подходит к концу срок годности. Для проверки сухих дрожжей необходимо смешать воду с сахаром, а затем по поверхности рассыпать содержимое одного пакетика дрожжей. Спустя 10 минут должна образоваться пенная шапка. Это означает, что дрожжи активные.

Проверяйте дрожжи в магазине, а затем дома. Лучше потратить 10 минут, чем жалеть об испорченном тесте и потерянных времени и деньгах.

**3** Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы у него не было посторонних запахов и привкусов.

**4** Продукты должны быть теплыми, комнатной температуры, иначе тесто не захочет подходить.

**5** Молоко и воду для замеса теста подогревают до 35 °С, иначе дрожжи не станут активными, а тесто не подойдет.

**6** Помимо молока, в тесто можно добавить 0,5 стакана минеральной воды, от этого выпечка становится еще пышнее.

**7** Не добавляйте в тесто много сахара: оно слишком быстро румянится и подгорает; также сахар замедляет процесс брожения. Но и его дефицит приведет к проблемам: пирожки выйдут бледными и совсем не аппетитными. То же касается соды и ванилина: если их будет слишком много, изделие получится темным и неприятно пахнущим.

**8** Пироги получатся более нежными и рассыпчатыми, если в тесто класть только желтки.

**9** Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если те предварительно смазать растительным маслом.

**10** Если вы планируете добавить в выпечку изюм, его нужно хорошо промыть, обсушить и обвалять в муке. Таким образом вокруг ягод не будут образовываться пустоты, и в кексах изюм не осядет в самый низ, а равномерно распределится по всей выпечке.

**11** При выпечке ягодного пирога нельзя сразу класть сахар в начинку, так как ягоды дадут много сока. Лучше сделать само тесто немного послаще, а затем готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

А чтобы ягодная начинка не была жидкой, добавьте в нее пару столовых ложек крахмала.

**12** Если для начинки используется рис, при варке добавьте в воду 1 ч. л. уксуса. Благодаря ему рис станет белоснежным и рассыпчатым.

**13** Чтобы яблоки, предназначенные для начинки, не потемнели, их можно сбрызнуть лимонным соком.

**14** Любые пироги с начинкой пекут только на умеренном огне. Так все пропекается равномерно, не образуется сухой корочки, а выпечка получается сочной.

**15** Дрожжевое тесто после замеса положите в большую кастрюлю, так как его объем увеличится в 2 раза, накройте крышкой и уберите в теплое место. При низкой температуре тесто плохо подходит, так как дрожжевые грибки размножаются медленно, а при более высокой грибки погибают, и тесто не поднимается совсем. Идеальная температура для активного роста дрожжей и подъема теста – 35 °С.

**16** Перед выпечкой дайте пирожкам и пирогам возможность полностью расстояться (и обязательно под салфеткой, чтобы не заветрилось тесто). Обычно это занимает от 15 до 20 минут. Если не дать тесту подняться и сразу поместить его в

духовку, есть риск, что пироги плохо пропекутся и не поднимутся как следует.

**17** В помещении, где готовится тесто, не должно быть сквозняка. Волны воздуха способствуют образованию черствой плотной корочки на пирогах, из-за чего они становятся невкусными и жесткими.

**18** Пироги, которые вы планируете обсыпать сахарной пудрой, нужно смазать маслом. Оно придаст им приятный и аппетитный аромат.

**19** Закрытые пироги обязательно нужно смазывать сверху перед выпечкой. Это придает им аппетитный румянец и глянец. Отлично подходят для этого молоко, сахарная вода, взбитое яйцо.

**20** Дрожжевое тесто для жареных пирожков надо делать более слабой консистенции, чем для печеных.

**21** Газовую духовку нужно разогреть за 10 минут до того, как ставить в нее изделие из теста, а электрическую — за 25 минут до выпекания.

**22** Если ваш пирог из песочного теста, следует вынимать его из формы в охлажденном состоянии.

**23** Если изделие при выпекании сверху пригорает, а снизу еще сырое, прикройте его фольгой и продолжайте печь до полной готовности и при более низкой температуре.

**24** Чтобы узнать, пропеклось ли тесто, воткните в него деревянную шпажку или лучинку. Если тесто прилипает, продолжайте печь, если нет — пирог готов.

## Капкейки, кексы и маффины: в чем разница?

С первого взгляда не каждый может определить, в чем же разница между кексами, маффинами и капкейками. Они очень похожи внешне, но на самом деле есть разница в составе, технике приготовления и подаче.

**КЕКСЫ** могут быть любых размеров и форм – большие килограммовые, маленькие на пару укусов, круглые, квадратные, в виде сердечка, с отверстием и без. Сверху их посыпают сахарной пудрой или поливают глазурью, но чаще подают без украшения. Кексы всегда бывают сладкими! В качестве начинки можно добавить цукаты, ягоды, сухофрукты. В основе кекса бисквитное тесто. Это главное отличие кексов от маффинов.

Тесто для кексов готовится следующим образом: миксером взбивают масло с сахаром, а потом постепенно добавляют остальные ингредиенты. Такая техника замешивания позволяет получить нежную и пористую структуру. Также в тесто для кексов кладут больше сахара и масла, поэтому они более калорийные. А тесто за счет этого более влажное и сочное.

**МАФФИНЫ** чаще небольшого размера и округлой формы. Они не всегда являются десертом и могут также выступать в качестве закуски. В сладких маффинах обычно начинка из фруктов и ягод, в закусочных – из мяса, колбасы, сыра, зелени и овощей.

Покрывают маффины глазурью, шоколадной стружкой, сахарной пудрой. При приготовлении теста всегда отдельно смешивают сухие ингредиенты и жидкие, а потом перемешивают их между собой при помощи лопаточки. Тесто для маффинов не взбивают

миксером, поэтому они менее объемные и не так прихотливы к перепадам температур. В отличие от кексов маффины имеют плотную текстуру, но при этом относятся к низкокалорийной выпечке.

Для приготовления маффинов можно использовать различные сорта муки. По внешнему виду маффин очень похож на кекс. Но это не одно и то же!

**КАПКЕЙК** – маленький полноценный торт: в нем есть и бисквит, и начинка (из вареной сгущенки, взбитых сливок, заварного крема, джема или протертых с сахаром ягод смородины, малины или фруктов), и крем с украшением сверху.

Капкейки – недавнее изобретение кулинаров. Их задумывали в качестве быстрой и удобной замены тортам. Этим объясняется праздничный вид изделий и особенность рецептуры – тесто для капкейков должно быть бисквитным.

Вот такие одинаковые, но в то же время совершенно разные десерты. Если говорить о сходстве, то все 3 вида выпечки могут иметь жидкую начинку или готовиться с различными добавками: изюмом, кусочками фруктов, орехами и т. д. Основа для теста, как правило, тоже одинаковая: мука, сахар, яйца и масло. Но при этом соотношение ингредиентов и техника приготовления различаются.

## Бисквит, который получается всегда

Как известно, хороший бисквит – залог удачного торта! Чтобы бисквит всегда был нежным, мягким и воздушным, нужно знать несколько простых секретов и правил.

Чаша миксера всегда должна быть сухой, чистой и обезжиренной.

Мука – только высшего сорта. Перед приготовлением ее необходимо просеять.

Яйца должны быть охлажденными и хорошо взбитыми. Из-за недостаточно взбитых яиц бисквит может осесть во время выпечки. Если вы начинающий кондитер и не уверены, что взбили яйца хорошо, можете добавить 1 ч. л. разрыхлителя вместе с мукой. Но правильно взбитый бисквит хорошо поднимется и без него.

Сахарный песок берите самый мелкий, так как он должен успеть раствориться во время взбивания. Нерастворившийся сахар будет хрустеть в готовом изделии.

Для сохранения воздушности муку добавляйте к взбитым яйцам в 2–3 приема и перемешивайте только силиконовой лопаточкой снизу вверх, в одном направлении, поднимая тесто со дна миски. Помните, что хаотичные и резкие движения могут нарушить структуру теста и выпустить воздух.

Долго вымешивать не нужно. Постарайтесь сделать это максимально быстро, но тесто должно быть однородным, без непромешанных комочков. Нельзя взбивать тесто венчиком после добавления муки, так как уйдет воздух и тесто осядет еще до начала выпекания.





Для выпекания бисквита лучше брать круглые разъемные металлические формы, у которых дно отделяется от стенок. Стенки ничем не смазывают – бисквит должен «зацепиться» за них, «держаться», приклеившись, во время выпечки. На дно формы положите лист пергаментной бумаги.

Силиконовые формы допускаются, но не рекомендуются для выпечки классического бисквитного теста.

Во время выпечки ориентироваться стоит прежде всего на особенности своей духовки и подстраиваться под них. Самое важное условие – никаких резких движений: форму ставьте аккуратно, дверцу закрывайте мягко. Первые 20 минут категорически не рекомендуется открывать духовку.

Стандартная температура выпечки – 180 °С, время – около 45–60 минут. Обратите внимание, что форму ставят в уже хорошо разогретую духовку, это важно, если хотите получить пышный бисквит.

Вынимайте готовый корж из формы уже после полного остывания: сначала аккуратно проведите ножом между бортиком и бисквитом, затем снимите кольцо и после этого отделите от бисквита бумагу.

Готовые бисквиты остужайте на решетке, перевернув корж «вверх дном».

Готовый остывший бисквит лучше всего завернуть в пищевую пленку или фольгу и убрать в холодильник на сутки, чтобы он вызрел, а потом уже можно его разрезать и собирать торт. Не режьте сразу свежеспеченный бисквит, он у вас весь раскрошится. Дайте ему полежать и дозреть.

Бисквит можно испечь заранее, за 3–4 дня, и хранить в холодильнике до момента сборки.





## КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КАПКЕЙКИ

- 22** Клюквенные капкейки со сливочно-сырным кремом на белом шоколаде
- 24** Морковные капкейки со сливочно-сырным кремом
- 26** Шоколадные капкейки
- 29** Банановый кекс
- 30** Кекс с шоколадными каплями и штрейзелем
- 32** Кексы с мятой
- 34** Творожные кексы
- 36** Маффины с инжиром и сырno-медовой начинкой
- 39** Сметанные маффины с крошкой
- 40** Шоколадные маффины «Ватрушка»

# Клюквенные капкейки со сливочно-сырным кремом на белом шоколаде

12 шт.

## ДЛЯ КРЕМА:

Творожный сыр – 400 г  
Сливки 33% – 300 мл  
Белый шоколад – 180 г

## ДЛЯ ТЕСТА:

Сливочное масло – 130 г  
Сахар – 100 г  
Мука – 200 г  
Разрыхлитель – 1 ч. л.  
Пищевая сода – 0,5 ч. л.  
Яйца – 2 шт.  
Кефир – 60 мл  
Ванильный сахар – 1 пакетик  
Клюква (свежая или замороженная) – 150 г

## ЗАСАХАРЕННАЯ КЛЮКВА ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

Вода – 50 мл  
Сахар – 2 ст. л.  
Замороженная клюква – 50 г

**1.** Заготовку для крема обязательно надо начать делать с вечера.

**2.** В сотейник влить сливки, довести до кипения, снять с огня. Не кипятить! Всыпать в сливки наломанный шоколад, дать постоять 2 минуты, перемешать лопаточкой до полного растворения.

**3.** Пробить погружным блендером, перелить в контейнер, накрыть сверху пищевой пленкой в контакт (чтобы она плотно легла на поверхность крема), остудить до комнатной температуры, убрать в холодильник на ночь (на 10–12 часов).

**4.** На следующий день взбить миксером охлажденный сыр (примерно 2 минуты). Добавить к нему часть охлажденных сливок с шоколадом, взбить до однородной массы. Добавить вторую часть и взбить в пышный воздушный крем.

**5.** Для теста размягченное сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром в пышную белую массу. Добавить яйца, ванильный сахар, кефир и взбить до однородной массы. Муку перемешать с разрыхлителем и содой. Всыпать сухие ингредиенты в жидкие, перемешать лопаточкой до однородности. Добавить в тесто замороженную клюкву, перемешать лопаточкой.

**6.** Разложить тесто в формочки для кексов на 3/4 высоты, выпекать в духовке, разогретой до 160 °С, 25 минут. Остывшие кексы украсить кремом и засахаренной клюквой.

**7.** Для засахаренной клюквы в сотейник влить воду, добавить сахар и клюкву, довести до кипения, выключить огонь. Клюкву процедить, присыпать сахаром.

## ВАЖНО

Заостряю ваше внимание на том, что крем надо сделать с вечера. В принципе, можно и сами кексы испечь с вечера и собрать капкейки уже на следующий день.



# Морковные капкейки со сливочно-сырным кремом

Есть тут те, кто еще незнаком с морковной выпечкой? Вы многое упустили! Обязательно попробуйте. Вкус морковной выпечки очень нежен и совершенно не напоминает вкус моркови.

12 шт.

## ДЛЯ ТЕСТА

Яйца – 2 шт.  
Сахар – 200 г  
Сливочное масло – 150 г  
Морковь – 250 г  
Грецкие орехи – 50 г  
Цедра 1 апельсина  
Молотая корица – 0,5 ч. л.  
Молотый имбирь – 0,5 ч. л.  
Мускатный орех – 0,25 ч. л.  
Мука – 200 г  
Разрыхлитель – 2 ч. л.  
Соль – щепотка

## ДЛЯ КРЕМА:

Сливочно-творожный сыр – 300 г  
Сахарная пудра – 150 г  
Ванильный сахар – 1 пакетик  
Сливки 33–35% – 150 мл

**1.** Взбить яйца и сахар в пышную массу. Влить растопленное сливочное масло комнатной температуры, еще раз взбить до однородности.  
**2.** Добавить морковь, натертую на мелкой терке, рубленые орехи, цедру апельсина и пряности. Перемешать силиконовой лопаточкой. Всыпать муку, разрыхлитель, соль и перемешать лопаточкой до однородного теста.  
**3.** Распределить тесто по формочкам, заполнив их на 3/4, и выпекать 20–25 минут в духовке, разогретой до 180 °С, до румяной корочки.

**4.** Вынуть маффины из духовки, дать остыть примерно 5 минут в форме, затем выложить на решетку и дать остыть полностью.  
**5.** Для крема в чашу блендера выложить сыр, сахарную пудру и ванильный сахар, влить сливки, взбить на высокой скорости в плотный однородный крем.  
**6.** Переложить его в кондитерский мешок и отсадить красивые «шапочки» на маффины. Капкейки хранить в холодильнике.

## ВАЖНО

И запомните, самый удачный крем для морковной выпечки — всегда из сливочного сыра и взбитых сливок.



# Шоколадные капкейки

У этих капкейков насыщенный шоколадный вкус. Самое важное – не экономить на ингредиентах: купите самое лучшее сливочное масло и настоящий шоколад, не соевый, с 70–75% какао.

10–12 шт.

## ДЛЯ ТЕСТА:

Сливочное масло – 115 г  
Горький шоколад (70–75% какао) – 60 г  
Яйца категории СО – 2 шт.  
Сахар – 150 г  
Ванильный экстракт – 2 ч. л.  
Сметана 15–20% – 115 г  
Какао-порошок без сахара – 40 г  
Мука – 95 г  
Пищевая сода – 0,5 ч. л.  
Разрыхлитель – 1 ч. л.  
Соль – 0,25 ч. л.

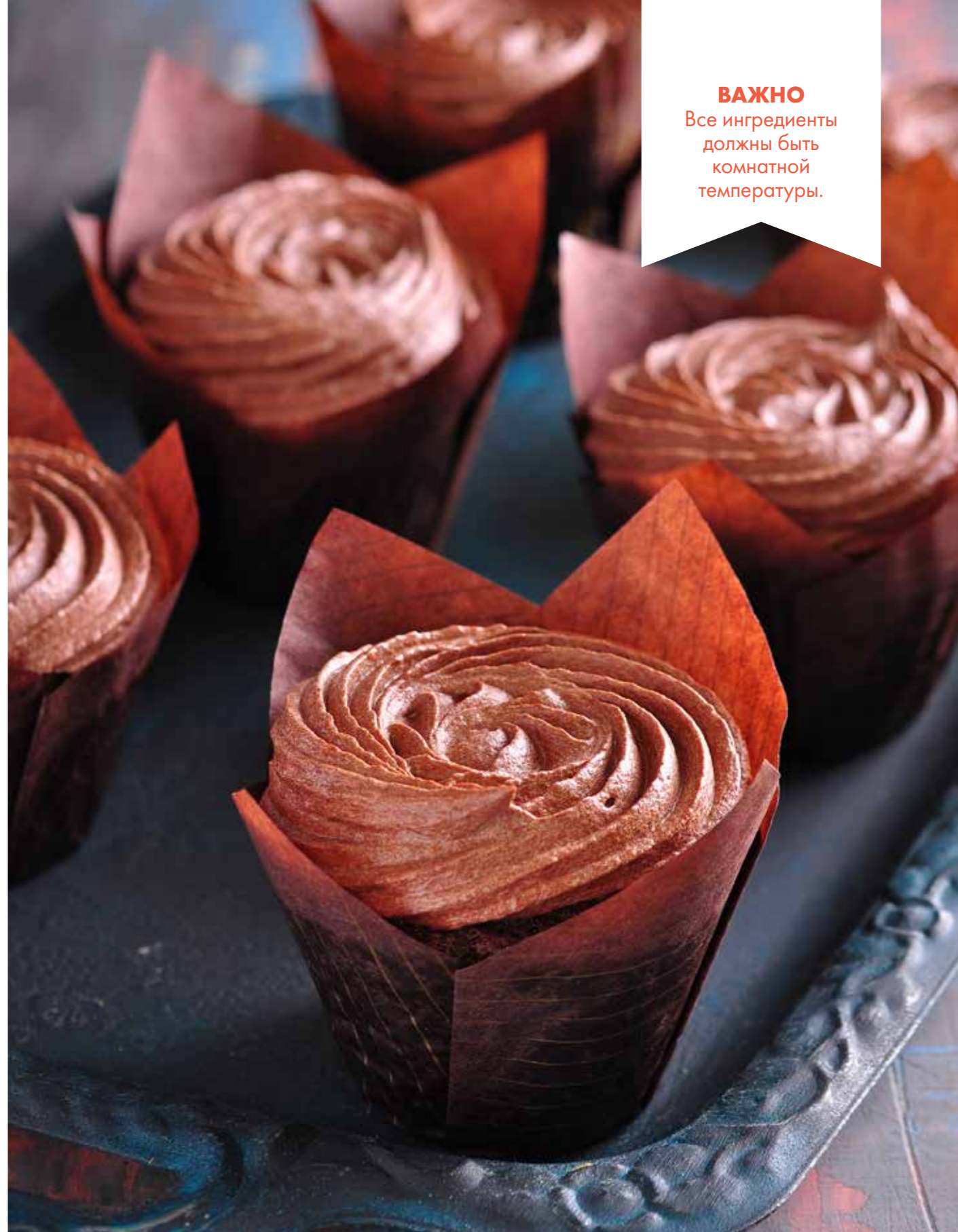
## ДЛЯ ШОКОЛАДНО-СЫРНОГО КРЕМА:

Горький шоколад (70–75% какао) – 240 г  
Сливочное масло – 230 г  
Сливочный творожный сыр – 180 г  
Сахарная пудра – 160 г  
Какао-порошок без сахара – 20 г  
Горячий кофе эспрессо – 4 ст. л.

**1.** Разогреть духовку до 175 °С, в формочки для кексов разложить бумажные вкладыши.  
**2.** Растопить сливочное масло и шоколад в микроволновке. Делать это так: подогреть 30 секунд, перемешать силиконовой лопаточкой, опять подогреть 30 секунд. Повторять, пока не получится однородная масляно-шоколадная смесь.  
**3.** В чашу миксера положить сметану, яйца, добавить сахар и ванильный экстракт. Взбивать на средней скорости примерно 1 минуту, до однородности. Влить масляно-шоколадную смесь. Снова взбить до гладкой массы, от 30 секунд до 1 минуты.  
**4.** В отдельную миску просеять муку, какао, соду, разрыхлитель, соль, все перемешать. Медленно добавить к жидким ингредиентам мучную смесь, взбивая на низкой скорости. Как только прекратили добавлять муку, выключить миксер. Не нужно сильно перевзбивать тесто (оно получится густым).

**5.** Заполнить формочки для кексов на 2/3. Выпекать 20 минут. У готовых кексов при нажатии центр должен пружинить, а зубочистка – выходить из выпечки сухой.  
**6.** Для крема растопить шоколад. Какао заварить горячим эспрессо. Сливочное масло и сыр комнатной температуры взбить в миксере, начиная с низкой скорости, а затем постепенно увеличивая ее до средней и высокой. Крем должен быть пушистым и светлым. В масляно-сырный крем добавить остывшие какао и расплавленный шоколад. Взбить в однородную массу. Включить миксер на минимальную скорость и постепенно добавлять по 1–2 ст. л. сахарной пудры. После того как всыпали всю сахарную пудру, размешать ее и включить миксер на 1–2 минуты на максимальную скорость. Все, крем готов.  
**7.** Украсить им полностью остывшие кексы и убрать их в холодильник.

**ВАЖНО**  
Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.





## Банановый кекс

Для этого кекса нужны зрелые, даже переспевшие бананы. Если таких в магазине не нашлось, покупаем обычные и будем «дозревать» их сами. Бананы, не очищая от кожуры, положить на противень и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 5–7 минут. Запекать, пока кожица не почернеет.

10–12 шт.

### ДЛЯ ТЕСТА:

Бананы – 3 шт.  
Кокосовая стружка – 80 г  
Молоко – 250 мл  
Сливочное масло – 120 г  
Сахар – 200 г  
Ванильный сахар – 1 пакетик  
Яйца – 2 шт.  
Пищевая сода – 1 ч. л.  
Соль – 0,25 ч. л.  
Мука – 320 г  
Сок лимона или уксус для гашения соды – 0,5–1 ч. л.

### ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

Банан – 1 шт.

Форма для кекса размером 25 x 10 см

**1.** Кокосовую стружку залить горячим молоком и оставить на 10–15 минут. Затем молоко слить (оно нам не нужно, можете использовать его для блинов или просто выпить).

**2.** Бананы размять вилкой в чашке. Добавить к ним растопленное сливочное масло, сахар, ванильный сахар, яйца, гашеную соду, соль – и все взбить миксером до однородности.

**3.** Всыпать муку и еще раз взбить до однородного теста. Добавить кокосовую стружку, равномерно вмешать ее ложкой в тесто.

**4.** Подготовить форму для выпечки: смазать внутри кусочком сливочного масла, присыпать мукой, ее излишки стряхнуть.

**5.** Тесто выложить в форму.

**6.** Банан для украшения разрезать вдоль пополам и положить поверх теста срезом вверх.

**7.** Выпекать при 180 °С 55–60 минут. Если верх кекса начнет подгорать, накрыть его фольгой.