



ГОТОВИМ ПРОСТЫЕ ТОРТЫ И ДРУГУЮ ВЫПЕЧКУ

Сборник лучших рецептов



хлеб*соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
-----------------------	---

ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА

• ПРОСТОЙ БИСКВИТ	8
• ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ОСНОВЫ	10
• БЛИННОЕ ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО	12
• ОРЕХОВАЯ ОСНОВА БЕЗ ВЫПЕЧКИ	14

ТОРТЫ

• БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ВАРЕННЫМ СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	16
• БЛИННЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И ГРАНАТОМ	18
• ШОКОЛАДНЫЙ БЛИННЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ	20
• ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ	22
• ТОРТ «МЕДОВОЕ ПОЛЕНО»	24
• ТОРТ «БЕЛЫЙ ШОКОЛАД»	26
• СЫРНЫЙ ТОРТ С МЯТОЙ	28
• МАКОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ	30
• МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ И СУХОФРУКТАМИ	32
• СМЕТАННЫЙ ТОРТ «ФРУКТОВАЯ ФАНТАЗИЯ»	34
• КОФЕЙНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ И БАНАНАМИ	36

ПЕЧЕНЬЕ

- ПЕЧЕНЬЕ «ТВОРОЖНЫЕ УШКИ» 38
- САВОЯРДИ, ИЛИ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ» 40
- ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАНДАРИНАМИ 42
- КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С АПЕЛЬСИНОВЫМ КУРДОМ 44
- ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С СОЛЕНЫМ АРАХИСОМ 46

ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

- ЯБЛОЧНО-МОРКОВНАЯ ШАРЛОТКА 48
- СЛОЕННЫЕ КОРЗИНОЧКИ С МАЛИНОЙ 50
- ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ С ЖИДКИМ ЦЕНТРОМ 52
- БРАУНИ С ВИШНЕЙ 54
- ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С ЛИМОННО-БАНАНОВЫМ КРЕМОМ ... 56
- КАПКЕЙКИ «ТИРАМИСУ» 58
- РОМ-БАБА С БАЗИЛИКОМ И ЛАЙМОМ 60
- БАТОНЧИКИ ИЗ МЮСЛИ 62

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Уровень сложности Количество порций Время приготовления

ВВЕДЕНИЕ

Многие думают, что печь торты, пирожные и кексы — это сложно, долго и вообще удел опытных кондитеров. Наша книга развеет этот миф. В ней мы собрали простые рецепты, по которым даже начинающий кулинар легко приготовит любой вкусный десерт.

Большую роль в приготовлении кондитерских изделий играют кухонные принадлежности, которые значительно облегчают работу. Формы для выпечки бывают разных видов: силиконовые, металлические и даже одноразовые из фольги или бумаги. Также формы бывают большого размера для тортов и пирогов, маленькие же используют для маффинов, кексов и т. д.

Какого геометрического вида форму выбрать — квадратную, прямоугольную, круглую или фигурную, — решайте сами, ориентируясь на рецепты.

Силиконовые формы удобны тем, что выпечка к ним не прилипает, они долговечны, и их очень легко мыть. У них лишь один недостаток — хрупкий корж при вынимании из формы может повредиться.

Металлические формы также долговечны, но при уходе за ними необходимо следить за внутренней поверхностью, чтобы она не была поцарапана, иначе выпечка начнет прилипать. Удобнее всего использовать разъемную металлическую форму: из нее легко извлечь корж, и он при этом не деформируется.

Одноразовые формы удобны для любых ситуаций: большие торжества, пикники, поход в гости. После использования их достаточно компактно смять и выбросить.

СОВЕТЫ:

- Заблаговременно нагрейте духовку. Готовить коржи при слишком высоких температурах не следует: они осядут и останутся сырыми внутри.
- Во время выпекания дверцу духовки лучше не открывать. Если резко открыть дверцу или стукнуть ею, середина коржа осядет.
- Перед приготовлением основы для любого торта просейте муку. Это насытит ее кислородом, и выпечка получится более воздушной.