





ЛЕГЕНДАРНЫЕ
*Советские
торты*
строго по ГОСТу
Вкус нашего детства!

Издательство «АСТ»

Издательство «Миллион меню»

Плорты





Когда-то в детстве торты были дорогим недостижимым удовольствием и совсем не частым гостем на нашем столе.

По продуктовым талонам их не давали, в продаже они были редкостью и быстро расходились, поэтому иногда так хотелось попробовать эту сладкую волшебную полянку с зайчиками и лисичками или с красивыми розочками.

Воспоминания переносят меня к витринам в маленькой кулинарии, где нужно было отстоять огромную очередь, чтобы получить заветный торт. По всей кулинарии витал ароматный запах ванили от свежеспеченной выпечки, а все прилавки были забиты разными вкусностями и полчаса ожидания проходили незаметно в их изучении. Зато когда подходила очередь, я уже точно знала, что хотела бы отведать...

Часто доводилось пробовать тортики где-то в гостях, у бабушки, на работе или в школе – на уроках домоводства. И так было замечательно быть ребенком, ведь первый кусочек обязательно доставался мне и именно тот, который я хотела, – с розочкой. И не важно, что масляные розочки из-за большого количества масла



я не любила, ведь они так завораживали своей красотой, что всегда хотелось их попробовать. Из всех тортиков моего детства мне особенно нравились те, что были с белковым кремом или орешками.

А еще все школьные годы мы сами делали шоколадную колбаску из печенья на топленом молоке, масла и какао-порошка, иногда ее называли просто сладкой колбаской. Такой простой и доступный рецепт, но было так вкусно...

Спустя годы тортики перестали быть чем-то недостижимым. В каждом уважающем себя супермаркете они стоят дружным строем на любой вкус – консервативные квадратные, практически без украшений, круглые, под стать тем, что были в Советском Союзе, но не так помпезно украшенные, детские фигурные с персонажами из мультфильмов, вафельные с фотографиями или просто забавными мордашками. И вроде бы все доступно и на любой бюджет, но покупаем мы тортики как и раньше, в советское время, в основном по праздникам, а вкус детства перестал быть таким вкусным... точнее, конечно же, вкусно, но по-другому...



А так иногда хочется вернуться в то время, где не было консервантов, красителей и прочей химии, где внешняя красота тортов соответствовала их вкусу, торты всегда были свежими, натуральными и сладкими.

Эта книга для тех, кто хочет не только ощутить тот неповторимый вкус детства и окунуться в воспоминания, но и сам испечет любимые тортики по нашим рецептам.

	Мука	стакан	3	3
	Сахар	Сей. ложка	4	3
	Масло сливочное	гр	100	7
	Яйца	шт	3	2
	Дрожжи	грамм	15	12
	Соль	чайн. л	0,5	0,5
	Вода или молоко	Сей. ложка	3/4	1

Белковое (воздушное) тесто представляет из себя пышную белковую массу, легкую и пористую, взбитую с сахаром.

Это единственное тесто, которое готовится без добавления муки. Основные его компоненты яйца и сахар. Вкусовыми добавками могут служить лимонный сок или лимонная кислота, ванилин, какао, растворимый кофе, рубленые цукаты и молотые орехи. Изделия из белкового теста хрупкие, рассыпчатые и высококалорийные. Белковое тесто используется для приготовления таких тортов, как «Киевский», «Полет», а также пирожных «Безе» и «Меренги».

Для классического приготовления белкового теста вам понадобится:

**4 яичных белка
200 г сахара
ванилин по вкусу**

1. Белки взбейте в крутую пену, добавьте сахар, не прекращая взбивания, и ванилин. Длительность взбивания примерно 10 минут.
2. Белковую массу с помощью кондитерского мешка выложите в виде круглых лепешек на противень, предварительно смазанный маслом.
3. Противень с белковой массой сразу поставьте в не разогретую, только что включенную духовку и выпекайте при температуре 90–100 °С от 30 минут до 1,5 часов.
4. Если вы готовите торт, то белковую массу выложите в железную раму или кольцо нужного размера на пергаментную бумагу. Выровняйте изделие ножом. Чтобы коржи не ломались во время выпечки, наколите их вилкой. Для того чтобы бумага легко отошла от выпечки, положите под нее на 2–3 минуты влажную салфетку.

Торт «Полет»

8 порций

**белки яичные 8 шт.
сахар 720 г
орехи рубленые 400 г**

Для крема:

**масло сливочное 200 г
молоко сгущенное с сахаром 350 г**

1. Яичные белки взбейте с $\frac{1}{3}$ сахара в пышную пену. Добавьте оставшийся сахар, орехи и перемешайте.
2. Полученную смесь разделите на три части.
3. Выложите каждую на выстланный пергаментом противень и выпекайте при 110 °С до готовности (около 2 часов). Процедура эта довольно длительная, скорее напоминает подсушивание, чем выпекание, поэтому коржи лучше готовить заранее.
4. Для крема размягченное масло взбейте со сгущенным молоком. Можно приготовить крем, как описано в рецепте торта «Птичье молоко».
5. Коржи охладите, смажьте каждый кремом и уложите один на другой. Верх и бока торта оформите по желанию.





Как приятно прийти домой, заварить чай и отрезать кусочек торта «Киевский». Воздушное, нежное беее, которое просто тает во рту, в сочетании с вкуснейшим шоколадным кремом и много орешков – все это в идеальных пропорциях, которые не оставят равнодушными даже тех, кто не любит эти компоненты по отдельности.

Удивительно, что этот торт был создан в 1956 году на Киевской кондитерской фабрике им. Карла Маркса совершенно случайно, можно сказать по производственной ошибке. Кондитеры забыли убрать в холодильник взбитые белки, подготовленные с вечера для крема, которые за ночь застыли. Утром сквашенные белки на крем уже не годились. Тогда начальник бисквитного цеха Константин Петренко решил скрыть досадную ошибку своих коллег и под свою ответственность, вместе с помощницей Надеждой Черногор, промазал белковые коржи беее масляным кремом, украсил и посыпал ванильной пудрой.

Так появился первый прототип вкуснейшего торта. Позже в белковую массу стали добавлять орехи. Этот торт произвел фурор в Советском Союзе и уже через год



получил бронзовую медаль на кондитерском конкурсе. Его стали продавать массово по 3 рубля 30 копеек, но на всех жителей Страны Советов его катастрофически не хватало. Чтобы удовлетворить возрастающий спрос, кондитерской фабрике пришлось передать рецепт киевским хлебозаводам, но никогда – в другие города. Это только усиливало интерес к «Киевскому» торту и подогревало желание обязательно стать его обладателем. Он стал своего рода «первым брендом города».

В советское время приходилось отстаивать большие очереди для его приобретения, искать нужные знакомства

и существенно переплачивать. Жители столицы заказывали торт-проводникам поезда Киев–Москва за 20–25 рублей. Неслучайно этот поезд так и окрестили – «тортовозом».

Торт «Киевский» был одним из любимчиков у генерального секретаря ЦК КПСС Леонида Брежнева и министра иностранных дел СССР Андрея Громыко и регулярно поставлялся в Кремль. Даже на 70-летие Леонида Ильича в 1976 году испекли трехъярусный торт по рецептуре «Киевского», который состоял из 70 разных кусков и весил больше 5 килограммов. В середине 1960-х годов технология производства «Киевского» торта была утверждена Минпищепромом СССР. Однако его ингредиенты в целях сокращения издержек претерпели с годами существенные изменения. Орехи кешью заменили на фундук, а позднее на дешевый арахис. Яичный крем «Шарлотт» в 70-е годы заменили на сливочно-масляный, в 80-е вместо какао-порошка стали добавлять шелуху какао-бобов, вместо цукатов – обычное желе, а в составе торта

появились дешевые растительные жиры и пальмовое масло.

Сегодняшний «Киевский» торт представляет собой два воздушных коржа безе с прослойками масляного крема. Сверху он тоже украшен кремом, а по бокам крошкой фундука или арахиса. Современный крем «Шарлотт» в отличие от яичного прошлых лет, делают взбивая сгущенное молоко, масло и сахарную пудру. Поэтому вкус этих тортов так отличается от классического. Предлагаю вам советский рецепт крема по ГОСТу, который сделает ваш торт особенно вкусным.

Для классического крема «Шарлотт» вам понадобится:

1 кг сахара
710 г сливочного масла
670 мл молока
180 г яиц (2–3 крупных яйца)
3 мл коньяка
7 г ванильной пудры

1. Взбейте яйца с сахаром и молоком, влейте в кастрюлю и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Когда температура смеси достигнет 105 °С, сироп выключите и охладите до 30 °С.
2. Масло размягчите, взбейте до однородной массы, влейте сироп, коньяк, добавьте ванильную пудру и продолжите взбивание пока крем вдвое не увеличится в объеме.
3. Готовый крем храните в холодильнике не более 2 дней. Перед нанесением на коржи доведите крем до комнатной температуры и взбейте.

Торт «Киевский»

12 порций

Для теста:

белки яичные 10 шт.
сахар 230 г
орехи кешью 150 г
мука пшеничная 2 ст. ложки
соль 1 щепотка

Для крема:

масло сливочное 400 г
молоко сгущенное с сахаром 1 банка
какао-порошок 2 ст. ложки
коньяк 1 ст. ложка
ванильный сахар ½ пакетика

1. Орехи обжарьте на сухой сковороде и растолките.
2. Яичные белки взбейте со щепоткой соли в устойчивую пену, добавляя в несколько приемов сахар. В готовую массу подмешайте орехи и муку.
3. На двух противнях расстелите смазанную маргарином бумагу для выпечки и выложите на нее тесто ровными слоями. Разровняйте, чтобы получились коржи толщиной около 1 см. Выпекайте в духовке при 100 °С в течение 2 часов.
4. Для начинки масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко. 100 г крема оставьте для оформления, в остальной добавьте какао, коньяк, ванильный сахар и взбейте.
5. С остывших коржей снимите бумагу для выпечки, слегка смочив ее теплой водой. Коржи уложите друг на друга, прослойте кремом. Верх и бока торта покройте кремом, посыпьте белковой крошкой.
6. Оформите торт белым кремом, тертым шоколадом и орехами. Поставьте на 8 часов в холодильник.



Торт «Вкусный»

8 порций

Для теста:

мука пшеничная 390 г
желтки яичные 3 шт.
маргарин 300 г
кислота лимонная 1 щепотка
сода пищевая ½ ч. ложки
уксус

Для белкового крема:

белки яичные 3 шт.
сахарная пудра 1 стакан
орехи 10–15 шт.

Для масляного крема:

масло сливочное 200 г
молоко сгущенное вареное 1 банка

1. Растопленный маргарин смешайте с яичными желтками. Добавьте соду, гашенную уксусом, муку и размешайте.
2. Тесто разделите на 3 части, поместите в холодильник на 3 часа.
3. Яичные белки взбейте со щепоткой лимонной кислоты, понемногу подсыпая сахарную пудру. Добавьте орехи и аккуратно перемешайте.
4. Размягченное масло взбейте, постепенно добавьте вареное сгущенное молоко.
5. Каждый кусок теста раскатайте в пласт, сверху уложите белковый крем. Выложите коржи с кремом на лист, выстланный пергаментной бумагой. Запеките до готовности, затем остудите.
6. Коржи прослоите масляным кремом. Сверху оформите по желанию.

Торт «Вкусный»
300 г маргарина растопить
3 желтка, 1 ч. ложка соды,
1 ч. ложка уксуса

3 шт. белков
1 стакан сахара
3 белка
кислота,
10. сл. м.
300 г слив.
Сгущенное
молочное
Сливочное
масло, затем



и испечь
массу посыпать крошками,
шоколадом, орехами оформ-
ить. Добавить густой крем
и крошки.

