

Александр Селезнев

# Советские

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



хлеб\*соль®  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ  
Москва

---

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|                  |   |
|------------------|---|
| Вступление ..... | 4 |
|------------------|---|

## ТОРТЫ

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| «Наполеон» творожный.....      | 6  |
| Торт «Прага».....              | 8  |
| Торт «Чародейка».....          | 10 |
| Торт «Киевский».....           | 12 |
| Торт «Рыжик».....              | 14 |
| Манник.....                    | 16 |
| Торт «Абрикотин».....          | 18 |
| Торт «Графские развалины»..... | 20 |
| Торт «Паутинка».....           | 22 |
| Торт «Сказка».....             | 24 |
| Торт «Вацлавский».....         | 26 |
| Торт «Муравейник».....         | 28 |
| Торт «Птичье молоко».....      | 30 |
| Торт «Ленинградский».....      | 32 |
| Торт «Ореховый».....           | 34 |
| Рулет «Лакомка».....           | 36 |
| Торт «Аленка».....             | 38 |
| Торт «Ландыш».....             | 40 |
| Торт «Журавушка».....          | 42 |
| Торт «Мокко».....              | 44 |
| Торт «Полет».....              | 46 |
| Торт «Ярославна».....          | 48 |
| Торт «Подарочный».....         | 50 |
| Торт «Трюфель».....            | 52 |
| Сметанник ленивый.....         | 54 |

## ПИРОЖНЫЕ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Пирожное «Ева».....              | 56 |
| Пирожное «Буше».....             | 58 |
| Трубочки с белковым кремом.....  | 60 |
| Пирожное «Константиновское»..... | 62 |
| Пирожное «Картошка».....         | 64 |
| Пирожное «Безе».....             | 66 |
| Пирожное «Краковское».....       | 68 |
| Кольцо с творожным кремом.....   | 70 |
| Пирожное «Наполеон».....         | 72 |

---

|   |    |
|---|----|
| Пирожное «Александрйское» .....               | 74 |
| Зефир яблочный .....                          | 76 |
| Эклеры .....                                  | 78 |
| Пирожное «Лесенка» .....                      | 80 |
| Бисквитное пирожное с шоколадным кремом ..... | 82 |
| Пирожное «Пальмира» .....                     | 84 |
| Пирожное «Медовое» .....                      | 86 |
| Корзинки с фруктами .....                     | 88 |

## ВЫПЕЧКА

|   |     |
|---|-----|
| Шарлотка с яблоками .....               | 90  |
| Лимонник .....                          | 92  |
| Пончики «Московские» .....              | 94  |
| Ромовая баба .....                      | 96  |
| Плюшки .....                            | 98  |
| Кулебяка .....                          | 100 |
| Пирог с маком .....                     | 102 |
| Расстегай .....                         | 104 |
| Рогалики .....                          | 106 |
| Пирог с капустой .....                  | 108 |
| Слоеные булочки с заварным кремом ..... | 110 |
| Кекс «Ленинградский» .....              | 112 |
| Домашний яблочный слоеный пирог .....   | 114 |
| Пирог с миндалем .....                  | 116 |
| Булочка бриошь .....                    | 118 |

## ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ

|  |     |
|--|-----|
| Печенье «Курабье» .....                  | 120 |
| Печенье «Минутка» .....                  | 122 |
| Вяземский пряник .....                   | 124 |
| Печенье «Гусиные лапки» .....            | 126 |
| Конфеты «Грильяж» .....                  | 128 |
| Сладкая колбаса .....                    | 130 |
| Миндальное печенье .....                 | 132 |
| Конфеты «Трюфель» (вариант первый) ..... | 134 |
| Конфеты «Трюфель» (вариант второй) ..... | 134 |
| Ириски шоколадные .....                  | 136 |
| Хворост .....                            | 138 |
| Печенье «Творожное» .....                | 140 |
| Кольцо с арахисом .....                  | 142 |



## Дорогие друзья!

**П**еред вами моя новая книга — и она особенная. Почему я выбрал именно эту тему? Потому что советское время — это не просто история. Для кого-то это юность, для кого-то — детство. А кто-то, может, и вовсе не застал ту эпоху, но слышал о ней от родителей и бабушек. Это время — часть нас. В нем было все: и сложности, и невероятное тепло.

Вспомните, как проходили семейные застолья: смех, разговоры, песни, чай из тонких стаканов в подстаканниках... Простой, но щедрый стол и — главное — домашние блюда, приготовленные с душой. А запахи с кухни, где мама и бабушка творили настоящую магию? Их пироги и пирожки, торты на праздники — все это навсегда осталось в сердце.

И да, времена были непростые. Дефицит, очереди... Но ведь какие потрясающие десерты пекли наши близкие! Они делали это с любовью, и именно это ощущение — уюта и заботы — я хотел сохранить.

Сегодня вокруг — рестораны на любой вкус и кухню. Десерты — на витринах, в соцсетях и шоу. Но, если честно, иногда так хочется вернуться к тому самому — простому и родному. К нашему. К вкусу детства.

Когда-то мне стало по-настоящему жаль, что мы почти забыли про ту гастрономическую эпоху. Я достал старые советские сборники рецептов, нашел классические рецепты — и начал печь. Где-то чуть упростил, где-то адаптировал, но старался сохранить главное — вкус и атмосферу.

В этой книге — торты, которые продавались в магазинах СССР, домашняя выпечка, пирожные, пироги, печенье. Да, они сытные, да, калорийные. Но зато — какие вкусные! Иногда просто необходимо побаловать себя кусочком «Сказки» или снова попробовать тот самый торт «Прага», который так любили наши бабушки и дедушки.

Так что включаем старую песню, ставим фоном советский фильм, открываем книгу — и отправляемся в кулинарное путешествие в прошлое. В ту самую уютную и душевную эпоху, от которой на сердце становится немного теплее.

*Ваш  
Александр  
Селезнев*

# ТОРТЫ



# «НАПОЛЕОН» ТВОРОЖНЫЙ

Такой торт в домашних условиях приготовить гораздо проще, чем классический «Наполеон»: не нужно возиться со сложным тестом.

Зато получается торт очень нежным и вкусным!



яйцо С1.....6 шт. (300 г)  
сахар .....400 г  
соль .....щепотка  
творог 10 % жирности .....500 г  
сода (погашенная уксусом).....1 ч. л.  
мука .....700 г

## Для крема:

молоко .....1 л  
яйцо С1.....4 шт. (200 г)  
сахар .....200 г  
мука .....3 ст. л.  
масло сливочное .....400 г  
сыр «Филадельфия».....500 г

Яйца взбейте с сахаром до пены, добавьте щепотку соли и творог. Взбейте еще раз до однородной массы. Добавьте погашенную соду, затем просеянную муку и замесите тесто средней консистенции. Разделите тесто на 15 порций и охладите 5 минут в холодильнике. Раскатайте тесто в лепешки по 22 см в диаметре и выпекайте при температуре 180 °С до золотистого цвета.

**Приготовьте крем:** молоко доведите до кипения. Яйца, сахар и муку перемешайте до исчезновения комков. В кипящее молоко введите яичную смесь и варите 5–10 минут. Охладите. Сливочное масло и сыр «Филадельфия» взбейте, постепенно добавляя заварной крем.

Промажьте поочередно слои теста кремом, три коржа оставьте для того, чтобы сделать крошку и обсыпать верх торта и бока.



# ТОРТ «ПРАГА»

Этот торт готовился по оригинальному рецепту из Чехословакии. Купить его в Москве можно было только при ресторане «Прага», но сделать это было очень сложно: все исчезало с прилавков за первые 2 часа.



## Для бисквита:

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| мука .....            | 170 г         |
| какао-порошок .....   | 25 г          |
| масло сливочное ..... | 40 г          |
| яйцо С1.....          | 8 шт. (400 г) |
| сахар .....           | 170 г         |

## Для крема:

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| сгущенное молоко ..... | 300 г        |
| вода .....             | 150 мл       |
| желток .....           | 5 шт. (60 г) |
| ванильный сахар .....  | 5 г          |
| масло сливочное .....  | 340 г        |
| какао-порошок .....    | 45 г         |

## Для сиропа:

|             |        |
|-------------|--------|
| сахар ..... | 150 г  |
| вода .....  | 150 мл |
| коньяк..... | 50 мл  |

## Для глазировки:

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| шоколад .....           | 250 г |
| масло растительное..... | 25 г  |

**Приготовьте бисквит:** яйца с сахаром взбейте, добавьте просеянную муку, перемешанную с какао. Замесите тесто и добавьте туда растопленное сливочное масло. Влейте тесто в форму для выпечки диаметром 22 см. Выпекайте бисквит при температуре 180 °С 30–40 минут.

**Приготовьте крем:** сгущенку, воду, желтки и ванильный сахар уварите на плите, затем остудите. Масло взбейте и перемешайте с какао. Добавьте в масло уваренную смесь и все хорошо перемешайте.

**Приготовьте сироп:** в кипящую воду положите сахар и доведите до кипения, снимите пену, охладите до 20 °С, добавьте коньяк.

Бисквит разрежьте на три слоя. Каждый слой пропитайте сиропом. На первый слой бисквита выложите крем, накройте сверху вторым слоем и его тоже промажьте кремом, затем третий слой – и сверху крем.

Торт глазируйте растопленным шоколадом, перемешанным с растительным маслом. На застывший торт нанесите сетку из корнетика шоколадом для глазирования.



# ТОРТ «ЧАРОДЕЙКА»

«Чародейка» – торт-долгожитель, который стал настоящей классикой. Его и сейчас обязательно встретишь в любом магазине России.



## Для теста:

яйцо С1.....4 шт. (200 г)  
сахар .....200 г  
ванильный сахар.....1 ст. л.  
мука .....160 г  
разрыхлитель ..... ½ ч. л.

## Для крема:

молоко ..... 220 мл  
сахар .....100 г  
ванильный сахар.....1 ст. л.  
яйцо С1.....1 шт. (50 г)  
масло сливочное .....100 г  
мука .....2 ст. л. (с горкой)

## Для глазури:

масло растительное.....20 г  
темный шоколад.....200 г

**П**росеянную муку смешайте с разрыхлителем. Яйца взбейте с сахаром и ванильным сахаром в пышную упругую пену. Добавьте небольшими порциями муку и перемешайте осторожно венчиком.

Форму для выпечки диаметром 22 см смажьте растительным маслом и присыпьте мукой, дно выложите бумагой для выпечки. Тесто перелейте в форму и выпекайте 30–35 минут при температуре 180 °С.

**Приготовьте крем:** смешайте сахар, ванильный сахар, яйцо и просеянную муку. Взбейте, добавьте горячее молоко и взбейте еще раз. Поставьте массу на средний огонь, не переставая мешать. Когда масса начнет густеть и комковаться, убавьте огонь до слабого и варите крем до загустения, постоянно помешивая, 5–7 минут. Масса должна получиться густой, как каша. Снимите массу с огня, охладите, добавьте в холодную массу масло, хорошо взбейте миксером.

Остывший бисквит разрежьте на две части. На нижний корж нанесите весь крем, разровняйте и накройте вторым коржом.

Шоколад растопите на водяной бане и перемешайте с растительным маслом.

Верх торта и бока полностью покройте шоколадом. Уберите торт в холодильник на 30–60 минут. Сверху сделайте из корнетика сетку.



# ТОРТ «КИЕВСКИЙ»

Торт «Киевский» готовили в Москве при гостинице «Украина». По оригинальной рецептуре в торт используют орехи кешью, но раньше их было невыгодно закупать, и использовали орехи подешевле.



|  |               |
|--|---------------|
| сахар .....                            | 50 г          |
| сахарная пудра.....                    | 200 г         |
| грецкие орехи жареные и дробленые .... | 250 г         |
| мука .....                             | 80 г          |
| белки .....                            | 7 шт. (210 г) |
| ванилин .....                          | 1 г           |

## Для крема:

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| сахар .....             | 150 г        |
| масло сливочное .....   | 500 г        |
| яйцо С1.....            | 1 шт. (50 г) |
| молоко .....            | 110 мл       |
| ванилин.....            | 1,5 г        |
| какао-порошок.....      | 50 г         |
| масло растительное..... | 50 г         |

**В**збейте белки, в конце добавьте 50 г сахара. Орехи тщательно перемешайте с сахарной пудрой, ванилином и просеянной мукой, осторожно добавьте взбитые белки и перемешайте.

Готовое тесто распределите на два коржа и выпекайте на противне, выстланном бумагой, при температуре 120 °С 2 часа при слегка открытой дверце духовки первые 15 минут.

**Приготовьте шоколадный крем:** взбейте сливочное масло. Сахар и молоко с ванилином доведите до кипения и тонкой струйкой влейте во взбивающееся яйцо. Взбивайте до охлаждения и перемешайте с маслом. Разделите крем на две части. В одну из частей добавьте какао, разведенное растительным маслом, и все аккуратно перемешайте.

Выпеченные коржи охладите, затем снимите их с бумаги. На нижний корж выложите половину белого крема, разровняйте. Накройте вторым коржом, на него также выложите крем и сверху покройте торт шоколадным кремом (верх и бока).

Сверху сделайте из крема украшение в виде веток акации.



# ТОРТ «РЫЖИЦ»

Этот медовый торт нравился очень многим,  
но и купить его было непросто.



|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| мука .....                     | 300 г |
| масло сливочное .....          | 70 г  |
| мед .....                      | 140 г |
| сахар .....                    | 200 г |
| яйцо С1.....                   | 3 шт. |
| сода (погашенная уксусом)..... | 6 г   |
| лимонная кислота .....         | 4 г   |

## Для крема:

|                                |              |
|--------------------------------|--------------|
| молоко .....                   | 250 мл       |
| яйцо С1.....                   | 1 шт. (50 г) |
| сахар .....                    | 50 г         |
| мука .....                     | 10 г         |
| крахмал кукурузный.....        | 10 г         |
| ванильный сахар.....           | 5 г          |
| масло сливочное .....          | 100 г        |
| сгущенное молоко вареное ..... | 140 г        |
| сметана (30 %) .....           | 140 г        |

## Для помады:

|             |       |
|-------------|-------|
| кофе.....   | 20 г  |
| сахар ..... | 105 г |
| вода .....  | 35 мл |

## Для украшения:

|                     |      |
|---------------------|------|
| шоколад .....       | 30 г |
| медовая крошка..... | 50 г |

Сливочное масло, мед и сахар растопите на водяной бане. Затем добавьте туда яйцо, лимонную кислоту, соду и просеянную муку, заварите смесь на водяной бане. Охладите в холодильнике не менее 1 часа. Разделите тесто на пять пышек и раскатайте диаметром 22 см. Выпекайте пять коржей 5–7 минут при температуре 200 °С.

**Приготовьте крем:** молоко доведите до кипения. Яйцо, сахар, муку, крахмал, ванильный сахар смешайте и добавьте в кипящее молоко. Проварите 2–3 минуты. Охладите. Добавьте сливочное масло, сгущенное молоко и сметану. Все тщательно перемешайте.

**Приготовьте помаду:** в горячую воду положите сахар и перемешайте, когда кристаллы сахара растворятся, сахарный раствор поставьте варить. При закипании раствора удалите пену и поставьте на сильный огонь, закрыв крышкой, уварите сироп до 114 °С. Затем быстро охладите сироп до 30 °С и взбейте в помаду. Помаду слегка подкрасьте кофе.

Остывшие коржи поочередно прослоите кремом. Бока обсыпьте медовой крошкой, для нее используйте обрезки теста, оставшиеся после раскатки и вырубки — их также выпекают и измельчают в блендере. Заглазируйте поверхность торта помадой и из корнетика украсьте растопленным шоколадом, сначала нанеся на торт тонкую спираль по всей поверхности, а затем ножом аккуратно проведя горизонтальные полосы.