

АНАСТАСИЯ
СКРИПКИНА

ВЫПЕЧКА



Курбаукаш

АСТ

ПИРОГИ

8



Яблочный пирог

10



Манник

12



Вишневый пирог «Наслаждение»

14



Шарлотка

16



Пирог с брусникой

18



Пирог с абрикосами

20



Клубничный пирог с миндальными лепестками или кокосовой стружкой

22



Пирог с брусникой, лимоном и штрейзелем

24



Пирог с сыром и творогом

26



Пирог с консервированной рыбой

28



Лоранский пирог

32



Пирог «Мармеладный»

34



Слоеные пирожки с вишней

36



Пицца из слоеного теста



38 Сырники с вишневым соусом



40 Профитролы с тремя вариантами начинки



42 Пирог с рикоттой и помидорами



46 «Гнездышки» с рыбой



48 Слоенки с брусникой



52 Печенье «Сахарное»



54 Овсяное печенье



56 Творожное печенье



58 Печенье с миндалем, корицей и имбирем



60 Ванильное печенье с джемом и орехами



62 Имбирные человечки



64 Печенье «Кофе с молоком»



66 Бискотти



68 Печенье «Морковное»



69
Слоенки с моцареллой



70
Печенье с изюмом



71
Кокосовое печенье



72
Печенье «Титаник»

МАФФИНЫ



78
Маффины шоколадные



80
Маффины с сыром и ветчиной



82
Банановые маффины



84
Апельсиновые маффины



86
Маффины с ягодой



88
Маффины «Зебра»



90
Маффины с малиновым кремом
и шоколадом



92
Маффины с беконом и болгарским перцем

КУЛИЧИ И КЕКСЫ



96
Шоколадный кекс с вишней



98

Кексы «Рождественские»



102

Кексы с ряженкой



104

Шоколадные кексы с карамельным кремом



108

Кекс с курагой, изюмом и орехами



110

Кулич пасхальный



114

Кулич шафрановый

**ТОРТЫ
И ПИРОЖНЫЕ**



120

Бисквитное пирожное с апельсиновым суфле



122

Чизкейк ванильно-шоколадный



126

Торт «Сердце»



130

Торт «Наполеон»



134

Торт с клубникой, сырным кремом и желе



136

Тирамису



138

Пирожное «Картошка»



140

Пирожное «Пасхальное яйцо»



8 Яблочный пирог



10 Манник



12 Вишневый пирог
«Наслаждение»



14 Шарлотка



16 Пирог с брусникой



18 Пирог с абрикосами



20 Клубничный пирог с миндальными лепестками или кокосовой стружкой



22 Пирог с брусникой, лимоном и штрейзелем



24 Пирог с сыром и творогом



26 Пирог с консервированной рыбой



28 Лоранский пирог



32 Пирог с мармеладом



34 Слоеные пирожки с вишней



36 Пицца из слоеного теста



38 Сырники с вишневым соусом



40 Профитроли с тремя вариантами начинки



42 Пирог с рикоттой и помидорами



46 «Гнездышки» с рыбой



48 Слоенки с брусникой

Пирог





Ингредиенты:

- 1 кг яблок (желательно, кислых или кисло-сладких)
- 150 г сахара
- 200 г сливочного масла или маргарина
- 5 яиц
- 2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды)
- 600–700 г муки

крем:

- 500 г сметаны (15–20%)
- 150 г сахара

8–10 порций

Яблочный пирог



Вкуснейший пирог!

● Нежное тесто, ароматные, сочные яблоки и воздушный крем!

● Очень вкусно подать пирог с шариком подтаявшего ванильного мороженого..



1. Масло растереть с сахаром.



2. Добавить яйца, хорошо перемешать.



3. Добавить разрыхлитель и муку, замесить тесто.



4. Яблоки почистить, удалить сердцевину. Нарезать тонкими ломтиками.



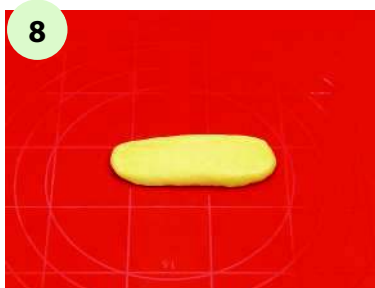
5. Противень (я использовала противень размером 30×22 см, и глубиной 4 см) застелить бумагой для выпечки или смазать маслом. Выложить $\frac{2}{3}$ теста, разровнять.



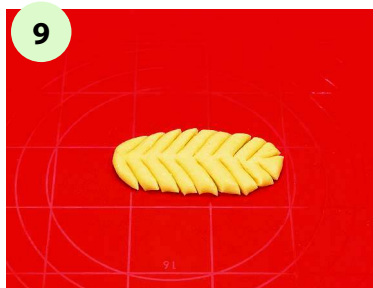
6. На тесто выложить яблоки, разровнять.



7. Из оставшегося теста сделать «косички». Для этого надо скатать жгутик.



8. Затем его приплюснуть.



9. Ножом сделать надрезы.



10. Выложить «косички» на пирог. Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 30–35 минут.



11. Для крема сметану смешать с сахаром.



12. Горячий пирог залить кремом. Дать остыть, затем разрезать на порции.

Манник



Ингредиенты:

- 1 стакан манки
- 1 стакан сметаны (15–20%)
- 1 стакан сахара
- 3 яйца
- 1 ч.л. разрыхлителя (или 0,5 ч.л. соды)
- 1–1,5 стакана муки

6–8 порций



1. Сметану перемешать с манкой и оставить на 1 час.



2. Яйца растереть с сахаром.



3. Добавить манку со сметаной, перемешать.



4. Добавить разрыхлитель и муку, замесить негустое тесто.



5. Вылить тесто в смазанную маслом форму (подойдет форма диаметром 24–26 см), поставить в разогретую до 180 градусов духовку.

Выпекать около 40–50 минут.

Чтобы проверить, готов манник или нет, его надо проткнуть спичкой (или зубочисткой), если она сухая — манник готов.

Манник – рецепт, знакомый всем с детства.

Готовится из продуктов, которые всегда есть в доме, результат – мягкий, ароматный пирог к чаю или кофе.



Ингредиенты:

тесто:

- 3 яйца
- 150 г сахара
- 150 г муки

крем:

- 250 г сливок 33–35%
- 250 г сыра Маскарпоне
- 150 г сахара

также:

- компот из вишни или черешни
- 100 г шоколада

8–10 порций

Вишневый пирог «Наслаждение»





1. Яйца взбить с сахаром (взбивать в течение 5–7 минут).



2. Добавить муку, замесить негустое тесто.



3. Тесто выложить в смазанную маслом форму (у меня форма диаметром 26 см).
Поставить в разогретую до 180 градусов духовку.
Выпекать в течение 20–25 минут.



4. Выпеченный корж немного пропитать вишневым компотом.



5. Выложить на корж вишню (косточки удалить).



6. Приготовить крем.
Для этого сливки взбить с сахаром.



7. Добавить Маскарпоне, перемешать.



8. Выложить крем на вишню.



9. Шоколад натереть на мелкой терке.



10. Посыпать пирог шоколадом.
Поставить в холодильник на 3–4 часа.



Вкуснейший пирог!

Удачное сочетание нежного-нежного крема, кисленькой вишни и пышного бисквита.

Вместо вишневого компота можно использовать замороженную вишню. Ее надо разморозить, дать соку стечь, и этим соком пропитать бисквит.



Ингредиенты:

- 200 г сахара
- 5 яиц
- 200 г муки
- 500 г яблок

6–8 порций

Шарлотка

