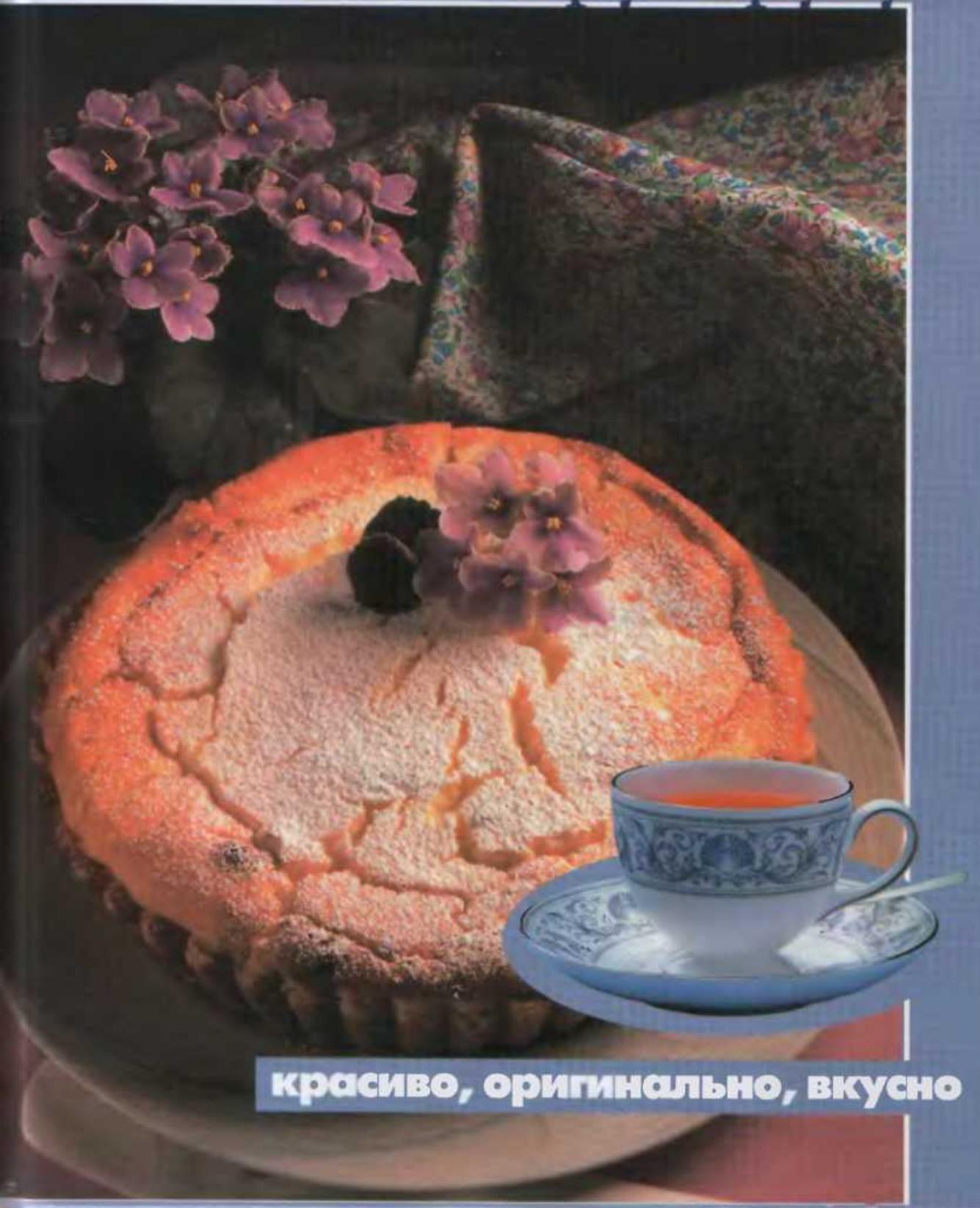


доктор ЭТКЕР

# Выпечка на скорую руку



**красиво, оригинально, вкусно**

Доктор ЭТКЕР

ВЫПЕЧКА

НА СКОРУЮ РУКУ

*Красиво, оригинально, вкусно*

# Вступление

Вы можете выбрать по своему вкусу рецепт пирога или торта, приготовленного способом встряхивания. Все рецепты, представленные в книге, действительно просты, так что с ними справятся даже новички.

Для выпечки пирогов и тортов способом встряхивания вам не понадобятся кухонный комбайн и миксер. А при выпечке «из чашки» или «из стакана» вы сможете обойтись еще и без кухонных весов. Эти рецепты специально созданы для начинающих кондитеров или для тех, кто печет лишь изредка. Количество необходимых ингредиентов невелико, и они легко доступны. Попробуйте, это просто!

## СОКРАЩЕНИЯ

ст. л. = столовая ложка  
ч. л. = чайная ложка  
г = грамм  
кг = килограмм  
мл = миллилитр  
л = литр  
°С = градус Цельсия  
Ø = диаметр  
Б = белки  
Ж = жиры  
У = углеводы  
ккал = килокалории  
кДж = килоджоули

## УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТАМ

Перед приготовлением полностью прочтите рецепт, чтобы уяснить последовательность действий. Указанные в рецептах температура и время выпечки являются ориентировочными и могут быть уменьшены или увеличены в зависимости от особенностей нагрева духовки или материала применяемых форм. Если у вас газовая плита, сверьтесь с инструкцией.

## ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Указано с учетом времени, необходимого для подготовки компонентов, приготовления блюда, а также времени выпечки.



---

# Оглавление

---



## **Выпечка в форме**

С. 8–53



## **Торты**

С. 54–71

---

# Оглавление

---

## **Выпечка на противне**

С. 72-101



## **Бисквиты и пирожные**

С. 102-121



# ВЫПЕЧКА В ФОРМЕ

## Маковый пирог с вишнями

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

**1 банка вишен (вес без жидкости 370 г),  
1 яблоко,  
1 ст. л. лимонного сока**

**Для теста:**  
350 г пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
175 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 мл молока,  
30 г семян мака

**Для посыпки:**  
2 ст. л. сахарной пудры

**Время приготовления:**  
35 минут

**Всего:**  
Б: 82 г, Ж: 194 г, У: 532 г,  
кДж: 18 311, ккал: 4372

Изысканное блюдо

**1** Вишни откинуть на сито, при необходимости обсушить кухонной бумагой. Яблоко очистить, разрезать на 4 части и удалить семечки. Натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в за-  
крывающийся сосуд (емкостью 3 л), добавить  
сахар и ванильный сахар. Смешать с яйцами, мас-  
лом (или маргарином) и молоком. Сосуд плотно  
закрыть крышкой и несколько раз (в течение  
15–30 секунд, в зависимости от объема) встрях-  
нуть, чтобы все компоненты соединились. Тща-  
тельно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто разделить пополам. Одну часть смешать  
с тертым яблоком, вторую — с маком.  
Яблочное тесто выложить в форму с округлым  
дном ( $\varnothing$  24 см), тесто с маком — сверху. Вишни  
распределить на тесте с маком. Форму поставить  
в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 50 минут.

**4** Пирог на короткое время оставить в форме, за-  
тем отделить от формы, выложить на решетку  
для пирогов, остудить. Посыпать сахарной пудрой.



# Желтый формовой пирог с начинкой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
2 пакетика порошка  
для ванильного пудинга,  
120 г сахара,  
1 щепотка соли,  
2 яйца,  
120 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 мл пахты

Для начинки:

2 спелых манго  
(примерно 300 г мякоти),  
70 г сахара,  
2-3 ст. л. лимонного сока

Для желе:

1 пакетик прозрачного  
желе для тортов,  
2 ст. л. (без горки) сахара,  
200 мл апельсинового  
сока

Для посыпки:  
сахарная пудра

**Время приготовления:**

50 минут без учета  
времени охлаждения

**Всего:**

Б: 40 г, Ж: 116 г, У: 477 г,  
кДж: 13 354, ккал: 3191

**ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО –  
ТРЕБУЕТ ЗАТРАТ**

1 Смешать муку, разрыхлитель и порошок для пудинга, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и солью. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Тесто выложить в смазанную жиром прямогульную форму (25 × 11 см). Поставить форму на решетку в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 40 минут.

3 Форму на 10 минут поставить на подставку, осторожно вынуть пирог из формы и остудить.

4 Для начинки очистить манго, отделить мякоть от косточки. Нарезать маленькими кубиками. Смешать с сахаром и лимонным соком.

5 Приготовить желе из порошка, сахара и апельсинового сока согласно инструкции на упаковке, перемешать с манго, еще раз вскипятить. Остудить в течение 45 минут, пока масса не загустеет.

6 Пирог разрезать вдоль по толщине на три слоя, начинить желе и поставить на холод. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой. Нарезать электроножом или ножом-пилой.

**СОВЕТ:** вместо манго можно использовать персики в том же количестве.



# Миндально-персиковый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

100 г очищенного  
рубленого миндаля,  
1 маленькая банка  
разрезанных пополам  
персиков (250 г)

Для теста:  
200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
150 г сахара,  
3 яйца,  
200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
2 ст. л. коньяка,  
несколько капель  
ароматизатора с запахом  
горького миндаля

Для посыпки:  
сахарная пудра

**Время приготовления:**  
35 минут

**Всего:**  
Б: 67 г, Ж: 240 г, У: 362 г,  
КДж: 17 126, ккал: 4092

ПРОСТОЕ БЛЮДО

1 Миндаль поджарить в сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета и остудить. Персикам дать стечь в сите и нарезать на мелкие кубики.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин), коньяк и ароматизатор. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль и нарезанные персики, все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

3 Тесто выложить в смазанную жиром прямоугольную форму (25 × 11 см). Поставить на решетку в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 50 минут.

4 Пирог на 5 минут оставить в форме, затем выложить на покрытую бумагой подставку и остудить. Посыпать сахарной пудрой.



# Сочный пирог с вишнями

(«из чашки»)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 чашка = 150 мл

Для верхнего слоя:

1 стакан вишен (185 г)

Для теста:

3 чашки пшеничной муки (по 100 г),

½ пакетика разрыхлителя для теста,

2 чашки сахара (по 150 г),

1 пакетик тертой лимонной корки,

4 яйца,

1 чашка (150 мл) растительного масла,

1 чашка (150 мл) фанты (дикая вишня)

Для посыпки:  
сахарная пудра

Время приготовления:

15 минут

Всего:

Б: 64 г, Ж: 180 г, У: 584 г,  
кДж: 18 155, ккал: 4336

ПРОСТОЕ БЛЮДО

1 Вишни хорошо промыть, дать стечь в сите, при необходимости обсушить кухонной салфеткой.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и лимонными корками. Добавить яйца, растительное масло и фанту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

3 Тесто выложить в смазанную жиром и выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму (11 × 30 см) и выровнять поверхность. Сверху распределить вишни. Поставить форму на решетку в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С (нижняя полка).

Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).

Время выпечки: 50–60 минут.

4 Пирог примерно на 10 минут оставить в форме, затем вынуть, отделить от бумаги и остудить на подставке. По желанию посыпать пирог сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** пирог можно покрыть шоколадной глазурью и украсить пьяной вишней в шоколаде.



# Морковный пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 чашка = 150 мл

Для теста:

3 чашки (по 100 г)  
пшеничной муки,  
2 ч. л. без верха  
разрыхлителя для теста,  
1 чашка (150 г) сахара,  
2 пакетика ванильного  
сахара,  
1 ч. л. (без горки) молотой  
корицы,  
1 щепотка соли,  
1 чашка растительного  
масла (150 мл),  
2 яйца,  
2 чашки мелко натертой  
моркови (по 125 г),  
1 ст. л. лимонного сока,  
1 чашка молотых лесных  
орехов (50 г)

Для глазури:

1 чашка просеянной  
сахарной пудры (100 г),  
1–2 ст. л. лимонного сока

**Время приготовления:**  
15 минут

**Всего:**

Б: 57 г, Ж: 197 г, У: 506 г,  
кДж: 17 402, ккал: 4156

**БЫСТРО**

1 Просеять муку и разрыхлитель в  
закрывающийся сосуд (емкостью 3 л),  
перемешать с сахаром, ванильным сахаром,  
корицей и солью. Добавить растительное масло  
и яйца, сосуд плотно закрыть крышкой  
и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в  
зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все  
компоненты соединились. Добавить морковь,  
лимонный сок и орехи. Все тщательно  
перемешать веничком или ложкой.

2 Тесто выложить в смазанную жиром и  
выстланную бумагой для выпечки  
прямоугольную форму (25 × 11 см). Выпекать  
в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 50 минут.

3 Пирог на 10 минут оставить в форме, затем  
вынуть и остудить на подставке.

4 Смешать сахарную пудру и лимонный сок в  
густую массу. Пирог покрыть полученной гла-  
зури, дать застыть.

**СОВЕТ:** морковь натереть и хорошо отжать  
через сито, чтобы тесто не было слишком  
влажным. Без глазури пирог можно  
замораживать.



# Дрожжевой пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

100 г чернослива

Для теста:

350 г пшеничной муки,  
1 пакетик сухих дрожжей,  
70 г сахара,  
1 щепотка соли,  
1 яйцо,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
1 ч. л. меда,  
несколько капель  
масляного ароматизатора  
с запахом ванили,  
125 мл теплой воды,  
250 мл теплого молока

Для посыпки:  
сахарная пудра

## Время приготовления:

35 минут без учета  
времени поднятия теста

## Всего:

Б: 59 г, Ж: 102 г, У: 411 г,  
КДж: 12 282, ккал: 2935

## НЕДОРОГО

1 Чернослив нарезать кубиками или полосками.

2 Просеять муку в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с дрожжами, сахаром и солью. Добавить яйца, масло (или маргарин), мед, ароматизатор, воду и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить чернослив, все тщательно перемешать веничком или ложкой. Тесто накрыть и поставить в тепло на 15 минут.

3 Тесто выложить в смазанную жиром прямоугольную форму (25 × 11 см) и поставить в теплое место на 15 минут, пока оно не увеличится в объеме. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 40 минут.

4 Пирог примерно на 10 минут оставить в форме, затем выложить на покрытую бумагой подставку и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

Вариант с разрыхлителем: смешать с мукой дополнительно 1 полную (без горки) ч. л. разрыхлителя. Не выдерживая тесто в форме, сразу выпекать.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: 40–45 минут.



# Ромовый кекс

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

250 г пшеничной муки,  
100 г крахмала,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара «Бурбон»,  
6 яиц,  
200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 мл молока,  
50 г очищенного  
нарубленного миндаля  
1 апельсин

### Для начинки:

250 мл взбитых сливок,  
1 пакетик сгустителя  
для сливок,  
250 г маскарпоне (сорт  
итальянского творога),  
1 пакетик ароматизатора  
с запахом ямайского  
рома, 50 г сахара,  
120 г изюма в шоколаде

### Для украшения:

50 г стружки из  
очищенного  
поджаренного миндаля,  
30 г изюма в шоколаде

**Время приготовления:**  
40 минут без учета  
времени охлаждения

### Всего:

Б: 123 г, Ж: 469 г, У: 608 г,  
кДж: 31 108, ккал: 7434

ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ

**1** Смешать муку с крахмалом и разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой прямоугольную форму (30 × 11 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 60 минут.

**3** Кекс на 10 минут оставить в форме; вынуть и слегка остудить. Апельсиновую корку натереть на мелкой терке. Мякоть выжать. Сок и натертую цедру смешать. Кекс в нескольких местах проколоть деревянной палочкой и сбрызнути соком, затем полностью остудить.

**4** Взбить сливки со сгустителем. Смешать маскарпоне, ароматизатор и сахар, добавить сливки (отделив от крема  $\frac{1}{3}$ ). В конце добавить изюм в шоколаде. Кекс разрезать вдоль по толщине на три слоя. Половину крема выложить на нижний слой. Накрыть его вторым слоем, который также смазать кремом. Накрыть верхним слоем и прижать. Верх и бока обмазать оставшимся кремом.

**5** Украсить кекс миндалем и изюмом в шоколаде.



# Грушевый кекс с грецкими орехами

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

100 г сушеных груш,  
2 ст. л. лимонного сока

**Для теста:**  
250 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
125 г сахара,  
соль на кончике ножа,  
2 пакетика тертой  
лимонной цедры,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
3 яйца,  
2 ст. л. лимонного сока,  
150 г сметаны,  
150 г измельченных  
грецких орехов

**Время приготовления:**  
25 минут без учета  
времени пропитки груш

**Всего:**  
Б: 78 г, Ж: 200 г, У: 395 г,  
КДж: 16 089, ккал: 3843

Для подарка

**1** Груши мелко нарезать, сбрзнуть лимонным соком и дать слегка пропитаться.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, солью и лимонной цедрой. Добавить масло (или маргарин), яйца, лимонный сок и сметану. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить грецкие орехи и груши, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто выложить в смазанную жиром и выстланную бумагой для выпечки прямоугольную форму (30 × 11 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 65 минут.

**4** При необходимости примерно через 40 минут накрыть пирог бумагой для выпечки.

**5** Кекс примерно на 10 минут оставить в форме, затем вынуть, удалить бумагу и остудить на подставке.

**СОВЕТ:** завернутый в прозрачную пленку и перевязанный красивой лентой кекс станет идеальным подарком.



# Арабский пирог с шафраном

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

60 г семян пинии,  
100 г сушеных абрикосов  
без косточек,  
100 г сушеных фиников  
без косточек,  
50 г изюма

Для теста:  
300 г пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
1 пакетик порошка для  
ванильного соуса,  
 $\frac{1}{2}$  баночки молотого  
шафрана (0,1 г),  
180 г сахара,  
5 яиц,  
100 г кефира,  
125 мл растительного  
масла

Для смазывания:  
2 ст. л. абрикосового  
джема,  
1 ст. л. воды,  
возможно несколько  
капель розовой воды

Время приготовления:  
35 минут

Всего:  
Б: 98 г, Ж: 194 г, У: 606 г,  
кДж: 19 956, ккал: 4767

ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ  
И ЗАТРАТ

1 Семена пинии поджарить в сковороде без жира до золотисто-коричневого цвета. Абрикосы и финики нарезать на мелкие кусочки. Смешать абрикосы, финики, изюм и семена пинии.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с порошком для соуса, шафраном и сахаром. Добавить яйца, кефир и растительное масло. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

3 Подготовленную смесь из сухофруктов и орехов разделить пополам. Половину смешать с тестом.

4 Тесто выложить в смазанную жиром форму (Ø 26 см) и разровнять поверхность. Оставшиеся сухофрукты и орехи выложить сверху. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

5 Пирог примерно на 10 минут оставить в форме, затем вынуть и остудить на подставке.

6 Джем протереть через сито, вскипятить с водой, добавить розовую воду. Смазать этой смесью пирог, дать застыть.

**СОВЕТ:** если пирог в духовке слишком зарумянится, накройте его бумагой для выпечки.



# Пирог с печеньем

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
1 пакетик порошка  
для ванильного соуса,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина

Для глазури:

2 ст. л. шоколадного  
сиропа «Несквик»

Для посыпки:

100 г нарезанного  
на мелкие кусочки  
шоколадно-апельсинового  
печенья,  
1 ст. л. сахарной пудры

Для украшения:

200 мл взбитых сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 пакетик сгустителя для  
сливок,  
шоколадно-апельсиновое  
печенье

Время приготовления:

25 минут без учета  
времени охлаждения

Всего:

Б: 65 г, Ж: 232 г, У: 360 г,  
кДж: 16 380, ккал: 3915

Для детей

1 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с порошком для соуса, сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и масло (или маргарин). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Тесто выложить в форму ( $\varnothing$  26 см) со смазанным жиром дном и разровнять поверхность.

3 Пирог по спирали полить шоколадным сиропом прямо из бутылки.

4 Посыпать пирог кусочками печенья. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35–40 минут.

5 Пирог вынуть из формы и остудить на подставке. Посыпать сахарной пудрой.

6 Сливки взбивать в течение  $1/2$  минуты.  
Ванильный сахар смешать со сгустителем и всыпать в сливки. Сливки взбить, наполнить ими кондитерский шприц со звездообразным наконечником. Торт украсить сливками и шоколадно-апельсиновым печеньем.



# Кокосовая розетка

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для верхнего слоя:

50 г масла,  
75 г сахара,

1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 ст. л. молока,  
75 г кокосовой стружки

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
30 г сахара,  
50 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
75 г натурального  
йогурта,  
3 ст. л. молока

Для смазывания:  
2 ст. л. молока

Для украшения:  
50 г полуторьского  
шоколада для глазури

## Время приготовления:

20 минут без учета  
времени остывания

## Всего:

Б: 28 г, Ж: 153 г, У: 262 г,  
кДж: 10 882, ккал: 2600

## Изысканное блюдо

1 Масло растопить, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар и молоко. Добавить кокосовую стружку, хорошо перемешать и остудить.

2 Смешать муку с разрыхлителем, перемешать с сахаром. Добавить масло (или маргарин), йогurt и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

3 Тесто перемешать вилкой, затем руками, посыпанными мукой, выложить в форму-розетку ( $\varnothing$  30 см) и смазать молоком.

4 Кокосовую массу равномерно распределить по тесту. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

5 Пирог вынуть из формы и остудить на подставке.

6 Шоколад для глазури мелко нарезать, в маленькой кастрюльке на водяной бане растопить до однородной массы на слабом огне. Наполнить глазурью мешочек для замораживания продуктов, уголок отрезать и украсить пирог.

**СОВЕТ:** при необходимости кокосовую массу во время выпечки накрыть двойным слоем бумаги, чтобы она не слишком поддумянилась. Пирог можно выпекать и в круглой форме ( $\varnothing$  26 см), это увеличит время выпечки до 30 минут.



# Миндально-апельсиновый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

250 г пшеничной муки,  
1 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
175 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
50 г манной крупы,  
молотая корица  
на кончике ножа,  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. апельсинового  
ароматизатора,  
4 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 мл растительного  
масла,  
150 г очищенного  
размолотого миндаля

Для начинки:

150 г апельсинового  
джема

Для посыпки:

50 г стружки из  
очищенного миндаля,  
сахарная пудра

Время приготовления:

25 минут

Всего:

Б: 106 г, Ж: 339 г, У: 525 г,  
кДж: 24 521, ккал: 5857

ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

1 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, ванильным сахаром, манной крупой, корицей и ароматизатором. Добавить яйца, масло (или маргарин) и растительное масло. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Треть теста выложить в кондитерский шприц, или пакетик с маленьким ровным наконечником, или в тарелку. Остаток теста выложить в смазанную жиром форму ( $\varnothing$  26 см) и разровнять поверхность.

3 Джем распределить по тесту. Остаток теста в виде решетки выдавить сверху или разложить ложкой. Посыпать пирог миндалевой стружкой. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 40 минут.

4 Пирог вынуть из формы и остудить на подставке. Посыпать сахарной пудрой.



# Ореховый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

300 г пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 мл личного ликера,  
1 пакетик ароматизатора  
с запахом амаретто,  
50 г молотых лесных  
орехов,  
100 г шоколадной стружки

Для глазури:

100 г полуторьского  
шоколада для глазури,  
20 г кокосового масла

Для посыпки:

100 г белого шоколада

**Время приготовления:**

30 минут без учета  
времени остывания

**Всего:**

Б: 99 г, Ж: 270 г, У: 594 г,  
кДж: 23 425, ккал: 5595

ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин), личный ликер и ароматизатор. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить лесные орехи и шоколадную стружку, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром форму ( $\varnothing$  26 см) и разровнять поверхность. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 40 минут.

**3** Пирог вынуть из формы и остудить на подставке.

**4** Шоколад для глазури мелко нарубить, смешать с кокосовым маслом и растопить в маленькой кастрюльке на водяной бане на слабом огне до однородной массы. Пирог покрыть глазурью.

**5** Белый шоколад натереть на крупной терке. Стружкой посыпать еще не застывшую глазурь, чтобы она прилипла к пирогу, но не растаяла.



# Апельсиновый пирог с пропиткой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

**Для теста:**  
350 г пшеничной муки,  
50 г крахмала,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
300 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
цедра 1 апельсина,  
цедра  $\frac{1}{2}$  лимона, 6 яиц,  
350 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина

**Для пропитки:**  
250 мл апельсинового  
сока,  
сок 1 лимона (примерно  
3 ст. л.), цедра  
1 апельсина, цедра  
 $\frac{1}{2}$  лимона,  
100 г сахара

**Время приготовления:**  
40 минут

**Всего:**  
Б: 89 г, Ж: 331 г, У: 737 г,  
кДж: 27 088, ккал: 6473

Освежающее блюдо

**1** Смешать муку с крахмалом и разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, ванильным сахаром, апельсиновой и лимонной цедрой. Добавить яйца, масло (или маргарин). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса ( $\varnothing$  24 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 60 минут.

**3** Пирог оставить в форме примерно на 10 минут, затем вынуть, перевернуть и поместить в чистую форму. Несколько раз проколоть деревянной палочкой.

**4** Апельсиновый и лимонный сок процедить через сито, затем смешать с цедрой лимона и апельсина и сахаром. Половиной сока полить пирог и перевернуть его. Поверхность пирога в нескольких местах проколоть деревянной палочкой и полить оставшимся соком.



# Пирог с яичным ликером

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

125 г пшеничной муки,  
125 г крахмала,  
4 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
250 г просеянной  
сахарной пудры,  
2 пакетика ванильного  
сахара, 5 яиц, 250 мл  
растительного масла,  
250 мл яичного ликера

По желанию:  
сахарная пудра

Время приготовления:

15 минут

Всего:

Б: 64 г, Ж: 295 г, У: 529 г,  
КДж: 23 224, ккал: 5545

ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ

**1** Смешать муку с крахмалом и разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить яйца, растительное масло и яичный ликер. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса (Ø 24 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 60 минут.

**3** Пирог оставить в форме примерно на 10 минут, затем вынуть из формы, перевернуть и остудить на подставке.

**4** По желанию можно посыпать кекс сахарной пудрой.



# Мини-бисквиты для детского праздника

(3 маленьких пирога)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

300 г пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
175 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 мл пахты

100 г M&M's мини  
(маленькие шоколадные  
драже в разноцветной  
глазури)

### Для глазури:

200 г сахарной пудры,  
3–4 ст. л. лимонного сока,  
желтый, зеленый и  
красный пищевые  
красители

### Время приготовления:

35 минут без учета  
времени остывания

### Всего:

Б: 73 г, Ж: 177 г, У: 672 г,  
КДж: 19 674, ккал: 4700

### ДЛЯ ДЕТЕЙ

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в три маленькие прямоугольные формы 9 × 18 см, смазанные жиром и выстланые бумагой для выпечки. Шоколадные драже высыпать на тесто и слегка утопить вилкой. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**3** Бисквитики оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть, удалить бумагу и остудить на подставке.

**4** Для глазури размешать сахарную пудру и лимонный сок до получения густой массы. Массу разделить на три части, каждую часть окрасить пищевым красителем, в виде ниток нанести на кексы и дать высохнуть.

**СОВЕТ:** вы можете испечь мини-бисквиты также в маленьких формах для кекса.



# Кокосовый кекс

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

250 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
150 г сахара,  
1 щепотка соли,  
3 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 мл молока,  
100 г кокосовой стружки

Для посыпки:  
сахарная пудра

Время приготовления:  
20 минут

Всего:

Б: 62 г, Ж: 213 г, У: 357 г,  
кДж: 15 465, ккал: 3694

БЫСТРО

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и солью. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить кокосовую стружку, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса (Ø 22 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**3** Кекс оставить в форме примерно на 10 минут, затем перевернуть на покрытую бумагой подставку и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** вместо кокосовой стружки можно использовать то же количество измельченных лесных орехов или молотого миндаля. Сбрзньте остывший кекс растопленным шоколадом.



# Лаймово-кокосовый пирог с сиропом

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

250 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
170 г сахара,  
натертая цедра 1 лайма  
3 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 г натурального  
йогурта,  
100 г кокосовой стружки

### Для сиропа:

100 мл сока лайма,  
170 г сахара,  
50 мл воды

### Время приготовления:

35 минут

### Всего:

Б: 64 г, Ж: 214 г, У: 541 г,  
КДж: 18 638, ккал: 4453

ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в за-  
крывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать  
с сахаром и цедрой. Добавить яйца, масло (или  
маргарин) и йогурт. Сосуд плотно закрыть крыш-  
кой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в  
зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все  
компоненты соединились. Добавить кокосовую  
стружку, все тщательно перемешать веничком или  
ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и  
посыпанную мукой форму для кекса ( $\varnothing$  22 см)  
и разровнять поверхность. Выпекать в духовке на  
решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**3** Смешать в кастрюле сок лайма, сахар и воду.  
Сахар растопить на слабом огне, помешивая.  
Кипятить сироп около 2 минут без крышки, не  
перемешивая.

**4** Пирог оставить в форме примерно на 10 минут,  
затем перевернуть на покрытую бумагой  
подставку. Несколько раз проколоть поверхность  
деревянной палочкой.

**5** Пирог на решетке поставить на противень,  
полить горячим сиропом. Стекшим сиропом  
снова сбрызнуть пирог, пока все не впитается.  
Пирог остудить.

**СОВЕТ:** по желанию можно посыпать пирог  
кокосовой стружкой и украсить дольками лайма.



# Пирог с пряностями и карамелью

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

250 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
120 г коричневого сахара,  
1 ч. л. молотой корицы,  
1/2 ч. л. молотых цветков  
мускатного ореха,  
1/2 ч. л. молотого имбиря,  
2 яйца,  
170 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
2 ст. л. светлого сиропа  
(40 г),  
125 мл молока

Для сиропа:

1 стручок ванили,  
150 г сахара,  
80 мл лимонного сока,  
60 мл воды,  
цедра 1 лимона,  
4 зеленые коробочки  
кардамона,  
1 палочка корицы

Время приготовления:

50 минут без времени  
охлаждения

Всего:

Б: 49 г, Ж: 161 г, У: 502 г,  
кДж: 15 694, ккал: 3749

Для подарка

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, корицей, мускатом и имбирем. Добавить яйца, масло (или маргарин), сироп и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму для кекса (Ø 22 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**3** Стручок ванили разрезать вдоль и выскоблить мякоть. Сахар расплавить в кастрюльке до золотисто-коричневого цвета, залить лимонным соком и водой. Перемешивать, пока сахар не растворится. Добавить цедру лимона, кардамон, палочку корицы, мякоть и стручок ванили, варить около 3 минут.

**4** Пирог оставить в форме примерно на 10 минут, затем перевернуть на покрытую бумагой подставку. Несколько раз проколоть деревянной палочкой. Решетку-подставку поставить на противень. Стручок ванили, кардамон и корицу вынуть из сиропа. Полить сиропом пирог. Стекшим сиропом снова полить пирог, пока все не впитается. Пирог остудить.

**СОВЕТ:** перед выкладыванием теста в форму для украшения положите на дно формы стручок ванили.



# Виноградный пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки) сухих  
дрожжей,  
50 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
50 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
10 ст. л. теплого молока

Для начинки:

По 250 г белого и черного  
винограда

Для заливки:

100 мл взбитых сливок,  
1 желток,  
1 пакетик порошка для  
ванильного соуса (без  
варки),  
1 ст. л. сахара

**Время приготовления:**

30 минут без учета  
времени поднятия теста

**Всего:**

Б: 35 г, Ж: 85 г, В: 316 г,  
КДж: 9481, ккал: 2266

**ПРОСТОЕ БЛЮДО**

1 Просеять муку в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сухими дрожжами, сахаром и ванильным сахаром. Добавить масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

2 Тесто выложить в форму для торта ( $\varnothing$  28 см) или в смазанную жиром форму для пирога ( $\varnothing$  26 см), у краев тесто слегка приподнять. Накрыть и оставить при комнатной температуре на 15 минут.

3 Виноград вымыть, высушить, разрезать ягоды пополам и, вынув косточки, разложить на тесте в виде черепицы.

4 Сливки смешать с желтком, порошком для соуса и сахаром. Смесью залить виноград. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

**СОВЕТ:** вместо сухих дрожжей можно использовать также один пакетик дрожжевого теста «Garant» – специального средства для поднятия всех видов теста, позволяющего экономить время; тесто поднимается прямо во время выпечки.



# Торт с семечками подсолнечника

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
1 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
100 г сахара,  
½ ч. л. молотой корицы,  
1 яйцо,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
6 ст. л. молока,  
30 г семян мака

Для начинки:

1 маленькая банка  
разрезанных пополам  
персиков (250 г)

Для заливки:

100 г сахара,  
2 ст. л. жидкого меда  
(30 г),  
3 ст. л. взбитых сливок,  
60 г масла,  
60 г очищенных семян  
подсолнечника

Время приготовления:

35 минут

Всего:

Б: 50 г, Ж: 197 г, У: 394 г,  
кДж: 15 275, ккал: 3650

Изысканное блюдо

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и корицей. Добавить яйцо, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить мак, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром форму для торта ( $\varnothing$  30 см) и разровнять поверхность.

**3** Персики выложить в сито и дать стечь. Нарезать на ломтики и выложить вдоль края теста.

**4** В кастрюльке разогревать сахар, мед, сливки, масло и семена подсолнечника, пока сахар не растает. Массу без крышки слегка уварить.

**5** Горячую массу распределить по торту. Форму на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35 минут.

**6** Форму поставить на подставку и остудить торт. Торт отделить от формы ножом и нарезать на куски.



# Черничный пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

250 г муки из полбы,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
120 г темного сахара,  
1 щепотка соли,  
2 яйца,  
8 ст. л. молока,  
5 ст. л. орехового масла,  
3 ст. л. растительного  
масла

Для начинки:

1 пакетик (300 г)  
замороженной черники

Для посыпки:  
сахарная пудра

**Время приготовления:**

25 минут

**Всего:**

Б: 47 г, Ж: 100 г, У: 372 г,  
кДж: 11 257, ккал: 2687

**КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО**

**1** Смешать муку с разрыхлителем в закрывающемся сосуде (емкостью 3 л), добавить сахар, соль, яйца, молоко, ореховое и растительное масло. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром форму для торта ( $\varnothing$  30 см) и посыпать замороженной черникой. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35 минут.

**3** Форму охладить на подставке. Пирог перед сервировкой посыпать сахарной пудрой. Остывший пирог лопаткой выложить на блюдо.

**СОВЕТ:** к пирогу подойдут сливки с яичным ликером. На 250 мл взбитых сливок 3 ст. л. яичного ликера.



# Сливовый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для начинки:  
600 г слив

Для теста:  
125 г муки из полбы,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
75 г мелкозернистого  
сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 яйцо,  
100 г нежирного творога,  
100 мл растительного  
масла,  
100 мл взбитых сливок

Для посыпки формы:  
20 г очищенного молотого  
миндаля

Для заливки:  
100 мл взбитых сливок,  
1 яйцо,  
25 г очищенного молотого  
миндаля,  
1 ст. л. сахара

Время приготовления:  
30 минут

Всего:  
Б: 59 г, Ж: 201 г, У: 270 г,  
КДж: 13 745, ккал: 3283

ПРОСТОЕ ФРУКТОВОЕ  
БЛЮДО

1 Сливы вымыть, разрезать пополам, вынуть косточки и надрезать половинки.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйцо, творог, растительное масло и сливки. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

3 Смазанную жиром форму для торта (Ø 28 см) посыпать миндалем, выложить в форму тесто и разровнять поверхность. Сливы выложить на тесто. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

4 Хорошо перемешать сливки, яйцо, миндаль и сахар. Смесь через 20 минут выпекания распределить по пирогу. Выпекать до готовности при той же температуре.

5 Пирог охладить в форме на подставке.

СОВЕТ: к пирогу подайте взбитые сливки или ванильный соус.



# Торты

## Облепиховый торт с посыпкой

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

#### Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
120 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
3 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
6 ст. л. пахты,  
5 ст. л. облепихи,  
сваренной  
с тростниковым сахаром

#### Для посыпки:

40 г масла или маргарина,  
60 г пшеничной муки,  
40 г сахара,  
50 г очищенного  
нарубленного миндаля  
  
сахарная пудра

#### Время приготовления:

30 минут

#### Всего:

Б: 65 г, Ж: 207 г, У: 368 г,  
КДж: 15 645, ккал: 3738

#### Изысканное блюдо

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Половину теста выложить в смазанную жиром форму ( $\varnothing$  20 см) и разровнять поверхность. Облепиху добавить к оставшемуся тесту и перемешать. Тесто выложить на первую половину и разровнять.

**3** В миске смешать масло (или маргарин), муку и сахар, руками сформировать крошки, добавляя миндаль. Крошками посыпать тесто. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35 минут.

**4** Торт оставить в форме на 10 минут, вынуть из формы и остудить на подставке. Остывший торт посыпать сахарной пудрой.



# Шоколадный торт с пахтой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
30 г какао-порошка,  
170 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 мл пахты

Для начинки:

100 г масла,  
200 г полуторьского  
шоколада для глазури,  
200 мл взбитых сливок,  
70 г просеянной сахарной  
пудры

По желанию для  
украшения:  
флорентийское печенье,  
сахарный жемчуг

**Время приготовления:**

1 час, без времени  
охлаждения

**Всего:**

Б: 82 г, Ж: 385 г, У: 564 г,  
КДж: 26 093, ккал: 6234

ДЛЯ ГОСТЕЙ

**1** Смешать муку с разрыхлителем и какао, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в форму ( $\varnothing$  24 или 26 см) со смазанным жиром дном и разровнять поверхность. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**3** Торт оставить в форме на 5 минут, вынуть из формы и остудить на подставке.

**4** Для начинки масло и шоколад мелко нарезать, смешать в кастрюле со сливками и сахарной пудрой и растопить на слабом огне, время от времени помешивая. Затем остудить.

**5** Как только масса начнет густеть, перемешивать ее до тех пор, пока она не будет пригодна для намазывания.

**6** Торт разрезать на три слоя вдоль по толщине. Шоколадный крем разделить на две части. Половину крема распределить на два слоя. Торт сложить и покрыть оставшимся кремом сверху и сбоку. Охладить в течение 2 часов. По желанию украсить флорентийским печеньем и сахарным жемчугом.



# Творожный торт с малиной

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

120 г пшеничной муки,  
1 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
80 г сахара,  
40 г мелко нарубленного  
кускового шоколада,  
2 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
3 ст. л. молока

Для творожной массы:

70 г сахара,  
тертая цедра лимона,  
30 г манной крупы,  
4 ст. л. взбитых сливок,  
250 г жирного творога  
(40%)

Для украшения:

100 г замороженной  
малины

Для посыпки:

сахарная пудра или  
цветной сахар

**Время приготовления:**  
40 минут

**Всего:**

Б: 66 г, Ж: 152 г, У: 318 г,  
кДж: 12 555, ккал: 2999

Для гостей

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и шоколадом. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в форму ( $\varnothing$  20 см) со смазанным жиром дном. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 15 минут.

**3** В закрывающуюся емкость положить сахар, цедру лимона, манную крупу, сливки и творог, плотно закрыть сосуд крышкой и встряхнуть несколько раз или перемешать веничком.

**4** Творожную массу выложить на торт. Сверху распределить малину и слегка прижать. Торт снова поставить в духовку и выпекать до готовности.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

**5** Пирог оставить в форме на 10 минут, затем вынуть и остудить, посыпать сахарной пудрой.



# Ореховый торт-пудинг

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

100 г сырого марципана,  
200 г масла

### Для теста:

200 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
1 пакетик порошка для  
ванильного пудинга,  
200 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
1 пакетик ароматизатора  
(ямайский ром),  
100 мл взбитых сливок,  
150 г поджаренных  
молотых лесных орехов

### Для начинки:

1 1/2 пакетика порошка для  
ванильного пудинга,  
750 мл молока,  
75 г сахара, 50 г масла

### Для смазывания:

400 мл взбитых сливок,  
2 пакетика сгустителя для  
сливок

100 г горького шоколада,  
12 конфет в виде раковин

**Время приготовления:**  
40 минут

### Всего:

Б: 135 г, Ж: 587 г, У: 727 г,  
кДж: 37 620, ккал: 8985

**ТРЕБУЕТ ПОДГОТОВКИ**

**1** Марципан мелко нарезать. Масло и марципан растопить на слабом огне и остудить.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с порошком для пудинга, сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, смесь масла и марципана, ароматизатор и сливки. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто выложить в форму (Ø 26 см) со смазанным жиром дном. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 45 минут.

**4** Торт оставить в форме на 10 минут, вынуть и остудить на подставке.

**5** Приготовить пудинг из порошка для пудинга, молока и сахара в соответствии с инструкцией на упаковке. К горячему пудингу добавить масло и перемешать. Торт разрезать на три слоя вдоль по толщине, нижний и средний слои сразу смазать горячим пудингом и соединить. Торт остудить.

**6** Взбить сливки со сгустителем, смазать верх и бока торта.

**7** Для украшения нарубить шоколад и растопить на водяной бане на слабом огне. Украсить торт шоколадом и конфетами.



# Медовый торт с нугой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
1 щепотка соли,  
на кончике ножа  
молотого имбиря,  
3 яйца,  
130 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 г жидкого меда,  
4 ст. л. молока

Для начинки:

100 г светлой нуги  
с миндалем,  
400 мл взбитых сливок,  
2 ст. л. сахарной пудры,  
2 пакетика сгустителя для  
сливок

Для глазури:

70 г горького шоколада,  
1 ст. л. меда,  
30 г масла

**Время приготовления:**

35 минут без учета  
времени охлаждения

**Всего:**

Б: 69 г, Ж: 329 г, У: 364 г,  
кДж: 28 218, ккал: 4833

Изысканное блюдо

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с солью и имбирем. Добавить яйца, масло (или маргарин), мед и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в форму ( $\varnothing$  22 см) со смазанным жиром дном. Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35 минут.

**3** Торт вынуть из формы и остудить на подставке.

**4** Ложкой сделать в торте выемку, оставляя слой толщиной 1–2 см и край высотой 1 см. Снятую массу раскрошить руками.

**5** Нугу нарубить, в маленькой кастрюльке растопить на водяной бане и остудить. Сливки взбивать в течение  $1/2$  минуты. Сахарную пудру смешать со сгустителем и всыпать в сливки. Сливки взбить и добавить к нуге.

**6** Нугу со сливками куполом выложить в выемку основания торта. Массу покрыть крошками.

**7** Шоколад для глазури нарубить. Шоколад, мед и масло растопить в маленькой кастрюльке на слабом огне, помешивая. Глазурь чайной ложкой нанести на крошки. Торт охладить не менее часа.



# Торт «Пина-колада» (с ананасом и ромом)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

40 г кокосовой стружки

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
125 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара, 3 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 мл молока

Для начинки:

6 листочек белого  
желатина, 1 банка  
ананасов кружочками  
(490 г), 75 мл ананасового  
сока, 400 г жирного  
творога,  
150 г натурального  
йогурта,  
150 мл кокосового  
молока,  
80 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 пакетик ароматизатора  
(ямайский ром)

Время приготовления:

40 минут без учета  
времени охлаждения

Всего:

Б: 109 г, Ж: 266 г, У: 467 г,  
КДж: 20 371, ккал: 4867

ТРЕБУЕТ подготовки

1 Кокосовую стружку поджарить на сковороде  
без жира до золотисто-коричневого цвета.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять  
в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой. Добавить кокосовую стружку. Тесто выложить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму (Ø 26 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.

Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).

Время выпечки: около 30 минут.

3 Форму поставить на подставку, немного  
остудить и вынуть пирог.

4 Желатин размягчить в холодной воде согласно инструкции на упаковке. Ананасы выложить в сито и дать стечь. Сок собрать и отмерить 75 мл. Половину ананасов нарезать мелкими кусочками. Творог, йогурт, кокосовое молоко, сахар, ванильный сахар и ароматизатор перемешать. Слегка выжать желатин и растворить, помешивая, в ананасовом соке, добавить к творогу и хорошо перемешать. Крем охладить. Когда он начнет густеть, добавить кусочки ананаса.

5 Вокруг торта поставить вымытую стенку формы или кольцо для тортов, выложить творог и разровнять поверхность. Разложить кружочки ананасов. Поставить в холодное место минимум на 3 часа.



# Шоколадно-масляный торт

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
100 г мелкого сахара  
или сахарной пудры,  
20 г какао-порошка,  
3 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла,  
150 г натурального  
йогурта

Для верхнего слоя:

1 банка вишнен (370 г),  
250 мл вишневого сока,  
1 пакетик желатина для  
торта красного цвета,  
1 ст. л. сахара

Для начинки:

500 мл взбитых сливок,  
2 пакетика ванильного  
сахара, 2 пакетика  
сгустителя для сливок

Для украшения:

75 г горького шоколада,  
1 ч. л. растительного  
масла,  
1 пакетик (150 г)  
шоколадных драже

**Время приготовления:**  
35 минут без учета  
времени охлаждения

**Всего:**

Б: 82 г, Ж: 357 г, У: 488 г,  
кДж: 23839, ккал: 5696

ДЛЯ ДЕТЕЙ

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром или сахарной пудрой и какао. Добавить яйца, масло и йогурт. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром форму ( $\varnothing$  22 см). Выпекать в духовке на решетке.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: около 35 минут.

**3** Вынуть из формы и остудить на подставке, покрытой бумагой. Сделать выемку, оставляя слой толщиной 1–2 см и край высотой 1 см. Снятую массу раскрошить и отставить в сторону. Вишни выложить в сито, дать стечь, собрать сок и отмерить 250 мл.

**4** Из желатина, сахара и вишневого сока согласно инструкции на упаковке приготовить желе, смешать с вишнями. Массу слегка остудить, заполнить ею выемку и разровнять. Торт остудить.

**5** Сливки, ванильный сахар и сгуститель взбить, выложить в виде купола на вишни и посыпать крошками, слегка приминав их.

**6** Шоколад нарубить, расплавить с растительным маслом на водяной бане, покрыть глазурью торт с боков и украсить драже. Оставшимися драже украсить торт сверху.



# Песочный торт с брусникой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

100 г пшеничной муки,  
65 г крахмала,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
160 г сахара,  
160 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
4 яйца,  
3 ст. л. куантро  
(апельсиновый ликер)

Для крема:

6 листочеков белого  
желатина,  
500 г маскарпоне  
(итальянский творог),  
250 г нежирного творога,  
80 г сахара,  
2 ст. л. лимонного сока,  
1 банка брусники (395 г)

По желанию для

украшения:  
100 мл взбитых сливок,  
белая шоколадная  
стружка

**Время приготовления:**

30 минут

**Всего:**

Б: 105 г, Ж: 406 г, У: 461 г,  
КДж: 25870, ккал: 6184

**ТРЕБУЕТ ЗАТРАТ**

1 Смешать муку с крахмалом и разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и ликер. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Две столовые ложки теста выложить в форму (Ø 26 см) со смазанным жиром и выстланым бумагой для выпечки дном. Поставить в духовку (между грилем и тестом – 20 см) под предварительно разогретым грилем и выпекать до светло-коричневого цвета. На первый слой выложить еще 2 ст. л. теста и снова поместить в духовку. Таким образом использовать все тесто. Торт перевернуть на подставку, убрать бумагу и остудить.

3 4 листочка желатина размягчить в холодной воде согласно инструкции на упаковке. Маскарпоне, творог, сахар и лимонный сок смешать. Добавить 150 г брусники без сока. Выжатый желатин разогреть (не кипятить) на слабом огне, помешивая, пока он полностью не растворится, добавить 3 ст. л. крема и размешать. Весь желатин перемешать с кремом.

4 Вокруг торта поставить вымытую стенку формы или кольцо для тортов, выложить брусничный крем и остужать торт в течение часа.

5 Оставшийся желатин размягчить в холодной воде, выжать и растворить. Добавить оставшуюся бруснику без сока и перемешать. Распределить сверху брусничное желе и поставить на холд еще на час. По желанию украсить взбитыми сливками и шоколадной стружкой.



# Торт с кокосом и брусникой

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
100 г сахара,  
25 г какао-порошка,  
3 яйца,  
125 г растопленного  
теплого масла  
или маргарина,  
1 пакетик ароматизатора  
(ямайский ром),  
100 мл молока,  
50 г кокосовой стружки  
(можно поджарить)

Для начинки:

1 банка дикой брусники  
(210 г)

Для глазури:

150 г полуторацкого  
шоколада для глазури,  
10 г кокосового масла

Для украшения:

25 г белого шоколада  
для глазури,  
кокосовая стружка

**Время приготовления:**

30 минут без учета  
времени охлаждения

**Всего:**

Б: 62 г, Ж: 240 г, У: 376 г,  
кДж: 16920, ккал: 4042

**БЫСТРО**

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и какао. Добавить яйца, масло (или маргарин), ароматизатор и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить кокосовую стружку, тщательно перемешать веничиком или ложкой.

**2** Тесто выложить в смазанную жиром и выложенную бумагой форму ( $\varnothing$  24 см).

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

**3** Вынуть из формы, перевернуть и остудить, затем разрезать на два слоя вдоль по толщине.

**4** На нижний слой выложить бруснику.  
Накрыть верхним слоем и плотно прижать.

**5** Шоколад для глазури мелко нарубить, растопить с кокосовым маслом на водяной бане на слабом огне. Торт покрыть глазурью и дать застыть.

**6** Растопить белый шоколад, нанести на застывшую глазурь и посыпать кокосовой стружкой.

**СОВЕТ:** для варианта, представленного на обложке: готовить, как описано выше, до пункта 4, затем взбить 250 мл сливок и 1 пакетик сгустителя и выложить на торт. Украсить стружками двуцветного шоколада и, по желанию, брусникой.



# Выпечка на противне

## Персиковый пирог с нугой

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 банка персиков,  
разрезанных пополам  
(500 г),  
200 г ореховой нуги

Для теста:  
250 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
150 г сахара,  
2 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
6 ст. л. молока

Для смазывания:  
150 г абрикосового джема

**Время приготовления:**  
40 минут

**Всего:**  
Б: 64 г, Ж: 196 г, У: 608 г,  
кДж: 19200, ккал: 4589

Изысканное блюдо

**1** Персики выложить в сито и дать стечь. Нугу размягчить, помешивая, на водяной бане.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Персики нарезать ломтиками и выложить на тесто. Нугу чайной ложкой разложить между персиками. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 20–25 минут.

**4** Противень поставить на решетку-подставку.  
Джем кисточкой нанести на горячий пирог.  
Пирог остудить.



# Пирог с пахтой

(«из чашки»)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 чашка = 150 мл

### Для теста:

3 чашки (по 100 г)  
пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
2 чашки (по 150 г) сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
3 яйца,  
2 чашки (по 150 мл) пахты

### Для верхнего слоя:

½ упаковки (125 г)  
растопленного масла,  
1 чашка (150 г) сахара,  
2 чашки (по 100 г)  
наструганного миндаля,  
или лесного ореха,  
или кокосовой стружки

### Время приготовления:

20 минут

### Всего:

Б: 107 г, Ж: 234 г, У: 703 г,  
кДж: 23297, ккал: 5564

### ДЛЯ ДЕТЕЙ

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и пахту, сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Противень поставить в духовку для предварительной выпечки.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 10 минут.

**3** Масло, сахар и миндаль (лесные орехи или кокосовую стружку) вскипятить в маленькой кастрюльке. Массу нанести на пирог. Противень снова поместить в духовку и выпекать до готовности.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 15 минут.

**4** Противень поставить на решетку-подставку.  
**Пирог остудить.**

**СОВЕТ:** вместо пахты можно также использовать сливки или молоко.



# Пирог с йогуртом

(«из стакана»)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

**1** стаканчик натурального йогурта (150 г),  
3 стакана (по 100 г) пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки) разрыхлителя для теста,  
2 стакана (по 150 г) сахара,  
1 пакетик тертой лимонной цедры,  
3 яйца,  
**1** стакан (150 мл) растительного масла

**Для начинки:**  
1 банка разрезанных пополам абрикосов (480 г)

**Для смазывания:**  
100 г апельсинового или абрикосового джема

**Для посыпки:**  
25 г измельченных фисташек

**Время приготовления:**  
30 минут

**Всего:**  
Б: 70 г, Ж: 192 г, У: 687 г,  
кДж: 20578, ккал: 4914

ПРОСТОЕ БЛЮДО

**1** Йогурт выложить в закрывающийся сосуд емкостью 3 л (стаканчик использовать как мерную емкость). Муку смешать с разрыхлителем, просеять, смешать с сахаром и цедрой и добавить к йогурту. Добавить яйца и растительное масло, сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Абрикосы выложить на сито, дать стечь и выложить их на тесто. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

**3** Противень поставить на решетку-подставку. Джем протереть через сито и разогреть в маленькой кастрюльке. Смазать им горячий пирог.

**4** Пирог посыпать фисташками.



# Миндально-вишневый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

2 банки вишен (по 370 г)

### Для теста:

300 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 г очищенного  
молотого миндаля

### Для глазури:

150 г сахарной пудры,  
немного вишневого сока

## Время приготовления:

20 минут без учета  
времени охлаждения

## Всего:

Б: 88 г, Ж: 208 г, У: 681 г,  
КДж: 21629, ккал: 5164

## ПРОСТОЕ БЛЮДО

**1** Вишням дать хорошо стечь в сите, при необходимости обсушить салфеткой. Оставить немного вишневого сока для глазури.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и масло (или маргарин), сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Вишни выложить на тесто. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

**4** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

**5** Просеять сахарную пудру и смешать с таким количеством вишневого сока, чтобы получилась густая глазурь. Покрыть пирог глазурью.



# Сливочный пирог

(«из стакана»)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для верхнего слоя:  
1 стаканчик сливок (150 г)  
 $\frac{1}{2}$  упаковки (125 г) масла,  
1 стакан (150 г) сахара,  
1 пакетик ванильного сахара

Для теста:  
3 стакана (по 100 г)  
пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
1 стакан (150 г) сахара,  
1 пакетик тертой  
лимонной цедры,  
3 яйца,  
2 стаканчика сливок  
(по 150 г)

Для посыпки:  
100 г очищенного  
наструганного миндаля

Для глазури:  
50 г шоколада  
для глазури,  
1 ч. л. растительного  
масла

## Время приготовления:

25 минут без учета  
времени охлаждения

## Всего:

Б: 90 г, Ж: 336 г, У: 581 г,  
кДж: 24677, ккал: 5895

ПРОСТОЕ И БЫСТРОЕ  
БЛЮДО

1 Сливки для верхнего слоя выложить в маленькую кастрюльку (стаканчик использовать как мерную емкость). Добавить масло, сахар и ванильный сахар, медленно разогреть и снять с плиты.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и цедрой. Добавить яйца и сливки, сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

3 Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

4 Через 10 минут выпекания уваренные сливки (п. 1.) равномерно распределить по тесту, посыпать миндалем. Пирог выпекать до готовности при той же температуре.

5 Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

6 Шоколад мелко нарезать и растопить с растительным маслом на слабом огне на водяной бане, помешивая. Остывший пирог покрыть глазурью и дать ей застыть.



# Пирожное «Амброзия»

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
½ пакетика разрыхлителя  
для теста,  
150 г сахара, 3 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 мл молока,  
50 г очищенного молотого  
миндаля

Для крема:

8 листочек белого  
желатина,  
500 г натурального  
йогурта, 250 мл нектара  
из черной смородины,  
2–3 ст. л. лимонного сока,  
75 г сахара, 500 мл  
взбитых сливок,  
1 пакетик сгустителя для  
сливок,  
1 пакетик ванильного  
сахара

несколько кистей  
смородины для  
украшения

Время приготовления:

35 минут без учета  
времени охлаждения

Всего:

Б: 92 г, Ж: 308 г, У: 429 г,  
КДж: 21051, ккал: 5033

ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ

1 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко, сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Тесто выложить на смазанный жиром и покрытый бумагой противень (30 × 40 см), разровнять поверхность, поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 15 минут.

3 Пирог перевернуть на рабочий стол, бумагу удалить. Пирог остудить.

4 Желатин размягчить в холодной воде согласно инструкции на упаковке. Йогурт, смородиновый нектар, лимонный сок и сахар смешать. Желатин слегка выжать и растворить. Четыре ложки полученного крема размешать с желатином, затем смешать с оставшимся кремом. Поставить на холод.

5 250 мл сливок взбить. Когда крем начнет густеть, смешать с ним взбитые сливки. Пирог разрезать вдоль по толщине. Нижний слой окружить рамкой, выложить на него крем, накрыть верхним слоем, прижать и поставить на 2–3 часа на холод. Оставшиеся сливки взбить со сгустителем и ванильным сахаром. Покрыть этой массой поверхность торта, украсить с помощью вилки. Торт разрезать на порции и украсить смородиной.



# Пирог с сухарями и сухофруктами

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

200 г сухарей,  
250 г сухофруктов  
(например, чернослива,  
яблок, абрикосов)

Для теста:  
2 ст. л. пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
200 г сахарной пудры,  
4 яйца,  
200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
250 мл пахты

Для глазури:  
150 г просеянной  
сахарной пудры,  
2–3 ст. л. лимонного сока

Время приготовления:  
30 минут без учета  
времени охлаждения

Всего:  
Б: 74 г, Ж: 211 г, У: 672 г,  
кДж: 21152, ккал: 5052

Изысканное блюдо

1 Сухари поместить в пакет для замораживания продуктов, запечатать и размельчить с помощью скалки для теста. Сухофрукты мелко нарезать.

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахарной пудрой. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту, сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить сухари и сухофрукты, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

3 Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

4 Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

5 Для глазури смешать сахарную пудру и лимонный сок до получения густой массы. Покрыть пирог глазурью.

**СОВЕТ:** вместо глазури, по желанию, можно посыпать пирог сахарной пудрой.



# Шоколадно-грушевый пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

120 г шоколада  
для глазури

Для начинки:  
1 банка  
консервированных  
груш (460 г)

Для теста:  
250 г пшеничной муки,  
4 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
200 г сахара, 4 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 мл взбитых сливок

Для украшения:  
80 г шоколада для глазури

## Время приготовления:

30 минут

## Всего:

Б: 70 г, Ж: 241 г, У: 579 г,  
кДж: 20498, ккал: 4897

## КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО

1 Шоколад мелко нарезать, на водяной бане растопить на слабом огне до мягкой массы, немного остудить.

2 Грушам дать как следует стечь на сите.

3 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин), сливки и растопленный шоколад. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

4 Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность.

5 Груши нарезать тонкими ломтиками и выложить на тесто. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

6 Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

7 Шоколад для глазури мелко нарезать, на водной бане растопить на слабом огне до мягкой массы. Украсить пирог глазурью.



# Флорентийский пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

1 стаканчик взбитых сливок (200 мл),  
2 стакана (по 150 г) пшеничной муки,  
 $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхлителя для теста,  
1 стакан (200 г) сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
1 бутылочка масляного ванильного ароматизатора

Для начинки:

$\frac{1}{2}$  упаковки (125 г) масла,  
1 стакан (200 г) сахара,  
 $1 \frac{1}{2}$  стакана (200 г) очищенного наструганного (рубленого) миндаля (или лесных орехов, или кокосовой стружки)  
1 упаковка (100 г) засахаренных вишен

Для украшения:

75 г шоколада для глазури,  
1 ч. л. растительного масла

**Время приготовления:**

25 минут

**Всего:**

Б: 80 г, Ж: 304 г, У: 684 г,  
кДж: 25878, ккал: 6182

**ПРОСТОЕ БЛЮДО –  
ДЛЯ ДЕТЕЙ**

**1** Сливки выложить в закрывающийся сосуд емкостью 3 л (стаканчик использовать как мерную емкость). Муку смешать с разрыхлителем, просеять, перемешать с сахаром, ванильным сахаром и ароматизатором и добавить к сливкам. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить миндаль, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Поставить в духовку для предварительного выпекания.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 20–25 минут.

**3** Масло, сахар и миндаль (лесные орехи или кокосовую стружку) вскипятить в маленькой кастрюльке, помешивая. Слегка остудить. Добавить мелко нарезанные вишни. Массу через 10 минут выпекания выложить на пирог.

**4** Противень снова поставить в духовку и выпекать пирог до готовности при той же температуре.

**5** Противень поставить на решетку-подставку. Пирог остудить.

**6** Шоколад для глазури мелко нарезать и растопить с растительным маслом на водяной бане на слабом огне до мягкой массы. Украсить пирог глазурью.



# Пирог с сельтерской водой или соком

(«из чашки»)

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 чашка = 150 мл

### Для теста:

3 чашки (по 100 г)  
пшеничной муки,  
 $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхлителя  
для теста,  
2 чашки (по 150 г) сахара,  
1 пакетик тертой цедры  
лимина или один пакетик  
апельсинового  
ароматизатора,  
4 яйца, 1 чашка (150 мл)  
растительного масла,  
1 чашка (150 мл)  
сельтерской воды (фанты,  
яблочного или  
апельсинового сока)

### Для глазури:

250 г сахарной пудры,  
3–4 ст. л. фанты или  
яблочного сока, желтый  
и красный пищевой  
краситель

### Время приготовления:

20 минут

### Всего:

Б: 63 г, Ж: 180 г, У: 790 г,  
кДж: 21483, ккал: 5131

### Для детей

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, лимонной цедрой или апельсиновым ароматизатором. Добавить яйца, растительное масло и сельтерскую воду (фанту, яблочный или апельсиновый сок). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень (30 × 40 см), разровнять поверхность и поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 20 минут.

**3** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

**4** Сахарную пудру просеять в миску, смешать с фантой или соком в густую массу. Пирог покрыть  $\frac{2}{3}$  глазури. Остаток глазури разделить на 3 части и окрасить пищевыми красителями в красный, желтый и оранжевый цвета.

**5** Цветной глазурью по отдельности наполнить кондитерские пакетики, уголок отрезать и нарисовать на еще влажной белой глазури линии. Деревянной палочкой провести по глазури, чтобы линии получились изогнутые.



# Вишневое пирожное

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
3 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
6 ст. л. молока

Для начинки:

6 листочеков белого  
желатина,  
3 стаканчика вишневого  
йогурта (по 150 г),  
200 г взбитых сливок,  
1 ст. л. сахарной пудры

Для украшения:

1 упаковка (200 г)  
шоколадных хлопьев

Время приготовления:

35 минут без времени  
охлаждения

Всего:

Б: 81 г, Ж: 229 г, У: 511 г,  
кДж: 19207, ккал: 4590

Изысканное блюдо

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Смазанную жиром рамку для выпечки (25 × 25 см) поставить на противень (покрытый бумагой). Тесто выложить в рамку и разровнять поверхность. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

**3** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить в рамке.

**4** Желатин размягчить в холодной воде согласно инструкции на упаковке, затем слегка выжать. Выжатый желатин в маленькой кастрюльке разогреть, помешивая (не кипятить), пока он полностью не растворится.

**5** Йогурт выложить в миску, 1–2 столовые ложки йогурта смешать с растворенным желатином. Массу смешать с остальным йогуртом и остудить. Сливки взбить с сахарной пудрой. Когда масса из йогурта начнет густеть, добавить взбитые сливки. Массу выложить на тесто, остудить, чтобы она застыла.

**6** Рамку осторожно отделить ножом и снять.  
Пирог нарезать на порции и украсить шоколадными хлопьями.



# Ананасовый пирог с кокосовым штрейзелем

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

**Банка ананасов,  
нарезанных  
колечками (490 г)**

**Для штрейзеля:**  
**125 г мягкого масла,**  
**150 г пшеничной муки,**  
**80 г сахара,**  
**1 щепотка соли,**  
**120 г кокосовой стружки**

**Для теста:**  
**350 г пшеничной муки,**  
**1 пакетик разрыхлителя  
для теста,**  
**175 г сахара,**  
**1 пакетик ванильного  
сахара,**  
**5 яиц,**  
**200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,**  
**150 мл ананасового сока**

**Время приготовления:**  
40 минут

**Всего:**  
Б: 104 г, Ж: 381 г, У: 712 г,  
кДж: 28935, ккал: 6913

**ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО**

**1** Ананасам дать стечь на сите, сок собрать.  
Ананасы мелко нарезать.

**2** Для приготовлений штрейзеля масло, муку, сахар, соль и кокосовую стружку в миске смешать руками до консистенции крошки. Отставить в сторону.

**3** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и ананасовый сок. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничиком или ложкой.

**4** Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень (30 × 40 см) и разровнять поверхность. Ананасы выложить на тесто, посыпать штрейзелем. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 30 минут.

**5** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.



# Яблочно-шоколадное пирожное с кукурузными хлопьями

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

800 г яблок,  
2 л воды,  
2 ст. л. лимонного сока

### Для теста:

250 г пшеничной муки,  
 $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхлителя  
для теста,  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 ст. л. какао-порошка,  
4 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
100 мл молока,  
30 г тертого горького  
шоколада

### Для желе:

2 пакетика прозрачного  
желе для торты,  
50 г сахара,  
500 мл сидра  
или яблочного сока

### Для украшения:

50 г шоколада  
для глазури,  
40 г кукурузных хлопьев

**Время приготовления:**  
50 минут

### Всего:

Б: 73 г, Ж: 168 г, У: 479 г,  
кДж: 18686, ккал: 4463

### ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

**1** Яблоки очистить, разрезать на четыре части и вынуть косточки. Нарезать тонкими ломтиками. Воду смешать с лимонным соком. Яблоки опустить в воду.

**2** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, ванильным сахаром и какао. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить тертый шоколад, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**3** Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень ( $30 \times 40$  см) и разровнять поверхность. Яблокам дать стечь в сите, плотно покрыть ими тесто, слегка прижимая. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: около 25 минут.

**4** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить.

**5** Приготовить желе из порошка, сахара и сидра согласно инструкции на упаковке. Желе распределить по пирогу и дать застыть.

**6** Шоколад для глазури мелко нарезать, на водяной бане растопить на слабом огне до мягкой массы, помешивая. Хлопья сбрызнуты глазурью и дать высокнуть. Посыпать пирог хлопьями с глазурью. Разрезать на порции.



# Яблочный пирог

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

300 г пшеничной муки,  
1 пакетик разрыхлителя  
для теста,  
150 г сухарных крошек,  
150 г просеянной  
сахарной пудры,  
5 яиц,  
200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
250 мл неосветленного  
яблочного сока

Для начинки:

1,5 кг яблок  
30 г очищенного  
нарезанного миндаля  
  
сахарная пудра

**Время приготовления:**

45 минут

**Всего:**

Б: 99 г, Ж: 235 г, У: 648 г,  
кДж: 22350, ккал: 5335

**КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО –  
ПРОСТО**

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сухарной крошкой и сахарной пудрой. Добавить яйца, масло (или маргарин) и яблочный сок. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром противень (30 × 40 см).

**3** Яблоки очистить, разрезать на четыре части, вынуть косточки, нарезать дольками и в виде черепицы выложить на тесто. Посыпать миндалем. Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180–200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3  
(без предварительного разогрева).  
Время выпечки: 30–40 минут.

**4** Противень поставить на решетку-подставку.  
Пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** яблоки перед выпеканием посыпать штreyзелем (рецепт штreyзеля на с. 94).  
Пирог можно замораживать.



# Пирожное «Кассата»

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

200 г пшеничной муки,  
50 г крахмала,  
 $\frac{1}{2}$  пакетика разрыхлителя  
для теста,  
175 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
1 пакетик тертой цедры  
лимина,  
3 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
150 мл пахты с лимонным  
вкусом

### Для начинки:

10 листочек белого  
желатина,  
200 г смешанных  
засахаренных фруктов,  
60 г семян фисташек,  
50 г горького шоколада,  
750 г рикотты  
(итальянский творог),  
сок  $\frac{1}{2}$  лимона,  
60 г сахара,  
500 мл взбитых сливок

### Время приготовления:

40 минут без учета  
времени охлаждения

### Всего:

Б: 173 г, Ж: 426 г, У: 672 г,  
КДж: 31136, ккал: 7432

### ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ И ЗАТРАТ

**1** Смешать муку и крахмал с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, ванильным сахаром и лимонной цедрой. Добавить яйца, масло (или маргарин) и пахту. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень (30 × 40 см). Противень поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: 15–20 минут.

**3** Противень поставить на решетку-подставку. Пирог остудить и поставить вокруг него рамку для выпечки.

**4** Желатин размягчить в холодной воде. Засахаренные фрукты, фисташки и шоколад измельчить и смешать.

**5** Смешать рикотту, сок лимона и сахар. Желатин слегка выжать, помешивая, разогреть (не кипятить), пока он полностью не растворится. Смешать с 3 ст. л. крема, затем перемешать с оставшимся кремом. Смесь фруктов и фисташек (3 ст. л. отложить) добавить к крему и перемешать. Сливки взбить и смешать с кремом.

**6** Крем выложить на пирог и разровнять. Посыпать остатком фруктовой смеси. Не менее трех часов охлаждать. Отделить и снять рамку. Разрезать на порции.



# Бисквиты и пирожные

## Бисквиты с нектаринами

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
½ пакетика разрыхлителя  
для теста,  
75 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
50 г шоколадных хлопьев,  
4 яйца,  
75 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина

Для начинки:

1–2 нектарина

1 ст. л. сахарной пудры

**Время приготовления:**

20 минут

**Всего:**

Б: 53 г, Ж: 105 г, У: 249 г,  
КДж: 9366, ккал: 2237

**Много фруктов**

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и масло (или маргарин). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить шоколадные хлопья, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов.

**3** Нектарины вымыть, вытереть, вынуть косточки, нарезать тонкими ломтиками и веером разложить на тесте. Формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.

Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).

Время выпечки: примерно 25 минут.

**4** Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** вместо нектаринов можно использовать также 4–6 абрикосов. Бисквиты можно замораживать.



# Ананасовые бисквиты

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
100 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
3 яйца,  
125 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 сырого  
измельченного марципана

Для начинки:

12 маленьких кружочков  
ананаса (примерно 200 г)  
  
100 г кокосовой стружки  
40 г сахарной пудры

**Время приготовления:**

25 минут

**Всего:**

Б: 67 г, Ж: 231 г, У: 367 г,  
кДж: 16425, ккал: 3924

ТРЕБУЕТ подготовки

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и масло (или маргарин). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить марципан, все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов.

**3** Ананасам дать стечь на сите или нарезать кружочками свежий очищенный ананас. Большие кружочки при необходимости разрезать пополам. По одному кружочку положить на бисквиты. Посыпать кокосовой стружкой.

**4** Формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.

Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (без предварительного разогрева).

Время выпечки: примерно 35 минут.

**5** Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** вместо ананасов можно использовать мандафины.



# Черно-белые бисквиты

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

150 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
1 пакетик порошка  
для ванильного пудинга,  
125 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
4 яйца,  
150 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина

1 ст. л. какао-порошка,  
1–2 ст. л. молока

сахарная пудра

Время приготовления:

15 минут

Всего:

Б: 49 г, Ж: 153 г, У: 286 г,  
кДж: 11734, ккал: 2803

Для детей

**1** Смешать муку с разрыхлителем и порошком для пудинга, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца и масло (или маргарин). Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Чуть больше половины теста выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов. Какао просеять, смешать с молоком и оставшимся тестом. Тесто с какао выложить на светлое тесто. Формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 25 минут.

**3** Бисквиты оставить в формах на 10 минут, затем вынуть и остудить.

**4** Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** смажьте горячие бисквиты клубничным джемом.



# Пирожное-капучино с творогом

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

**Для теста:**  
60 г пшеничной муки,  
60 г крахмала,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
80 г сахара,  
1 щепотка соли,  
3–4 ст. л. растворимого  
кофе-эспрессо,  
2 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
7 ст. л. молока

**Для творожной «шляпки»:**  
200 г жирного творога,  
1 ст. л. сливок,  
1 ст. л. крахмала,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
40 г просеянной сахарной  
пудры

Какао-порошок

## Время приготовления:

40 минут без учета  
времени охлаждения

## Всего:

Б: 50 г, Ж: 169 г, У: 242 г,  
кДж: 11612, ккал: 2774

ИЗЫСКАННОЕ БЛЮДО

**1** Смешать муку с крахмалом и разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром, солью и растворимым эспрессо. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 формочек для бисквитов (выстланных бумажными формочками), формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 15 минут.

**3** Формочки поставить на подставку. Творог, сливки, крахмал, ванильный сахар и сахарную пудру тщательно перемешать. Творожную массу выложить на горячие бисквиты. Формочки снова поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 10 минут.

**4** Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть и остудить на подставке. Посыпать какао-порошком.



# БИСКВИТЫ С КОКА-КОЛОЙ И АРАХИСОМ\*

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

150 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
30 г какао-порошка,  
150 г мелкого сахара,  
2 яйца,  
100 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 мл кока-колы,  
50 г размельченного  
несоленого арахиса

### Для глазури:

100 г просеянной  
сахарной пудры,  
15 г какао-порошка,  
3–4 ст. л. кока-колы

### Для посыпки:

50 г измельченного  
несоленого арахиса

### Время приготовления:

20 минут

### Всего:

Б: 69 г, Ж: 150 г, У: 401 г,  
кДж: 13892, ккал: 3318

### ДЛЯ ДЕТЕЙ

**1** Смешать муку с разрыхлителем и какао-порошком, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и кока-колу. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить арахис, все тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов, формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: 25–30 минут.

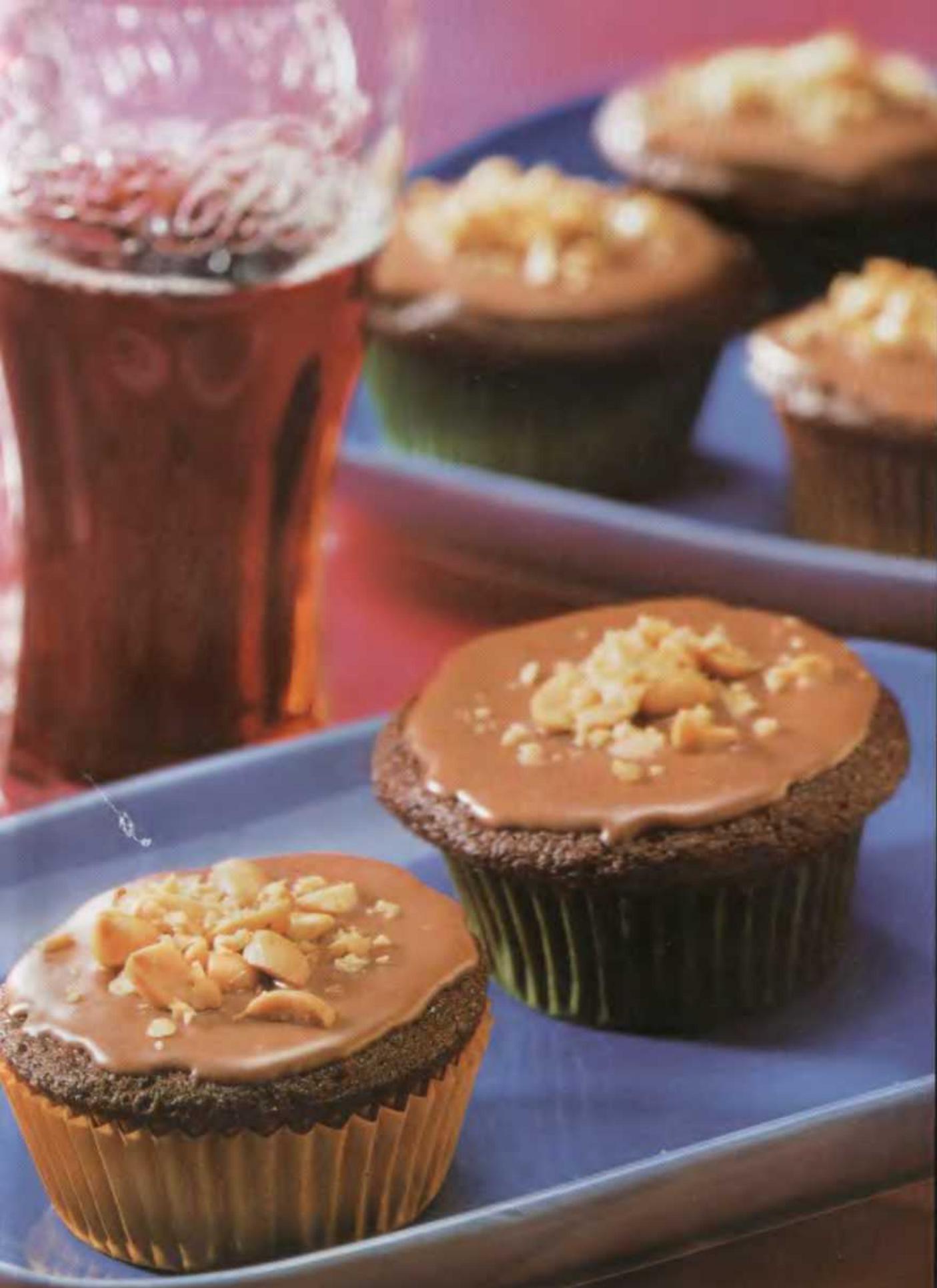
**3** Бисквиты оставить в формах на 10 минут, затем вынуть и остудить.

**4** Для глазури смешать сахарную пудру и какао с кока-колой, перемешать до получения густой массы. Покрыть бисквиты глазурью.

**5** Бисквиты посыпать арахисом.

**СОВЕТ:** хорошо упакованные бисквиты могут храниться 3–4 дня.

\* Этот рецепт не авторизован «Кока-Колой».



# БИСКВИТЫ С РОЗОЧКАМИ

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

250 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
180 г сахара,  
3 яйца,  
180 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
400 мл взбитых сливок

Для сиропа:

200 г сахара,  
300 мл воды,  
1 пакетик тертой цедры  
лимина,  
3 ст. л. лимонного сока,  
3–4 ст. л. розовой воды

Для украшения:

Декоративные розочки

Время приготовления:

40 минут без учета  
времени охлаждения

Всего:

Б: 67 г, Ж: 312 г, У: 599 г,  
кДж: 23476, ккал: 5609

Для гостей

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и сливки. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов, формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 25 минут.

**3** Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем осторожно вынуть и остудить на подставке.

**4** Смешать в кастрюле сахар, воду, цедру лимона и лимонный сок и нагревать, пока не растворится сахар. Сироп кипятить в кастрюле без крышки, пока он слегка не загустеет. Добавить розовую воду.

**5** Бисквиты поставить на решетку-подставку и полить сиропом. Стекшим сиропом снова сбрьзнутъ бисквиты, пока он не впитается полностью. Бисквиты остудить. Украсить декоративными розочками.



# Кофейное пирожное с пряностями

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
120 г сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара,  
3 яйца,  
120 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
125 мл молока,  
3 ч. л. растворимого  
порошка эспрессо,  
2 ст. л. горячей воды

Для крема:

125 г маскарпоне  
(мягкий сыр),  
50 г просеянной сахарной  
пудры,  
1–2 ч. л. растворимого  
порошка эспрессо,  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. молотого  
кардамона,  
1–2 ч. л. какао-порошка

Для украшения:

зерна кофе,  
шоколадная стружка

Время приготовления:

40 минут

Всего:

Б: 57 г, Ж: 178 г, У: 339 г,  
КДж: 13768, ккал: 3289

Для взрослых

1 Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Порошок эспрессо растворить в воде и добавить к остальным ингредиентам. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

2 Тесто выложить в 12 формочек для бисквитов (выстланных бумажными формочками), формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 30 минут.

3 Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть и остудить на подставке.

4 Размешать маскарпоне и сахарную пудру до мягкой массы. Крем разделить на две части: в одну добавить порошок эспрессо и кардамон, в другую – какао. На 6 пирожных выложить кофейный крем, на остальные – крем с какао.

5 Пирожные украсить зернами кофе и шоколадной стружкой.

**СОВЕТ:** вместо кардамона в крем можно добавить пряности для пряников. Апельсиновый ликер сделает вкус крема с какао более пикантным.



# Бисквиты с орехами и ягодами

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

130 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
130 г сахара,  
4 яйца,  
200 г растопленного  
и охлажденного масла  
или маргарина,  
8 ст. л. молока,  
130 г молотых лесных  
орехов

Для посыпки формы:  
1–2 ст. л. сухарей

Для начинки:  
150 г замороженной  
черники

сахарная пудра

Время приготовления:  
35 минут

Всего:  
Б: 70 г, Ж: 277 г, У: 291 г,  
кДж: 17072, ккал: 4077

КЛАССИЧЕСКОЕ БЛЮДО

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Добавить лесные орехи, все тщательно перемешать веничиком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 смазанных жиром и посыпанных сухарями формочек для бисквитов.

**3** Замороженную чернику выложить на тесто. Формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3–4 (с предварительным разогревом).  
Время выпечки: примерно 30 минут.

**4** Бисквиты оставить в формах примерно на 10 минут, затем вынуть и остудить на подставке.

**5** Незадолго до сервировки посыпать сахарной пудрой.

**СОВЕТ:** можно приготовить бисквиты и с малиной.



# БИСКВИТЫ В «ШЛЯПКАХ»

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

200 г пшеничной муки,  
2 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
125 г просеянной  
сахарной пудры,  
1 пакетик ванильного  
сахара (бурбон-ваниль),  
2 яйца,  
125 г растопленного и  
охлажденного масла или  
маргарина,  
125 мл молока

Для пропитки:

125 мл апельсинового  
сока,  
30 г сахара

Для крема:

400 мл взбитых сливок,  
20 г сахара,  
2 пакетика сгустителя для  
сливок,  
20 г какао-порошка

Сахарная пудра или  
какао-порошок

Время приготовления:

35 минут

Всего:

Б: 56 г, Ж: 249 г, У: 381 г,  
кДж: 17173, ккал: 4104

Для гостей

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить яйца, масло (или маргарин) и молоко. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** Тесто выложить в 12 формочек для бисквитов (выстланных бумажными формочками), формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 2–3  
(с предварительным разогревом).  
Время выпечки: 25 минут.

**3** Бисквиты оставить в формах на 10 минут, затем вынуть бумажные формочки из металлических и остудить на подставке.

**4** Апельсиновый сок и сахар вскипятить, пока сахар не растает. Срезать «шляпки» с бисквитов, сделать маленькие выемки, пропитать их апельсиновым соком. Вынутую массу измельчить.

**5** Сливки взбивать  $\frac{1}{2}$  минуты. Сахар и сгуститель смешать со сливками, хорошо взбить, добавить какао и бисквитные крошки. Полученным кремом из кондитерского шприца с большим наконечником заполнить выемки бисквитов. «Шляпки» «надеть набекрень» на бисквиты, сверху посыпать какао или сахарной пудрой.



# БИСКВИТЫ К завтраку

## ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ:

### Для теста:

200 г пшеничной муки,  
3 ч. л. (без горки)  
разрыхлителя для теста,  
1 ч. л. сахара,  
1 пакетик ванильного  
сахара, 60 г растопленно-  
го и охлажденного масла  
или маргарина  
или 5 ст. л. растительного  
масла,  
150 г натурального  
йогурта

### По желанию:

20 г молотых семян мака,  
или 20 г очищенного  
молотого миндаля,  
или 2 ст. л. изюма,  
или 2 ст. л. шоколадной  
крошки,  
или 2 ст. л. тертого сыра

**Время приготовления:**  
20 минут

### Всего:

Б: 31 г, Ж: 66 г, У: 172 г,  
КДж: 6143, ккал: 1469

ПРОСТО – БЫСТРО

**1** Смешать муку с разрыхлителем, просеять в закрывающийся сосуд (емкостью 3 л), перемешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить масло (или маргарин, или растительное масло) и йогурт. Сосуд плотно закрыть крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема) встряхнуть, чтобы все компоненты соединились. Тщательно перемешать веничком или ложкой.

**2** По желанию добавить в тесто мак, или миндаль, или изюм, или шоколадную крошку, или сыр.

**3** Тесто выложить в 12 смазанных жиром формочек для бисквитов, формочки на решетке поставить в духовку.

Электродуховку разогреть до 180–200 °С.  
Газовая духовка: регулятор в положении 3  
(с предварительным разогревом).

Время выпечки: 20–25 минут.

**4** Бисквиты оставить в формах на 10 минут, затем вынуть и остудить.

**СОВЕТ:** подать к бисквитам масло и джем.  
Теплые бисквиты вкуснее всего. Их можно также заморозить и разогреть перед подачей на стол.



# Полезные советы



## Выпечка способом «встряхивания»

Это новый способ приготовления теста без использования миксера или кухонного комбайна. Вы взвешиваете или отмеряете ингредиенты, помещаете их в плотно закрывающуюся емкость — она должна быть герметична — и смешиваете путем интенсивного встряхивания (в течение 15–30 секунд, в зависимости от объема и интенсивности встряхивания). Затем еще раз тщательно перемешайте все ложкой или веничком, для того, чтобы на стенках не оставались сухие ингредиенты.

Для этого способа прежде всего важно наличие достаточного количества жид-

кости, чтобы сыпучие ингредиенты (мука, сахар, разрыхлитель для теста и ванильный сахар) образовали однородную массу с яйцами и жидкими жирами (растительным маслом или растопленным сливочным маслом). В конце добавьте ароматические компоненты, такие как шоколад, орехи или сухофрукты. Возьмите сосуд емкостью примерно 3 л — над ингредиентами должен оставаться воздух для лучшего смешивания. Если у вас нет специальной емкости, воспользуйтесь обычной стеклянной трехлитровой банкой с плотной пластмассовой крышкой.

Важно поставить пирог в духовку немедленно, чтобы он хорошо подошел.

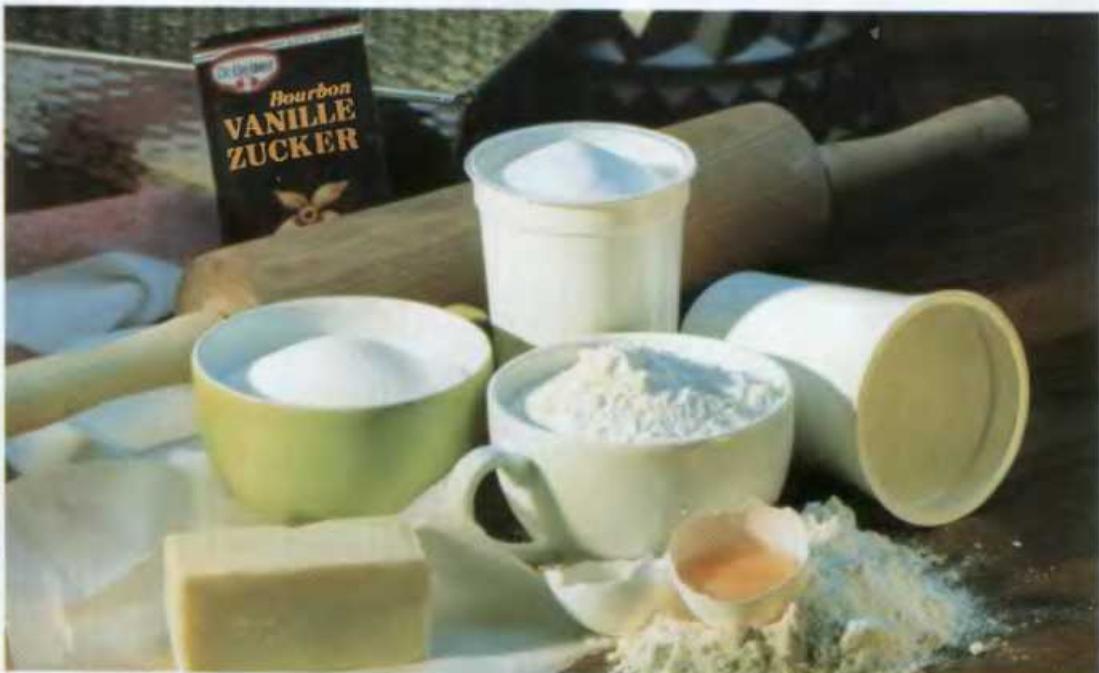
# Полезные советы



У этих пирогов консистенция теста отличается от обычной, полученной путем простого перемешивания. Из-за более высокого содержания жидкости такое тесто, как правило, более сочное и плотное. Ваши гости и ваша семья останутся довольны.

## Пироги «из стакана» и «из чашки»

Для такой выпечки вам не понадобятся весы. Жидкие и сыпучие компоненты в этом случае отмеряют чашкой или стаканом (например, стаканчиком из-под сливок или йогурта). Мы указали вместимость используемых емкостей (150 мл — для чашки или стаканчика из-под йогурта; 200 мл — для стаканчика из-под сливок), поэтому вы можете использовать и другую мерную емкость с той же вместимостью. Объем остальных ингредиентов указан исходя из объемов упаковки: например, половина упаковки масла. А для тех, кто не может расстаться со своими весами, мы указали еще и количество в граммах.



# Алфавитный указатель

## А

Ананасовые бисквиты ..... 104

Ананасовый пирог

с кокосовым штрейзелем ..... 94

Апельсиновый пирог с прослойкой ..... 34

Арабский пирог с шафраном ..... 24

## Б

Бисквиты к завтраку ..... 120

Бисквиты в «шляпках» ..... 118

Бисквиты с кока-колой и арахисом ..... 110

Бисквиты с нектаринами ..... 102

Бисквиты с розочками ..... 112

Бисквиты с орехами и ягодами ..... 116

## В

Виноградный пирог ..... 46

Вишневое пирожное ..... 92

## Г

Грушевый кекс

с грецкими орехами ..... 22

## Д

Дрожжевой пирог ..... 18

## Ж

Желтый формовой пирог с начинкой ..... 10

## К

Кокосовый кекс ..... 40

Кокосовая розетка ..... 28

Кофейное пирожное с пряностями ..... 114

## Л

Лаймово-кокосовый пирог с сиропом ..... 42

## М

Маковый пирог с вишнями ..... 8

Медовый торт с нугой ..... 62

Миндально-апельсиновый пирог ..... 30

Миндально-вишневый пирог ..... 78

Миндально-персиковый пирог ..... 12

Мини-пироги для детского праздника ..... 38

Морковный пирог ..... 16

## О

Облепиховый торт с посыпкой ..... 54

Ореховый пирог ..... 32

Ореховый торт-пудинг ..... 60

## П

Персиковый пирог с нугой ..... 72

Песочный торт с брусникой ..... 68

Пирог с йогуртом

(«из стакана») ..... 76

Пирог с пахтой («из чашки») ..... 74

Пирог с печеньем ..... 26

Пирог с пряностями и карамелью ..... 44

Пирог с сельтерской водой

или соком («из чашки») ..... 90

Пирог с сухарями и сухофруктами ..... 84

Пирог с личным ликером ..... 36

Пирожное «Амброзия» ..... 82

Пирожное «Кассата» ..... 100

Пирожное-капучино с творогом ..... 108

# Алфавитный указатель

## Р

Ромовый кекс ..... 20

## С

Сливовый пирог ..... 52

Сливочный пирог («из стакана»), ..... 80

Сочный пирог с вишнями («из чашки») ..... 14

## Т

Творожный торт с малиной, ..... 58

Торт «Пина-колада»

(с ананасом и ромом) ..... 64

Торт с кокосом и брусникой ..... 70

Торт с семечками ..... 48

## Ф

Флорентийский пирог ..... 88

## Ч

Черничный пирог ..... 50

Черно-белые бисквиты ..... 106

## Ш

Шоколадно-трушевый пирог ..... 86

Шоколадно-масляный торт ..... 66

Шоколадный торт с пахтой ..... 56

## Я

Яблочно-шоколадное пирожное

с кукурузными хлопьями ..... 96

Яблочный пирог ..... 98

# Алфавитный указатель по главам

## Бисквиты и пирожные

Ананасовые бисквиты . . . . .	104
Бисквиты в «шляпках» . . . . .	118
Бисквиты к завтраку . . . . .	120
Бисквиты с кока-колой и арахисом . . . . .	110
Бисквиты с нектаринами . . . . .	102
Бисквиты с орехами и ягодами . . . . .	116
Бисквиты с розочками . . . . .	112
Кофейное пирожное с пряностями . . . . .	114
Пирожное-капуччино с творогом . . . . .	108
Черно-белые бисквиты . . . . .	106

## Выпечка в форме

Апельсиновый пирог с пропиткой . . . . .	34
Арабский пирог с шафраном . . . . .	24
Виноградный пирог . . . . .	46
Грушевый кекс с грецкими орехами . . . . .	22
Дрожжевой пирог . . . . .	18

Желтый формовой пирог с начинкой . . . . .	10
Кокосовая розетка . . . . .	28
Кокосовый кекс . . . . .	40
Лаймово-кокосовый пирог с сиропом . . . . .	42
Маковый пирог с вишнями . . . . .	8
Миндально-апельсиновый пирог . . . . .	30
Миндально-персиковый пирог . . . . .	12
Мини-пироги для детского праздника . . . . .	38
Морковный пирог . . . . .	16
Ореховый пирог . . . . .	32
Пирог с печеньем . . . . .	26
Пирог с пряностями и карамелью . . . . .	44
Пирог с яичным ликером . . . . .	36
Ромовый кекс . . . . .	20
Сливовый пирог . . . . .	52
Сочный пирог с вишнями («из чашки») . . . . .	14
Торт с семечками . . . . .	48
Черничный пирог . . . . .	50

# Алфавитный указатель по главам

## Выпечка на противне

Ананасовый пирог с кокосовым штрейзелем . . . . .	94
Вишневое пирожное . . . . .	92
Миндально-вишневый пирог . . . . .	78
Персиковый пирог с нугой . . . . .	72
Пирог с йогуртом («из стакана») . . . . .	76
Пирог с пахтой («из чашки») . . . . .	74
Пирог с сельтерской водой или соком («из чашки») . . . . .	90
Пирог с сухарями и сухофруктами . . . . .	84
Пирожное «Амброзия» . . . . .	82
Пирожное «Кассата» . . . . .	100
Сливочный пирог («из стакана») . . . . .	80
Флорентийский пирог . . . . .	88
Шоколадно-грушевый пирог . . . . .	86
Яблочно-шоколадное пирожное с кукурузными хлопьями . . . . .	96
Яблочный пирог . . . . .	98

## Торты

Медовый торт с нугой . . . . .	62
Облепиховый торт с посыпкой . . . . .	54
Ореховый торт-пудинг . . . . .	60
Песочный торт с брусникой . . . . .	68
Творожный торт с малиной . . . . .	58
Торт «Пина-колада» (с ананасом и ромом) . . . . .	64
Торт с кокосом и брусникой . . . . .	70
Шоколадно-масляный торт . . . . .	66
Шоколадный торт с пахтой . . . . .	56