

100 лучших рецептов



классика



романтично



лето пришло



вкусно, как у бабушки



очень ягодный



любителям шоколада

домашней выпечки



100 лучших
рецептов

домашней
ВЫПЕЧКИ



ЭКСМО

Москва
2014

Пирог с капустой

⌚ 40 мин

🍴 6

400 г капусты, 3 яйца, 120 г сметаны, 80 г натурального йогурта, 100 г муки, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соли

- 1 Нашинковать капусту с помощью ножа или специальной терки.
- 2 Слегка посолить капусту и обмять руками, чтобы пустила сок.
- 3 Смешать сметану и йогурт.
- 4 Добавить к молочным продуктам яйца и еще раз хорошо перемешать.
- 5 Просеять муку с разрыхлителем и солью.
- 6 Смешать сухие и жидкие ингредиенты.
- 7 Выложить капусту в форму, выстеленную бумагой для выпечки.
- 8 Залить капусту тестом, перемешать и выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30–35 мин.



Пирог с капустой и яйцом

⌚ 3 ч

🍴 10–12

Тесто: 50 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 500 г + 1 ч. л. муки, 120 г сливочного масла, 140 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. соли, 50 г + 1 ч. л. сахара. **Начинка:** 1 кг капусты, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 50 мл кипятка, 1/2 ч. л. соли, 1 яйцо для смазывания теста

- 1 Смешать для опары воду, дрожжи и по 1 ч. л. муки и сахара. Оставить на 15 мин. Добавить взбитое с сахаром яйцо, сливочное масло комнатной температуры, сметану и соль. Хорошо перемешать. Всыпать половину муки, влить молоко. Вымесить тесто, поставить на 40 мин в тепло. Обмять, замесить с оставшейся мукой, оставить еще на 40 мин.
- 2 Выложить в сотейник нашинкованную капусту, посолить, залить кипятком. Тушить 10–15 мин. Добавить сливочное масло, перемешать, чтобы оно полностью растаяло. Добавить сваренные вкрутую и мелко нарезанные яйца.
- 3 Разделить тесто на 2 части, раскатать. Выложить одну часть на противень, сверху распределить начинку. Закрыть второй частью теста и защипнуть края. Смазать пирог взбитым яйцом, наколоть вилкой, чтобы выходил воздух. Выпекать в разогретом до 180° С духовом шкафу в течение 25 мин.





Пирог со шпинатом и фетой

⌚ 50 мин

🍴 6

500 г готового слоеного дрожжевого теста, 400 г замороженного шпината, 100 г сыра фета, 100 г любого твердого сыра, 1 яйцо, 1/2 ч. л. черного молотого перца, 1/2 ч. л. соли, 1 желток для смазывания теста, черный кунжут или мак для посыпки

1 Разморозить тесто. Хорошо отжать размороженный шпинат руками от лишней влаги или бланшировать свежий. Натереть твердый сыр на крупной терке.

2 Мелко нарезать или покрошить руками фету. Добавить ее к шпинату вместе с яйцом и твердым сыром. Посолить и поперчить, перемешать.

3 Нарезать тесто вдоль на 4–5 одинаковых полосок. Равномерно распределить начинку по длине каждой из них. Защипнуть полоски, чтобы получились жгуты.

4 Выложить жгуты швом вниз на противень, застеленный пергаментом, в форме спирали, скрепляя их между собой.

5 Смазать сырой пирог желтком с помощью кисточки, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30–35 мин.



Пирог с сыром и зеленью

⌚ 1,5–2 ч

🍴 24

Тесто: 500 г муки, 250 мл кефира, 100 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. растительного масла. **Начинка:** 450 г сыра (осетинского, адыгейского или сулугуни) 200 г сметаны, 100 г зеленого лука, 100 г свежего укропа, 100 г свежей кинзы, 100 г сливочного масла для смазывания пирогов

1 Добавить дрожжи и сахар в нагретое до 40 °С молоко. Оставить в тепле на 10–15 мин. Смешать готовую опару, яйцо, кефир и растительное масло.

2 Добавить муку, замесить тесто. Накрывать миску с тестом полотенцем и поставить в тепло на 1 ч.

3 Смешать тертый на крупной терке сыр и мелко нарезанные лук, укроп и кинзу, добавить сметану.

4 Обмять готовое тесто, разделить на 3 части (по количеству пирогов). Размять каждую часть в небольшой круг, выложить в центр по 1/3 начинки. Защипнуть края лепешек сверху, сформировав шары. Размять шары руками в большие плоские диски.

5 Сделать отверстие в центре каждого пирога. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу около 20 мин, до золотистого цвета. Смазать сливочным маслом.



Пирог с сыром, грушей и орехами

1 ч
30 мин

6–8

Тесто: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 50 мл ледяной воды, 1/2 ч. л. соли. **Начинка:** 1 большая груша (или 2 маленькие), 100 г сыра с благородной белой (или голубой) плесенью, 50 г грецких орехов, 2 ст. л. лимонного сока

1 Нарезать масло кубиками, перетереть с мукой и солью до состояния мелкой крошки. Влить ледяную воду, замесить пластичное тесто. Сформировать шар, завернуть его в пленку и поместить в холодильник примерно на 30 мин.

2 Крупно порубить орехи ножом. Нарезать сыр кусочками или крошить.

3 Вымыть грушу, срезать жесткую кожуру, удалить сердцевину, нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть соком лимона, чтобы фрукт не потемнел.

4 Смешать грушу, сыр и орехи.

5 Раскатать на пергаменте охлажденное тесто слоем толщиной 5 мм, выложить на середину начинку. Завернуть края теста по кругу и защипнуть.

6 Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 35–40 мин.

Пирог с лисичками

1 ч
10 мин

8

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 500 г свежих (или свежемороженых) лисичек, 2 яйца, 2 луковицы, 100 г сырокопченого (или варено-копченого) бекона, 130 г сметаны, 130 мл сливок 10%-ной жирности, 1/2 ч. л. соли

1 Просеять муку с солью. Вбить яйцо и перемешать.

2 Добавить размягченное сливочное масло, замесить тесто. Завернуть его в пленку и положить в холодильник на 30 мин.

3 Крупно нарезать грибы.

4 Нарезать репчатый лук тонкими полукольцами, бекон — небольшими кусочками.

5 Обжарить на сковороде бекон до прозрачности и вытапливания жира, добавить грибы и лук. Обжаривать на среднем огне 10 мин.

6 Раскатать тесто и переложить в форму. В нескольких местах наколоть вилкой. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 15 мин.

7 Смешать сметану, сливки и яйца, посолить. Выложить на основу начинку и залить сливочной смесью. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу около 20 мин.

Пирог на кефире с лесными грибами

1 ч

6

Тесто: 150 г муки, 200 мл кефира, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. соды, 1,5 ч. л. соли.

Начинка: 250 г свежих (или замороженных) лесных грибов, 100 г твердого сыра

1 Протереть грибы влажной салфеткой (замороженные разморозить и отжать жидкость), нарезать небольшими кусочками. Обжаривать на сковороде в течение 10–15 мин, до испарения лишней влаги.

2 Натереть твердый сыр на крупной терке.

3 Растопить в сотейнике сливочное масло, охладить. Смешать с кефиром. Вбить яйца.

4 Просеять муку с содой и солью. Соединить сухие и жидкие ингредиенты и быстро размешать.

5 Смазать форму маслом или застелить пергаментом. Вылить 1/2 теста. Равномерно выложить сверху обжаренные грибы.

6 Вылить остальное тесто. Посыпать сыром. Выпекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 45–55 мин. Перед подачей остудить.

Пирог с грибами, ветчиной и сыром

1 ч
30 мин

6–8

Тесто: 250 г муки, 125 г сливочного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 80 мл молока. **Начинка:** 1 луковица, 250 г вареной нежирной ветчины, 300 г шампиньонов, 200 г твердого сыра, 50 г очищенных грецких орехов, растительное масло для жарки.

Заливка: 3 яйца, 250 г сметаны, 1/2 ч. л. соли

1 Просеять муку и разрыхлитель, добавить сливочное масло, растереть руками до мелкой крошки. Влить молоко и быстро замесить тесто. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин.

2 Нарезать лук тонкими полукольцами, пассеровать на растительном масле 5 мин. Добавить мелко нарезанные шампиньоны, обжарить до золотистого цвета. Нарезать твердый сыр небольшими кубиками, ветчину — мелкими кубиками. Крупно порубить ножом грецкие орехи или измельчить с помощью блендера.

3 Раскатать тесто, выложить в форму, чтобы получились бортики высотой 3–4 см, края обрезать, тесто сохранить. Выложить послойно лук и грибы, затем ветчину, сыр и орехи. Взбить яйца со сметаной и солью, равномерно залить начинку.

4 Раскатать остатки теста, вырезать фигурки и положить поверх начинки. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 20–25 мин.



Пирог с курицей и свиной

⌚ 1 ч
20 мин

🍴 8–10

Тесто: 500 г муки, 250 г сливочного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли, 5 ст. л. ледяной воды.

Начинка: 2 куриных филе, 400 г свиного фарша, 1 луковица, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. молотого черного перца, 3 яйца, растительное масло для жарки

1 Добавить в просеянную муку соль, разрыхлитель и сливочное масло. Растереть все до мелкой крошки, влить ледяную воду и быстро замесить тесто. Накрыть его пленкой и положить в холодильник на 30 мин.

2 Слегка пассеровать нарезанный лук. Добавить черный перец, соль и фарш. Обжаривать около 10–15 мин.

3 Посолить и поперчить куриное филе. Обжаривать на сильном огне в небольшом количестве растительного масла по 10 мин с каждой стороны. Остудить, нарезать кусочками произвольной формы.

4 Раскатать 2/3 теста, распределить по форме так, чтобы получились бортики. Выложить начинку: смешать свинину с куриным филе и 2 яйцами.

5 Раскатать в круг оставшееся тесто, накрыть им пирог и защипнуть края. Сделать в центре отверстие. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 35–40 мин, до золотистого цвета.

Пирог пастуший

⌚ 2 ч

🍴 8

Тесто: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли, 3 ст. л. ледяной воды.

Начинка: 2 луковицы, 2 моркови, 350 г говяжьего фарша, 80 мл воды, 1/4 ч. л. орегано, 1 ч. л. муки, 100 г свежего зеленого горошка, 1 ч. л. черного перца, 1 ч. л. соли, 400 г картофеля, 120 мл сливок 10%-ной жирности, 30 г сливочного масла, 150 г твердого сыра, растительное масло для жарки

1 Просеять муку с солью и разрыхлителем, добавить нарезанное кубиками сливочное масло, растереть все в крошку. Влить воду и замесить тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Нарезать очищенный картофель кусочками, отварить в подсоленной воде. Смешать со сливками и маслом, размять вилкой.

3 Нарезать лук полукольцами, морковь — мелкими кубиками. Обжаривать овощи на растительном масле в течение 5 мин. Выложить говяжий фарш, посолить, поперчить, обжарить до готовности мяса. Добавить воду и орегано, тушить на среднем огне до испарения практически всей жидкости. Добавить к готовой начинке 1 ч. л. муки и зеленый горошек, перемешать.

4 Выложить раскатанное тесто в форму, застеленную пергаментом, распределить начинку, поверх — картофельное пюре. Выпекать 20 мин при 180 °С. Посыпать пирог тертым сыром и запекать еще 10 мин.

Пирог дрожжевой с курицей

⌚ 2 ч

🍴 6–8

Опара: 50 мл воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей, 1 ст. л. муки. **Тесто:** 200 г муки, 2 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 50 г сливочного масла, 1 желток. **Начинка:** 3 куриных филе, 1 пучок петрушки, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного молотого перца. **Заливка:** 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 1,5 ст. л. муки, 1/4 ч. л. соли

1 Приготовить опару: растворить в теплой воде сахар, добавить смешанные с мукой дрожжи. Перемешать, оставить в тепле на 10–15 мин.

2 Взбить сметану, сливочное масло, сахар и яйцо. Добавить опару, соль, всыпать муку и замесить тесто. Накрыть пленкой, поставить в тепло на 1 ч.

3 Отварить филе, остудить, нарезать небольшими кусочками. Добавить рубленую петрушку, соль, перец. Для заливки слегка поджарить муку на масле, помешивая, чтобы не было комочков. Постепенно влить горячее молоко, посолить, проварить 2–3 мин, процедить.

4 Обмять тесто, раскатать 2/3, выложить в застеленную пергаментом форму, сформировав бортики. Добавить смешанную с соусом начинку. Накрыть пластом из 1/3 теста, проделав отверстие, оставить на 20 мин. Смазать желтком, запекать 40–45 мин при 180 °С.

Пирог по-осетински

⌚ 2 ч

🍴 24

Тесто: 550 г муки, 300 мл молока, 1 яйцо, 2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1/2 ч. л. соли. **Начинка:** 1 кг фарша (говядина или баранина), 1 крупная луковица, 3–4 зубчика чеснока, 1 ч. л. черного перца, соль — по вкусу, 3–4 ст. л. воды, 90 г сливочного масла для смазывания пирогов

1 Растворить в 100 мл теплого молока сахар и дрожжи. Поставить в тепло на 10–15 мин. Добавить к подошедшей опаре оставшееся молоко, сметану, яйцо, соль. Хорошо перемешать. Замесить тесто, постепенно добавляя муку. Накрыть чистым полотенцем, поставить в тепло на 1–1,5 ч.

2 Добавить к мясному фаршу мелко нарезанные лук и чеснок, соль, перец. Влить несколько ложек воды, тщательно перемешать.

3 Обмять тесто, разделить на 3 части (по количеству пирогов). Размять каждую часть руками, чтобы получилась лепешка. Выложить на середину по 1/3 начинки, собрать края лепешек к центру и хорошо защипнуть. Подпылить лепешки большим количеством муки, размять от центра к краям, чтобы они получились толщиной 1,5–2 см.

4 Сделать на поверхности лепешек отверстие для выхода пара. Выпекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу около 20 мин. Смазать готовые горячие пироги сливочным маслом.



Пирог с лососем

🕒 2 ч

🍽 8–10

Тесто: 400 г муки, 200 мл воды, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 2/3 ч. л. соли.

Начинка: 800 г филе лосося, 2 крупные луковицы, 1 яйцо для смазывания, семена кунжута для посыпки, растительное масло для жарки

1 Смешать 100 мл теплой воды с дрожжами и 2 ст. л. муки, поставить в тепло на 10–15 мин. Добавить в получившуюся опару оставшиеся воду и муку, растопленное сливочное масло, яйцо и соль. Замесить тесто, оставить под пленкой в тепле на 1 ч.

2 Посолить, поперчить филе лосося, плотно завернуть в фольгу и запекать при 180 °С в течение 20 мин. Охладить, мелко нарезать.

3 Обжарить на растительном масле мелко нарезанный лук до золотистого цвета.

4 Выложить подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность, обмять. Раскатать в прямоугольник размером 35×25 см. Выложить на тесто рыбу, поверх нее — обжаренный лук. Свернуть в рулет, защипнуть края.

5 Выложить рулет в форму для кекса, застеленную пергаментом, оставить на 20 мин. Смазать яйцом, посыпать семенами кунжута. Выпекать 45–60 мин при 180 °С. Перед подачей остудить.

Пирог с сайдой и овощами

🕒 1 ч
30 мин

🍽 12

200 г муки + 1 ст. л. для соуса, 90 г сливочного масла + 1 ст. л. для соуса, 1 желток, 250–300 мл молока (или сливок), 200 г твердого сыра, соль — по вкусу.

Начинка: 300 г филе сайды, 200 г цукини, 200 г садовой капусты, 1 лимон

1 Добавить к просеянной муке нарезанные кусочками сливочное масло, растереть все до мелкой крошки. Добавить желток, вымесить эластичное тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Обжарить на сухой сковороде 1 ст. л. муки, добавить 1 ст. л. сливочного масла, перемешать. Влить тонкой струйкой молоко или сливки. Варить 5 мин до загустения. Охладить.

3 Нарезать рыбу ломтиками, цукини — соломкой. Нашинковать капусту. Смешать все ингредиенты, добавить соль и цедру лимона, заправить соусом.

4 Раскатать тесто между 2 листами пергаментов до толщины 2–3 мм, выложить в форму. Плотно прижать края к стенкам, срезав лишнее, наколоть вилкой. Положить поверх лист пергаментов, насыпать горох, чтобы тесто не пузырилось, запекать около 10 мин при 180 °С. Убрать бобовые. Выложить начинку, посыпать тертым сыром, запекать при 180 °С еще 25–30 мин.

Пирог с рыбным ассорти

🕒 1 ч

🍽 5–10

100–200 г филе рыбы (ассорти), 150 г майонеза, 150 г сметаны, 2 яйца, 200 г муки, несколько стеблей зеленого лука, 1/2 моркови, 20 г сахара, 10 г соли, 50 г свежих шампиньонов, соль и комбинированные специи для рыбы — по вкусу, 1 ч. л. соды (погасить уксусом), растительное масло для жарки

1 Смешать муку, яйца, сметану, майонез, сахар и соль. Добавить погашенную уксусом соду, вымесить тесто. Оставить на 30–60 мин в холодильнике.

2 Мелко нарезать рыбу, посолить, добавить специи.

3 Натереть на крупной терке морковь. Обжарить до готовности в небольшом количестве растительного масла.

4 Добавить к моркови нарезанные лук и рыбу. Обжаривать в течение 6–8 мин. Дать остыть.

5 Обжарить на отдельной сковороде очищенные и нарезанные ломтиками шампиньоны в небольшом количестве растительного масла.

6 Вылить половину теста в форму для запекания, поставить в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 2 мин.

7 Вынуть, равномерно разложить начинку, вылить вторую часть теста. Запекать в течение 20 мин.

Лобиани

🕒 2 ч
30 мин

🍽 5

Тесто: 500 г муки, 200 мл кефира, 1 яйцо, 10 г сухих дрожжей, 100 г сливочного масла + для смазывания лепешек, 1 ч. л. сахара, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Начинка:** 300 г красной консервированной фасоли, 1 луковица, 30 мл растительного масла, 1 ч. л. хмели-сунели, по пучку кинзы, петрушки и базилика, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Растворить дрожжи в теплом кефире, всыпать сахар, соль и перец. Добавить взбитое яйцо и муку, влить растопленное сливочное масло. Замесить тесто. Оставить на 1,5 ч.

2 Мелко нарезать лук и кинзу, обжаривать на разогретом растительном масле до золотистого цвета. Слить из консервированной фасоли лишнюю жидкость. Фасоль промыть, размять толкушкой. Добавить обжаренные лук и кинзу, мелко нарезанные петрушку и базилик. Всыпать хмели-сунели, поперчить, посолить.

3 Разделить поднявшееся тесто на 5 равных частей. Раскатать каждую в круглую лепешку. Выложить на центр по 1/5 начинки. Соединить края лепешек, равномерно раскатать, сделать в центре несколько проколов вилкой.

4 Выпекать лобиани в духовом шкафу при температуре 220 °С до образования румяной корочки. Смазать готовую выпечку сливочным маслом.

ФОКАЧЧА

🕒 2 ч	450 г муки, 15 г сухих дрожжей, 4 ст. л. оливкового масла, несколько веточек свежего розмарина, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 200 мл теплой воды, щепотка крупной соли для посыпки
⌚ 30 мин	
🍴 550 г	

1 Просеять муку. Добавить сухие дрожжи, соль и сахар. Влить 2 ст. л. оливкового масла и теплую воду.

2 Вымешивать тесто на посыпанной мукой поверхности в течение не менее 10–15 мин (чем дольше, тем вкуснее получится). Добавить листья розмарина (главное — не переборщить, помня об интенсивном вкусе и аромате этой пряной травы).

3 Накрыть тесто полотенцем, оставить на 30 мин.

4 Выложить тесто на противень, смазанный оливковым маслом. Растянуть во все стороны. Сделать пальцами углубления по всей поверхности.

5 Смазать оливковым маслом, посыпать крупной солью. Можно дополнительно посыпать свежим розмарином.

6 Накрыть полотенцем, дать подойти еще 30 мин.

7 Запекать в духовом шкафу 20–30 мин при температуре 200 °С.



ХЛЕБ ОЛИВКОВЫЙ С ПЕЧЕНЫМ ЧЕСНОКОМ

🕒 2 ч	500 г муки, 20 г мелкой манной крупы, 1 головка чеснока, 30 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей, 1 ч. л. соли, 1,5 ч. л. сахара, 320 мл теплой воды, 50 мл оливкового масла, щепотка соли + 1 ч. л. сахара для обжаривания чеснока
⌚ 30 мин	
🍴 850 г	

1 Очистить зубчики чеснока. Растопить на сковороде сливочное масло. Обжаривать чеснок до мягкости на маленьком огне 5–7 мин с добавлением сахара и соли. Мягкость можно проверить ножом: если он хорошо входит и выходит, то чеснок готов.

2 Просеять муку через сито (можно несколько раз). Добавить манную крупу и сухие дрожжи, перетереть.

3 Всыпать в смесь соль и сахар, влить теплую воду. Перемешать.

4 Добавить печеный чеснок, влить оливковое масло. Вымешивать тесто до полного впитывания масла.

5 Накрыть тесто салфеткой, поставить в тепло на 1,5–2 ч. Обмять руками, сформировать буханку на посыпанной мукой поверхности. Сделать крестообразные надрезы.

6 Выпекать в духовом шкафу, разогретом до 180 °С, в течение 40 мин.





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

⌚ 2 ч

🕒 4

Тесто: 600 г муки, 2 яйца, 200 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. сливочного масла. **Начинка:** 400 г сулгуни, 3 яйца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Развести дрожжи в теплом молоке. Смешать одно яйцо, сахар, соль и сливочное масло. Влить разведенные в молоке дрожжи в полученную смесь. Взбить. Добавить муку. Вымесить тесто. Поставить в тепло на 1 ч.

2 Разделить тесто на 3 части. Раскатать каждую часть в виде овального пласта.

3 Натереть сыр на крупной терке, добавить сливочное масло и яйца. Выложить на середину каждого пласта полученную начинку.

4 Сделать лепешки в форме лодочек. Взбить второе яйцо и смазать им края лепешки. Выпекать хачапури в духовом шкафу, разогретом до температуры 200 °С, в течение 15 мин. Достать, вбить в каждое по одному сырому яйцу. Посолить, поперчить.

5 Поставить противень обратно в духовой шкаф. Достать хачапури, как только белок побелеет (желток должен оставаться слегка жидковатым). Подавать горячими.



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

⌚ 2 ч

🕒 4

500 г муки, 200 г сулгуни, 1 яйцо, 200 мл молока, 5 г сухих дрожжей, 100 г сливочного масла, 100 мл растительного масла, 1/2 ч. л. соли

1 Развести дрожжи в теплом молоке, всыпать соль. Добавить яйцо, растительное масло и половину растопленного сливочного. Перемешать.

2 Просеять муку. Постепенно влить в нее смесь с молоком. Вымесить тугое тесто (при необходимости добавить еще немного муки). Накрывать тесто пленкой, поставить в тепло на 1 ч 30 мин, чтобы оно поднялось.

3 Натереть сыр на крупной терке.

4 Разделить тесто на 2 части. Раскатать каждую часть в круглый пласт. Взять половину тертого сыра, посыпать на тесто. Соединить края теста, сформировать руками круглые лепешки.

5 Переложить лепешки на противень, посыпанный мукой.

6 Выложить на лепешки оставшийся сыр, выпекать в духовом шкафу, разогретом до 200 °С, в течение 15 мин. Перед подачей смазать растопленным сливочным маслом.



ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ



30 мин



5-6

500 г слоеного теста. **Начинка:** 1 яйцо, 500 г сулугуни, 50 г сливочного масла, мука для подсыпки

- 1 Раскатать слоеное тесто на тонкие квадраты.
- 2 Приготовить начинку: для этого натереть сыр на крупной терке, добавить в него половину сливочного масла и яйцо, перемешать.
- 3 Застелить противень пергаментом. Выложить на него квадраты из теста.
- 4 Положить в центр каждого квадрата начинку. Скрепить концы теста в виде конверта.
- 5 Растопить оставшееся сливочное масло. Смазать им конверты.
- 6 Выпекать хачапури в духовом шкафу, разогретом до температуры 220 °С, в течение 15 мин.



ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ ПО-ГУРИЙСКИ



2 ч



10

300 г муки, 250 г сулугуни, 250 мл простокваши (или мацони), 100 мл молока, 5 яиц, 1 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 35 г сливочного масла, 75 мл растительного масла, 1 желток для смазывания теста, 2 ст. л. сметаны, соль — по вкусу

- 1 Отварить 4 яйца вкрутую. Остудить, очистить и разрезать пополам.
- 2 Слегка подогреть молоко. Добавить дрожжи и 1 ст. л. растительного масла. Всыпать сахар и 100 г муки. Перемешать, оставить на 1 ч. Добавить простоквашу, оставшуюся муку и яйцо. Перемешать. Добавить растопленное сливочное масло и соль. Вымесить тесто.
- 3 Разделить тесто на 4 части, раскатать каждую в тонкий блин. Выложить на середину по 2 половинки яйца и тертый сулугуни.
- 4 Свернуть пласт теста в продолговатый рулет, загнуть края в виде подковы.
- 5 Смазать противень растительным маслом, выложить пирожки, нанести сверху тонкий слой смеси из желтка и сметаны. Поставить в разогретый до 180 °С духовой шкаф, выпекать 20-30 мин, до образования румяной корочки. Вынуть, дать постоять 10 мин.





РАССТЕГАИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

🕒 2 ч

🍳 4-5

Тесто: 300 г муки, 35 мл растительного масла, 1 яйцо + 1 для смазывания пирогов, 15 г сухих дрожжей, 100 мл молока, 30 г сахара, 5 г соли.

Начинка: 150 г филе красной рыбы (например, лосося), 1 луковица, 1 морковь, 60 г свежих шампиньонов, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы + пряная зелень, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать лук, морковь и грибы кубиками. Обжарить на растительном масле до мягкости моркови.

2 Нарезать филе лосося небольшими кубиками, посолить, добавить специи. Обжаривать в течение 2-3 мин на разогретом растительном масле. Соединить с обжаренными овощами и грибами, остудить.

3 Добавить в теплое молоко сахар и дрожжи, оставить на 20 мин в тепле. Вбить в просеянную муку яйцо, всыпать соль, влить растительное масло. Соединить с опарой. Замесить тесто, оставить для подъема, по истечении получаса обмять. Сформовать тесто кругляшами, дать подойти в течение 20 мин.

4 Раскатать каждый кругляш в лепешку. Выложить в центр начинку и защипнуть края. Смазать расстегаи яйцом. Выпекать в духовом шкафу 10-12 мин (в зависимости от толщины теста) при температуре 180 °С.



ЛЕПЕШКИ С БАРАНИНОЙ ПО-АДЖАРСКИ

🕒 2 ч

🍳 6

Тесто: 120 г муки, 45-60 мл теплой воды, 1/4 ч. л. сухих дрожжей, 1/2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу. **Начинка:** 150 г фарша из баранины, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. соуса сацебели (или ткемали), пучок кинзы, растительное масло для жарки

1 Просеять муку с солью. Добавить дрожжи. Влить воду. Добавить растительное масло. Замесить тесто, положить в миску, смазанную растительным маслом. Накрывать пленкой и поставить в тепло на 1 ч.

2 Приготовить начинку. Для этого мелко нарезать лук, чеснок и кинзу. Обжарить измельченные ингредиенты в разогретой сковороде на сливочном масле, пока лук не станет прозрачным. Добавить фарш. Обжаривать еще 5 мин. Добавить в сковороду соус сацебели. Тушить на слабом огне в течение 10 мин.

3 Разделить тесто на 6 частей. Раскатать в виде лепешек толщиной 5 мм.

4 Выложить лепешки на противень с пергаментом, на центр каждой положить фарш. Запекать 10 мин в духовом шкафу при температуре 200 °С. Достать, накрыть полотенцем. Немного остудить. При подаче готовые лепешки можно сложить пополам.





ГАЛЕТА С КАРТОФЕЛЕМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

⌚ 2 ч

🍴 8–10

Тесто: 200 г муки, 3 ст. л. оливкового масла, 2–3 ст. л. ледяной воды, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 3–4 небольших клубня картофеля, 1–2 стебля лука-порея (белая часть), 100 г твердого сливочного сыра, 2 яйца, 50 мл сливок (30 %), 3–4 ломтика сырокопченого бекона, 1 ч. л. сушеного тимьяна, 1 ч. л. свежемолотого черного перца, 1 желток для смазывания теста, кунжут для посыпки, 1/4 ч. л. соли

1 Добавить в просеянную с солью муку оливковое масло и воду, замесить мягкое эластичное тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Отварить картофель с кожурой, очистить, нарезать ломтиками толщиной около 1 см. Нарезать лук-порей полукольцами, бекон — тонкими ломтиками. Обжарить бекон до растапливания жира, добавить лук и еще немного обжарить. Смешать картофель, лук с беконом, тертый сыр, сливки, соль, перец, яйца и тимьян.

3 Раскатать тесто тонким слоем, перенести с помощью скалки на противень, смазанный растительным маслом. Выложить в центр начинку, завернуть края теста так, чтобы середина оставалась открытой. Смазать галету желтком, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 40 мин.

КИШ С ПОМИДОРАМИ И БАЗИЛИКОМ

⌚ 1 ч

30 мин

🍴 8

Тесто: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 2–3 ст. л. ледяной воды. **Начинка:** 600 г свежих грунтовых помидоров, небольшой пучок базилика, 4 яйца, 200 мл сливок (33 %), 30 г сметаны, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. черного перца, 200 г твердого сливочного сыра

1 Просеять муку с солью, смешать с нарезанным сливочным маслом и растереть в крошку. Влить воду и замесить тесто. Положить в холодильник на 30 мин.

2 Раскатать тесто, выложить в форму так, чтобы образовались бортики. Положить сверху лист пергамента и поместить на него груз. Выпекать 15 мин при 200 °С. Снять груз и выпекать еще 5 мин.

3 Очистить помидоры от плодоножек, нарезать тонкими ломтиками. Порубить базилик.

4 Смешать яйца, сливки, сметану, соль и перец.

5 Натереть сыр на крупной терке и 2/3 равномерно распределить поверх основы. Выложить сверху помидоры и базилик, залить яичной смесью.

6 Посыпать сверху оставшимся тертым сыром. Выпекать при 180 °С около 40 мин.

КИШ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

⌚ 16 ч для теста + 30 мин для пирога

🍴 6–8

Тесто: 1 ч. л. сухих инстантных дрожжей, 1 ч. л. соли, 250 г сливочного масла, 280 г муки, 1 ст. л. сахара, 120 мл молока. **Начинка:** 3 яйца, 240 мл сливок (20 %), 150 г филе копченого лосося, 60 г сметаны, 2–3 веточки укропа, 4–5 стеблей зеленого лука, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца

1 Добавить в просеянную с дрожжами муку соль, сахар и молоко. Замесить тесто, завернуть в пленку, оставить на 30 мин, затем поместить в холодильник на 8 ч. Порубить масло, быстро вымесить, чтобы оно размягчилось, но осталось холодным. Собрать в ком, завернуть в пленку, поместить в холодильник на 8 ч.

2 Раскатать тесто в прямоугольник толщиной 6 мм, положить на него масло, запечатать конвертом. Отбить скалкой, затем прокатать ею несколько раз. Завернуть в пленку, поместить в холодильник на 1–2 ч. Раскатать в прямоугольник толщиной 6 мм, сложить в 3 слоя, прокатать скалкой и поместить в холодильник на 2 ч. Повторить последние действия еще раз. Затем снова раскатать в прямоугольник толщиной 6 мм, сложить вчетверо, выдержать в холодильнике 2 ч. Опять раскатать и выложить в форму. Проткнуть вилкой, запекать 10 мин при 180 °С.

3 Смешать для начинки яйца, сливки, соль и перец. Крупно нарезать филе лосося, выложить на тесто, полить заливкой, смазать сметаной, посыпать зеленью. Выпекать при 180 °С в течение 20–25 мин.

ТАРТ «ТРИ СЫРА»

⌚ 1 ч 10 мин

🍴 6–8

Тесто: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, 2–3 ст. л. ледяной воды. **Начинка:** 200 г феты/брынзы/козьего сыра, 250 г рикотты/творога, 100 г любого твердого сыра, 2 яйца, 2 ст. л. сметаны

1 Просеять муку с солью, добавить нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Растереть все в крошку.

2 Влить воду небольшими порциями, вымешивая тесто до тех пор, пока оно не скатается в шар. Завернуть готовое тесто в пленку и поместить на 30 мин в холодильник.

3 Натереть твердый сыр на крупной терке. Размять фету и рикотту. Смешать все виды сыра.

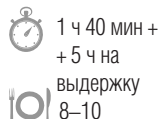
4 Добавить к смеси сыров яйца и сметану. Хорошо перемешать.

5 Раскатать тесто, распределить его по форме, смазанной сливочным маслом. Подвернуть или обрезать края.

6 Выложить на тесто сырную начинку. Выпекать в разогретом до 170 °С духовом шкафу около 35–40 мин.



ТАРТ СЫРНЫЙ С ЧЕСНОКОМ И ТРАВАМИ



Тесто: 200 г несладких крекеров, 100 г сливочного масла. **Начинка:** 600 г мягкого сливочного сыра с чесноком и травами, 4 яйца, 150 мл сливок (30–35 %)

1 Растопить в сотейнике сливочное масло. Остудить. Размолоть крекеры в крошку с помощью блендера. Добавить к печеню растопленное масло, перемешать. Утрамбовать смесь на дне разъемной формы. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 10 мин. Остудить.

2 Взбить сыр венчиком до однородной гладкой массы. Добавить сливки, аккуратно перемешать. Вбить яйца по одному и снова перемешать. Важно не перестараться, иначе тарт при выпечке вздуется. Залить сырную начинку в форму поверх песочной основы и разровнять.

3 Обернуть форму двойным слоем фольги, поставить в другую форму большего диаметра и налить в последнюю воду так, чтобы она доходила до середины бортиков формы с тартom. Выпекать 60–80 мин при 160 °С. Выключить духовой шкаф, приоткрыть дверцу и оставить тарт еще на 1 ч. Поместить пирог в холодильник минимум на 4 ч.



ТАРТ С ОВОЩАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ



2 ч



8–10

Тесто: 150 г муки, 100 мл воды, 1/2 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сухих инстантных дрожжей. **Начинка:** 1 небольшой цукини, 1 небольшой баклажан, 3 помидора, 200 г моцареллы, 2–3 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. черного перца, свежий базилик для украшения, растительное масло для жарки

1 Смешать дрожжи с сухими ингредиентами (мукой, солью, сахаром). Влить теплую воду и 2 ст. л. оливкового масла. Замесить мягкое тесто. Накрыть пищевой пленкой, оставить на 1 ч.

2 Нарезать цукини, баклажаны и помидоры кружочками, моцареллу — ломтиками. Мелко порубить чеснок. Слегка обжарить баклажаны и цукини на растительном масле, обсушить на бумажном полотенце.

3 Раскатать тесто в прямоугольник толщиной 0,5–1 см, выложить на противень. Смазать оставшимся оливковым маслом.

4 Выложить овощи на тесто полосками, чередуя. Посыпать чесноком, накрыть ломтиками моцареллы, посолить и поперчить. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 20–25 мин. Перед подачей посыпать свежим базиликом.



ТАРТ С ТУНЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1 ч
10 мин

8

Тесто: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 3–4 ст. л. ледяной воды.

Начинка: 3 яйца, 360 мл сливок (10–12 %), 100 г зрелого твердого сливочного сыра (например, пармезана или джугаса), небольшой пучок мяты, 1 ст. л. дижонской горчицы, 180 г тунца в собственном соку, 150 г свежего зеленого горошка

1 Смешать муку с солью, добавить холодное сливочное масло и растереть все в крошку. Постепенно добавляя воду, замесить тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Соединить яйца со сливками, добавить тертый сыр, мелко рубленную мяту, тунца, зеленый горошек. Перемешать.

3 Раскатать тесто в пласт толщиной 3 мм, выложить в форму для запекания, сформировав бортики. Наколеть вилкой, накрыть сверху пергаментом, положить груз (например, сухие бобовые). Выпекать 15 мин в духовом шкафу, разогретом до 190 °С. Удалить бумагу с грузом, выпекать еще 7 мин, до слегка золотистого цвета.

4 Смазать основу из теста горчицей, выложить начинку. Выпекать в разогретом до 160 °С духовом шкафу в течение 30 мин.



ТАРТЫ С РЫБОЙ В КРЕОЛЬСКОМ СОУСЕ

30 мин

2

200–250 г слоеного теста, 100–150 г рыбы двух видов (например, горбуши и сайды), 1 яйцо для смазывания теста, соль, комбинированная приправа для рыбы — по вкусу. **Соус:** 1 ст. л. муки, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 20 г кетчупа, 20 мл белого вина, 1 ч. л. сухого орегано, 1 ч. л. сахара, 2–3 лавровых листа, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать лук и болгарский перец небольшими кубиками. Измельчить чеснок. Обжарить нарезанные овощи на растительном масле. Добавить кетчуп, муку, проварить 30 с. Влить 100 мл воды и белое вино, выпарить наполовину. Добавить сахар, орегано, лавровый лист, соль. Варить соус до загустения.

2 Нарезать рыбу брусочками толщиной 1–2 см, натереть солью и специями. Обжаривать на растительном масле в течение 3–5 минут. Залить рыбу готовым соусом. Остудить.

3 Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты. Вырезать по контуру рамки, отложить их в сторону. Раскатать квадраты под размер рамок, наложить рамки сверху. Выпекать заготовки из теста в течение 4–6 мин при температуре 200 °С. Поместить внутрь начинку, прогреть в духовом шкафу еще 2–3 мин. Подавать тарты горячими или холодными.



Пирог с маком

1 ч
40 мин

10–12

Тесто: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, цедра 1 лимона, 1 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли. **Начинка:** 700 г творога, 200 г сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла, цедра 1 лимона, 150 г мака, 6 ст. л. меда, 50 г изюма, 3 ст. л. коньяка

1 Смешать просеянную с разрыхлителем и солью муку вместе с сахаром, растереть со сливочным маслом до крошки. Добавить яйца, цедру и замесить однородное тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Взбить творог с яйцом, сахаром, растопленным сливочным маслом и цедрой до однородной пышной массы.

3 Залить изюм коньяком, мак — кипятком. Оставить мак на 5 мин, слить воду, размолоть в блендере или кофемолке. Смешать изюм, мак и мед, поставить на огонь и довести до кипения. Охладить. Добавить яйцо и хорошо размешать.

4 Раскатать 2/3 теста и переложить в форму так, чтобы получились бортики. Выложить творожную начинку, сверху аккуратно распределить маковую. Тонко раскатать оставшееся тесто, вырезать из него фигурки. Разложить их поверх пирога. Выпекать при 180 °C в течение 40–50 мин.



Пирог с кокосовым штрейзелем

50 мин

6–8

Тесто: 250 г муки, 100 г сливочного масла, 120 мл молока, 80 г сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли, 1,5 ч. л. разрыхлителя. **Штрейзель:** 50 г кокосовой стружки, 50 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г сахара

1 Приготовить тесто. Для этого растопить в сотейнике сливочное масло. Охладить.

2 Добавить к маслу молоко, яйцо, сахар, взбить венчиком.

3 Просеять муку с разрыхлителем и солью.

4 Соединить сухие и жидкие ингредиенты, аккуратно перемешать.

5 Приготовить штрейзель: растереть руками масло и муку в крошку, смешать с сахаром и кокосовой стружкой.

6 Смазать форму маслом или застелить пергаментом. Вылить тесто. Посыпать штрейзелем.

7 Выпекать пирог в разогретом до 170 °C духовом шкафу в течение 35–40 мин.





ПИРОГ НА КЕФИРЕ С ВАРЕНЬЕМ

 50 мин | 250 мл кефира, 2 яйца, 250 г варенья, 100 г сахара,
 8–10 | 280 г муки, 1 ч. л. соды

- 1 Выложить варенье в миску, добавить соду, перемешать. Варенье начнет пузыриться.
- 2 Взбить яйца с сахаром в пышную массу. Добавить муку, перемешать.
- 3 Добавить к тесту варенье и хорошо вымесить.
- 4 Влить кефир и еще раз вымесить.
- 5 Смазать форму для выпечки маслом или застелить пергаментом.
- 6 Вылить тесто в форму. Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 30–40 мин.
- 7 Готовый пирог полить вареньем или смазать любым кремом.



ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С ВАРЕНЬЕМ И МИНДАЛЕМ

 50 мин | 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. разрыхлителя,
 6–8 | 120 г коричневого сахара, 1 желток, 100 г миндаля, 200 г варенья

- 1 Взбить масло комнатной температуры с сахаром в пышную массу.
- 2 Добавить желток, еще раз взбить.
- 3 Просеять муку с корицей, солью и разрыхлителем.
- 4 Соединить мучную и масляную смеси, замесить тесто.
- 5 Крупно порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера. Добавить в тесто, перемешать.
- 6 Разделить тесто на 2 равные части.
- 7 Раскатать одну половину по размеру формы для выпечки. Выложить на дно, выстеленное пергаментом.
- 8 Распределить по основе варенье. Покрошить сверху оставшееся тесто.
- 9 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 мин.



ПИРОГ С ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ

1 ч
10 мин

8–10

3–4 небольших яблока, 200 г коричневого сахара, 220 г муки, 200 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г грецких орехов, 50 г белого изюма, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. соли

- 1 Растопить сливочное масло и охладить до комнатной температуры.
- 2 Просеять муку с разрыхлителем и корицей. Всыпать сахар и соль.
- 3 Добавить яйца к остывшему маслу и взбить венчиком.
- 4 Очистить яблоки от кожицы, удалить сердцевину, натереть на крупной терке.
- 5 Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать.
- 6 Крупно порубить ножом грецкие орехи или измельчить с помощью блендера.
- 7 Добавить в тесто яблоки, изюм и орехи.
- 8 Выпекать пирог в форме, смазанной маслом, при 170 °С в течение 45–50 мин.

ПИРОГ ОРЕХОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ

1 ч
10 мин

8–10

250 г грецких орехов, 140 г муки, 1 ст. л. разрыхлителя, 4 яйца, 200 г сахара, 120 мл апельсинового сока, цедра 1 апельсина, 120 мл оливкового масла

- 1 Натереть цедру апельсина на мелкой терке, стараясь не затрагивать белую часть. Растереть цедру с сахаром.
- 2 Измельчить грецкие орехи в мелкую крошку с помощью блендера. Смешать с мукой и разрыхлителем.
- 3 Взбивать яйца в течение 2–3 мин. Затем, продолжая взбивать, ввести небольшими порциями сахар, чтобы получилась крепкая, почти белая масса.
- 4 Постепенно добавлять яичную смесь к орехово-мучной, перемешать. Влить апельсиновый сок и оливковое масло, снова перемешать.
- 5 Смазать форму маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто.
- 6 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 50 мин. Остудить на решетке.

ПИРОГ СМЕТАННО-ОРЕХОВЫЙ

1 ч

6–8

Тесто: 180 г муки, 120 г сливочного масла, 120 г сахара, 200 г сметаны, 3 яйца, 1 ч. л. ванильного сахара, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. разрыхлителя. **Начинка:** 150 г коричневого сахара, 2 ч. л. корицы, 200 г орехов (любых), 30 г сливочного масла

- 1 Смешать масло с сахаром и ванильным сахаром, взбить в пышную пену.
- 2 Вбить по одному яйца, каждый раз взбивая смесь.
- 3 Добавить в сметану соду, перемешать. Сметана должна увеличиться в объеме.
- 4 Просеять муку с разрыхлителем.
- 5 Добавлять в масляную смесь муку и сметану поочередно, в три приема. Замесить однородное тесто.
- 6 Крупно порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера. Смешать с корицей и коричневым сахаром, добавить масло и перетереть все в крошку.
- 7 Вылить в форму половину теста, выложить начинку. Распределить сверху оставшееся тесто. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40–50 мин.

ПИРОГ ГОСТЕВОЙ ПО-ШВЕДСКИ

40 мин

6–8

140 г муки, 120 г сливочного масла, 180 г сахара для посыпки, цедра 1 лимона, 2 яйца, 1/4 ч. л. соли, 80 г лепестков миндаля

- 1 Натереть на мелкой терке цедру лимона (только желтую часть). Растереть с сахаром.
- 2 Растопить сливочное масло, остудить до комнатной температуры.
- 3 Взбить яйца. Добавить смешанную с сахаром цедру, еще раз взбить в пышную массу.
- 4 Добавить к яйцам муку и соль, перемешать.
- 5 Влить растопленное масло, снова аккуратно перемешать.
- 6 Вылить тесто в форму, разровнять поверхность. Посыпать лепестками миндаля и небольшим количеством сахара.
- 7 Выпекать пирог в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 мин.



ПИРОГ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

2 ч
30 мин

8–10

Тесто: 380 г муки, 125 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 130 мл молока. **Начинка:** 1 небольшое яблоко, 50 г грецких орехов, 200 г смеси сухофруктов (чернослив, курага, цукаты, сушеные вишня, клюква и т. д.), 3 ст. л. коньяка, 160 г коричневого сахара, 125 г сливочного масла, 1 ч. л. корицы

1 Смешать муку с нарезанным кубиками сливочным маслом. Растереть до состояния крошки, всыпать сахар, перемешать. Добавить молоко и яйцо, замесить тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 1 ч.

2 Очистить яблоко от кожицы, натереть на крупной терке. Мелко нарезать орехи и сухофрукты, смешать с растопленным сливочным маслом, добавить яблоки, корицу, коричневый сахар и коньяк. Поместить в холодильник на 1 ч.

3 Раскатать тесто в прямоугольник 25×35 см. Распределить начинку, оставив пару сантиметров с одного края. Свернуть рулетом к свободному краю, зашипнуть. Накрывать пленкой, поместить в холодильник на 1 ч.

4 Нарезать рулет на части по 2–3 см. Выложить кусочки срезом вверх в смазанную маслом форму. Выпекать при 180 °С в течение 30–40 мин.



ПИРОГ ПРЯНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

1 ч
20 мин

6

150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 1/2 ч. л. молотой гвоздики, 1/4 ч. л. молотой корицы, 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 2–3 небольших яблока

1 Взбить масло комнатной температуры с сахарной пудрой.

2 Добавить в масляную смесь яйца по одному. Взбить венчиком до получения пышной белой массы.

3 Смешать муку со специями и разрыхлителем, просеять в яично-масляную смесь.

4 Замесить однородное тесто без комочков.

5 Очистить яблоки от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками.

6 Смазать форму для выпечки маслом. Выложить половину теста, распределить поверх яблоки. Накрывать второй частью теста.

7 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 50–60 мин.



Пирог песочный с яблоками под медовой корочкой

1 ч
20 мин

6-8

1 упаковка готового песочного теста, 3 небольших твердых яблока с кислинкой, 150 г сахара, 2 ст. л. меда, 2 ст. л. воды, сок 1/2 лимона. **Для подачи:** ванильное мороженое, горячий шоколад

1 Удалить из яблок сердцевину, нарезать тонкими ломтиками и равномерно выложить на основу для пирога.

2 Смешать в сотейнике сахар с медом, водой и лимонным соком, поставить на медленный огонь.

3 Когда смесь закипит, сделать огонь минимальным и потомить карамель 20 мин.

4 Равномерно залить яблоки теплой карамелью.

5 Разогреть духовой шкаф до 200 °С, поставить пирог, выпекать 30 мин.

6 Подавать готовую выпечку чуть теплой с ванильным мороженым и горячим шоколадом.



Пирог с яблоками и сметанной заливкой

1 ч
30 мин

8-10

Тесто: 250 г муки, 100 г сметаны, 125 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока. **Начинка:** 400 г сметаны, 200 г сахара, 1 яйцо, 3 ст. л. муки, 3 яблока твердых сортов, сок половины лимона

1 Смешать просеянную муку с нарезанным кубиками маслом. Растереть все в мелкую крошку.

2 Соединить лимонный сок и сметану, добавить к мучной крошке и замесить тесто.

3 Сформировать из теста шар. Завернуть его в пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

4 Приготовить начинку. Для этого смешать сахар, сметану, яйцо и муку. Взбить смесь венчиком до растворения сахара.

5 Очистить яблоки от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Сбрызнуть лимонным соком, чтобы фрукт не потемнел.

6 Раскатать тесто, выложить в форму так, чтобы получились бортики. Выложить сверху яблоки. Залить сметаной.

7 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 45-50 мин. Перед подачей остудить.



Пирог с лесными ягодами и сметанным кремом



1 ч + 5 ч
на выдержку



6–8

1 упаковка песочного теста, 400 г свежих лесных ягод, 200 г сметаны, 100 г маскарпоне, 50 г сахарной пудры, 2 ст. л. густого молока

1 Выпекать основу для пирога в духовом шкафу, разогретом до 200 °С, в течение 30 мин.

2 Вымыть ягоды, тщательно их обсушить.

3 Смешать маскарпоне, густое молоко и сахарную пудру, взбить с помощью миксера.

4 Аккуратно добавить сметану, вымешать крем до однородного состояния (должна получиться гладкая шелковистая консистенция).

5 Осторожно соединить крем с ягодами, стараясь их не раздавить.

6 Выложить полученную смесь на испеченную основу. Поставить в холодильник на 4–5 ч.



Пирог с черникой



1 ч
20 мин



10

Тесто: 280 г муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, 1/4 ч. л. корицы, 150 г сахара, цедра 1/2 лимона, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 120 г натурального йогурта (или сметаны). **Начинка:** 300–400 г свежей (или замороженной) черники. **Посыпка:** 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 50 г муки, 80 г грецких орехов.

1 Для приготовления посыпки растереть руками в мелкую крошку масло, сахар и муку. Мелко порубить ножом орехи или измельчить их с помощью блендера, смешать с остальными ингредиентами, поместить в холодильник.

2 Перемешать 2 ст. л. муки с черникой так, чтобы она покрыла все ягоды.

3 Смешать оставшуюся муку с разрыхлителем, содой, солью и корицей. Добавить перетертую с сахаром цедру лимона.

4 Взбить масло комнатной температуры до кремообразного состояния. Продолжая взбивать, добавить по одному яйцу. Затем ввести, чередуя, мучную смесь и йогурт, разделив их на 2 порции. Аккуратно соединить ягоды с тестом, стараясь их не раздавить.

5 Вылить тесто в смазанную маслом форму для выпечки. Выложить сверху посыпку и выпекать при 180 °С в течение 55–65 мин.





Пирог с малиной

 1 ч 300 г свежей (или свежемороженой) малины,
200 г муки, 50 г фундука, 50 г сливочного масла,
150 г сахара, 2 яйца, 250 мл сливок (15–20 %),
 6–8 1 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли

1 Взбить сливочное масло комнатной температуры с 75 г сахара в пышную массу.

2 Отделить белки от желтков. Соединить желтки с масляной смесью, добавить сливки, еще раз перемешать.

3 Просеять муку с разрыхлителем и солью.

4 Измельчить орехи с помощью блендера в муку. Добавить в масляную смесь просеянную муку и измельченные орехи.

5 Взбить белки со щепоткой соли до мягких пиков. Добавить сахар, продолжая взбивать на средней скорости.

6 Аккуратно смешать белки с тестом, совершая движения лопаткой в одном направлении.

7 Выложить в форму тесто, сверху — малину. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40 мин.



Пирог с клубникой

 40 мин **Тесто:** 140 г муки, 50 г фундука, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо. **Начинка:**
 8 350 мл молока, 4 желтка, 100 г коричневого сахара, 15 г крахмала, 500 г клубники, 4 ст. л. клубничного джема

1 Обжаривать орехи на сухой сковороде в течение 10 мин и перемолоть с помощью блендера в муку.

2 Растереть муку с нарезанным кубиками маслом, добавить измельченные орехи, сахарную пудру и яйцо, замесить тесто. При необходимости влить 1–2 ст. л. холодной воды. Завернуть тесто в пленку и поместить в холодильник на 30 мин.

3 Раскатать тесто, выложить в форму для выпечки. Накрыть пергаментом, разместить сверху груз. Выпекать тесто при 190 °С в течение 15 мин, снять груз и выпекать еще 7 мин, до золотистого цвета.

4 Вскипятить молоко, охладить. Взбить желтки с сахаром и крахмалом в пену. Добавить молоко в желтки небольшими порциями, постоянно помешивая. Довести смесь до кипения на небольшом огне при постоянном помешивании. Крем должен загустеть. Снять с огня, накрыть пленкой, охладить.

5 Выложить остывший крем на готовую основу из теста. Нарезать клубнику, аккуратно разложить поверх крема и промазать клубничным джемом.



Пирог нарезной с вишней

1 ч

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара, 3 яйца, 2 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли, 330 г муки, 300 г вишни без косточек.

8

Для подачи: сахарная пудра

- 1 Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром в пышную массу.
- 2 Добавить в масляную смесь яйца (по одному) и всыпать ванильный сахар.
- 3 Просеять муку с разрыхлителем и солью.
- 4 Понемногу добавляя в масляную массу муку, замесить однородное тесто.
- 5 Смазать форму для выпечки маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто, сверху — вишню, слегка утапливая ягоды.
- 6 Выпекать пирог в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40–45 мин. Остудить в форме в течение 10 мин.
- 7 Нарезать готовую выпечку квадратиками. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Пирог с вишней и корицей

2 ч

Тесто: 300 г муки, 200 г сливочного масла, 100 мл ледяной воды, щепотка соли, несколько капель лимонного сока. **Начинка:** 700 г вишни без косточек, 200 г сахара, 2 ст. л. кукурузного крахмала, 1 ч. л. корицы, 1/4 ч. л. соли, 2 ч. л. лимонного сока, 2 ст. л. сливочного масла

8–10

- 1 Растереть руками муку с холодным маслом в крошку. Добавить соль и воду, смешанную с лимонным соком. Замесить тесто, сформировать шар, поместить в холодильник на 30 мин.
- 2 Отделить от теста 1/4 часть. Остальное раскатать и выложить в форму так, чтобы получились бортики.
- 3 Соединить в сотейнике сахар, корицу и соль. Добавить стакан воды. Довести сироп до кипения. Растворить крахмал в 1/4 стакана воды, влить в сахарный сироп. Прокипятить смесь в течение 1 мин. Добавить вишню и прогревать еще 2–3 мин. Снять с огня, вмешать сливочное масло и лимонный сок.
- 4 Выложить на основу охлажденную начинку. Раскатать 1/4 теста, нарезать полосками, украсить ими пирог.
- 5 Выпекать пирог в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 30–40 мин. Оставить на 1 ч, чтобы начинка загустела.

Галета с клюквой

1 ч

Тесто: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 300 г свежей (или свежемороженой) клюквы, 150 г сахара, 150 г грецких орехов, 1 ст. л. кукурузного крахмала

6–8

- 1 Просеять муку с солью. Сверху выложить нарезанное кубиками сливочное масло и творог. Порубить ингредиенты ножом до образования мелкой крошки.
- 2 Добавить яйцо и быстро замесить тесто. Завернуть его в пленку и поместить в холодильник на 40 мин.
- 3 Обжаривать грецкие орехи на сухой сковороде в течение 10 мин, до золотистого цвета и раскрытия вкуса.
- 4 Крупно порубить орехи ножом или измельчить с помощью блендера.
- 5 Смешать клюкву с крахмалом. Добавить грецкие орехи и сахар, хорошо перемешать.
- 6 Раскатать тесто в круг диаметром 30 см. Выложить в центр начинку, оставляя с края несколько сантиметров.
- 7 Завернуть края теста и выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 30–40 мин, до золотистого цвета.

Пирог с тыквой

2 ч

Тесто: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 2–3 ст. л. ледяной воды. **Начинка:** 300 г сахара, 50 мл воды, несколько капель лимонного сока, 500 мл сливок (30–35 %), 600 г тыквы, 4 яйца, 1 ч. л. корицы, 1 ч. л. молотого имбиря, 1 ч. л. душистого перца, 2 ст. л. коньяка

8–10

- 1 Растереть в крошку холодное масло и муку, влить воду и замесить тесто. Завернуть его в пленку и поместить в холодильник минимум на 30 мин. Раскатать тесто, выложить в форму, накрыть фольгой и разместить сверху груз. Выпекать при 200 °С в течение 15 мин. Снять груз и выпекать еще 5 мин.
- 2 Нарезать тыкву кусочками, положить на противень и запекать при 180 °С в течение 1 ч. Очистить от кожуры, отмерить 500 г мякоти, измельчить блендером до состояния пюре, остудить.
- 3 Приготовить карамельный соус. Растворить 200 г сахара в воде, добавить несколько капель лимонного сока. Варить на среднем огне, помешивая, пока не растворится сахар. Как только сироп закипит, варить до образования темной карамели. Влить сливки, проварить еще 1–2 мин и снять с огня.
- 4 Добавить в соус тыквенное пюре, сахар, специи, коньяк и яйца (по одному), перемешать. Вылить начинку на основу из теста, выпекать при 180 °С в течение 30 мин. Перед подачей лучше оставить на несколько часов (или ночь), чтобы начинка застыла.



Пирог творожно-апельсиновый

1 ч

6-8

250 г творога (желательно жирного), 200 г кукурузной муки, 90 г пшеничной муки, 150 г сахара + 40 г для сиропа, 1 ч. л. разрыхлителя, 3 яйца, 1 лимон, 2 апельсина, 1/4 ч. л. соли

1 Протереть творог через сито или измельчить с помощью блендера. Смешать с цедрой лимона и апельсинов, перетертых со 150 г сахара.

2 Оставить для сиропа сок 1/2 лимона и 1/2 апельсина. Оставшийся выжать в творожную массу.

3 Ввести в творожную массу яйца (по одному), тщательно взбивая смесь. Добавить кукурузную и пшеничную муку, смешанную с разрыхлителем и солью.

4 Выложить тесто в форму, смазанную маслом или застеленную пергаментом, и выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 35–40 мин.

5 Смешать сахар с оставленным соком и довести до кипения, но не кипятить.

6 Залить горячий пирог сиропом, не вынимая из формы. Оставить, пока сироп не впитается. При подаче посыпать сахарной пудрой.



Пирог творожный с персиками

2 ч

6-8

Тесто: 200 г муки, 80 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо. **Начинка:** 300 г творожной массы (сладкого творога), 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахарной пудры, 2–3 персика (или 300 г консервированных персиков), 1 ст. л. коньяка, 3 ст. л. сахара

1 Смешать масло комнатной температуры с яйцом и сахаром. Добавить муку и замесить пластичное тесто. Завернуть его в пленку и поместить в холодильник примерно на 40 мин.

2 Раскатать тесто, выложить в смазанную маслом или застеленную пергаментом форму так, чтобы образовались бортики. Наколоть тесто вилкой, сверху положить пергамент и груз. Выпекать при 200 °С в течение 20 мин. Снять груз и выпекать еще 15 мин.

3 Добавить в творожную массу сметану, сахарную пудру и хорошо перемешать, выложить на готовое тесто и поместить в холодильник на 30 мин.

4 Очистить персики от кожуры, удалить косточку, нарезать небольшими кусочками. Посыпать сахаром, полить коньяком, переложить в толстостенный сотейник и поставить на средний огонь. Нагревать, пока сахар не растворится и не покроет фрукты карамелью. Остудить персики и выложить на творожный крем.





Пирог с бананом и медом

⌚ 1 ч

🕒 8–10

320 г муки, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. корицы, 1/2 ч. л. соли, 150 г сливочного масла, 100 г коричневого сахара, 100 г меда, 2 яйца, 2 банана, 150 г миндаля

- 1 Просеять муку с содой, разрыхлителем, солью и корицей.
- 2 Взбить мягкое сливочное масло с сахаром до кремовой консистенции. Добавить мед и еще раз взбить до однородности.
- 3 Добавить к жидким ингредиентам яйца и еще раз взбить.
- 4 Очистить бананы и размять их вилкой или измельчить до состояния пюре с помощью блендера.
- 5 Добавить половину масляно-яичной смеси в мучную, хорошо перемешать. Выложить в тесто банановое пюре, перемешать. Влить вторую половину масляно-яичной смеси в тесто, перемешать.
- 6 Крупно порубить миндаль ножом или измельчить с помощью блендера (но не в муку).
- 7 Выложить тесто в смазанную маслом форму, посыпать орехами. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу примерно 40 мин.



Коврижка медовая



40 мин



6

400 г муки, 2 ч. л. какао-порошка, по щепотке имбиря, корицы и кардамона, 10 г разрыхлителя, 200 г сахара, 100 г меда, 150 г изюма, 100 мл растительного масла + 1 ст. л. для смазывания формы

- 1 Нагреть в сотейнике 200 мл воды, всыпать сахар и влить растительное масло.
- 2 Положить мед, нагреть, помешивая, до полного растворения сахара.
- 3 Смешать в отдельной посуде пряности и какао-порошок. Ввести их в воду и тщательно размешать.
- 4 Залить изюм водой на 20–30 мин. Слить жидкость.
- 5 Порубить изюм ножом и присыпать мукой. Это позволит равномерно распределить ягоды в тесте.
- 6 Просеять муку с разрыхлителем через сито.
- 7 Смешать все составляющие и замесить тесто.
- 8 Вылить тесто в форму для запекания, смазанную растительным маслом.
- 9 Выпекать в духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 20–25 мин.

Пирог трюфельный

⌚ 50 мин +
+ 5 ч на
остывание
🍴 6–8

Тесто: 100 г сливочного масла, 250 г шоколадного печенья. **Начинка:** 2 яйца, 80 г сахара, 120 мл сливок (30 %), 1/2 ч. л. соли, 300 г горького шоколада, 120 г сливочного масла, какао-порошок для украшения

- 1 Перемолоть печенье в крошку с помощью блендера. Растопить сливочное масло, остудить, смешать с крошками печенья.
- 2 Выложить полученную смесь в форму и выпекать при 180 °С в течение 10–12 мин.
- 3 Смешать яйца и сливки. Добавить сахар и соль, перемешать.
- 4 Растопить шоколад и масло на водяной бане, остудить в течение 5 мин.
- 5 Соединить шоколадную смесь с яичной и аккуратно перемешать.
- 6 Выложить начинку на основу и слегка постучать по стенкам формы, чтобы выпустить лишний воздух. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 25–30 мин.
- 7 Остудить готовый пирог в течение 4–5 ч, по желанию посыпать какао-порошком.



Пирог шоколадный с кока-колой

⌚ 1 ч
🍴 8–10

Тесто: 250 г сливочного масла, 250 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 300 г коричневого сахара, 3 ст. л. какао-порошка, 1/2 ч. л. соды, 200 мл кока-колы, 80 мл молока, 2 яйца. **Глазурь:** 70 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 3 ст. л. какао-порошка, 50 мл кока-колы

- 1 Просеять муку, разрыхлитель, соду и какао-порошок. Добавить сахар и хорошо перемешать.
- 2 Смешать масло и кока-колу, нагревать на медленном огне, пока масло не растопится. Остудить.
- 3 Добавить в масляную смесь молоко и яйца, хорошо перемешать. Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать.
- 4 Смазать форму маслом или застелить пергаментом. Выложить тесто в форму, выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу примерно 40 мин.
- 5 Взбить для глазури мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и какао-порошком.
- 6 Влить кока-колу и еще раз взбить.
- 7 Смазать остывший пирог глазурью и поставить на несколько часов в холодильник до ее застывания.



Пирог шоколадно-овсяный

⌚ 1 ч
 🍴 8–10
 200 мл молока, 150 г овсяных хлопьев, 200 г творога, 50 г какао-порошка, 1 яйцо, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. крахмала, 100 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соды, 200 г сахара

1 Нагреть молоко в кастрюле до 80–90 °С и залить овсяные хлопья, хорошо перемешать, остудить.

2 Растопить и остудить сливочное масло.

3 В остывшие хлопья добавить сахар, какао, растопленное сливочное масло. Хорошо перемешать заготовку вилкой или венчиком до полного соединения ингредиентов.

4 Добавить яйцо, творог и снова перемешать.

5 Просеять муку, крахмал и соду.

6 Добавить сухие ингредиенты в тесто и быстро перемешать.

7 Выложить тесто в застеленную пергаментом форму слоем толщиной примерно 1 см. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 35–40 мин.

8 Нарезать готовый пирог квадратиками.



Пирог шоколадно-миндальный

⌚ 50 мин
 🍴 6–8
Тесто: 100 г горького шоколада (70 % какао), 2 ст. л. коньяка, 100 г сливочного масла, 50 г + 1 ч. л. (для белков) сахара, 3 яйца, щепотка соли, 150 г миндаля, 50 г муки. **Глазурь:** 50 г горького шоколада, 1 ст. л. коньяка, 60 г сливочного масла

1 Взбить размягченное сливочное масло с сахаром и солью с помощью венчика. Добавить желтки, взбить еще раз. Слегка взбить белки, добавить сахар и продолжать взбивать до устойчивых пиков.

2 Измельчить миндаль в блендере или кофемолке в муку. Растопить шоколад на водяной бане, добавить коньяк, тщательно перемешать. Добавить шоколадную смесь к масляной, перемешать. Добавить измельченный миндаль.

3 Вмешать по частям взбитые белки и муку: 1 ст. л. белков, 1 ст. л. муки. Перемешивать очень аккуратно, движениями сверху вниз.

4 Переложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу около 20–30 мин в зависимости от диаметра формы.

5 Растопить для глазури шоколад на водяной бане, добавить коньяк и постепенно вмешать масло. Обмазать глазурью остывший пирог, украсить миндалем.



ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

⌚ 1 ч
⌚ 50 шт. 225 г муки, щепотка соли, 115 г сливочного масла, 1 желток, 140 г сахара, 2 ст. л. ледяной воды.
Глазурь: 2 белка, 300 г сахарной пудры

1 Смешать муку с солью и сахаром. Добавить сливочное масло, порубить смесь быстрыми движениями. Растереть массу охлажденными под водой руками в крошку в течение 30 с.

2 Сделать в середине углубление, влить в него смешанный с водой желток. Быстро замесить тесто, завернуть в пленку и поместить на 30 мин в холодильник.

3 Раскатать тесто на пергаментной бумаге в пласт толщиной 0,7–1 см.

4 Вырезать печенье с помощью формочек. Переложить на противень, застеленный пергаментом. Поместить в холодное место на 15 мин. Выпекать печенье при 200 °С около 10 мин, охладить.

5 Приготовить глазурь: смешать белок с сахарной пудрой. Переложить в корнетик (маленький кулечек) из бумаги для выпечки, срезать кончик, нанести контур или рисунок по печенью.

6 Дать глазури застыть при комнатной температуре (10–15 мин). Подавать к чаю.

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ ПОСТНОЕ

⌚ 40 мин
⌚ 4 300 г овсяных хлопьев, 3 ст. л. меда, 4 ст. л. растительного масла, 1,5 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, ванильный сахар — по вкусу

1 Подсушить овсяные хлопья в духовке до золотистого цвета, измельчить в блендере или пропустить через мясорубку.

2 Всыпать разрыхлитель, тщательно перемешать.

3 Добавить мед. Влить растительное масло.

4 Добавить ванильный сахар. Посолить по желанию.

5 Тщательно вымесить тесто и поместить его в холодильник минимум на 30 мин.

6 Скатать небольшие шарики, расплющить их, придать форму лепешек.

7 Уложить печенье на застеленный пергаментом противень на небольшом расстоянии друг от друга.

8 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 10–15 мин.

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ С СУХОФРУКТАМИ

⌚ 1 ч
⌚ 20 шт. 400 г овсяных хлопьев, 15 г картофельного крахмала, 1/3 пакетика (5 г) разрыхлителя, 250 мл молока, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 30 г кураги, 30 г чернослива, 30 г изюма

1 Тщательно промыть и измельчить курагу с черносливом, соединить с изюмом в одной емкости. Залить холодной водой и оставить на 3 мин. Слить жидкость, просушить сухофрукты.

2 Измельчить в кухонном комбайне 200 г овсяных хлопьев в муку (их можно заменить пшеничной мукой). Смешать с оставшимися овсяными хлопьями и крахмалом.

3 Разогреть молоко в микроволновой печи до 70 °С, влить в хлопья. Всыпать сахар и разрыхлитель, перемешать. Растопить сливочное масло, добавить в тесто и тщательно перемешать. Добавить сухофрукты, перемешать. Накрывать полотенцем и оставить на 10 мин.

4 На доске, присыпанной мукой, раскатать пласт толщиной 1,5 см. С помощью стакана или ножа вырезать печенье.

5 Застелить противень пергаментом, выложить печенье и выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 25 мин.

ПЕЧЕНЬЕ МИЛЛИОНЕРА

⌚ 1 ч 40 мин + 4 ч на выдержку
⌚ 15 шт. 150 г муки, 80 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 2 желтка, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли. **Карамель:** 1 банка сгущенного молока, 20 г сливочного масла. **Глазурь:** 200 г молочного шоколада

1 Смешать муку с солью, сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить охлажденное сливочное масло, порубить смесь ножом до состояния крупной крошки. Добавить желтки и сметану, замесить тесто.

2 Застелить форму для запекания пергаментом, равномерно распределить по ней тесто. Наколеть пласт вилкой, поставить в холодильник на 20–30 мин. Выпекать 15–20 мин при 180 °С до светло-золотистой корочки.

3 Приготовить карамель: вылить сгущенное молоко в небольшую кастрюлю с толстым дном, добавить сливочное масло. Варить на минимальном огне 20–35 мин, помешивая деревянной лопаткой, до светло-карамельного цвета. Снять карамель с огня и быстро распределить по поверхности остывшего коржа.

4 Приготовить глазурь: разломать шоколад на кусочки, поставить на водяную баню. Как только шоколад начнет плавиться, снять с огня и оставить, пока полностью не растает. Покрывать корж глазурью, убрать в холодильник на 2–4 ч. Перед подачей нарезать порционными.



ВАЛЕНТИНКИ

⌚ 1 ч
⌚ 40 шт. 300 г муки, 2 яйца, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. ванильного сахара. **Глазурь:** 200 г сахарной пудры, 2 ч. л. лимонного сока, красный пищевой краситель (использовать по инструкции)

1 Взбить яйца вилкой или венчиком, смешать с размягченным маслом. Всыпать сахар-песок и ванильный сахар, растереть смесь до полного их растворения.

2 Добавить муку и замесить крутое тесто. Немного помять тесто холодными руками, сформовать шар.

3 Посыпать мукой стол и выложенное на него тесто. Раскатать пласт толщиной 5–8 мм. Вырезать с помощью формочек сердечки.

4 Разогреть духовой шкаф до 200 °С. Выложить печенье на сухой противень, выпекать 10–15 мин.

5 Приготовить глазурь: смешать сахарную пудру, лимонный сок и пищевой краситель. Смазать поверхность готовых сердечек.



ЮМБРИКИ

⌚ 1 ч
⌚ 30 мин 250 мл воды, 100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 яйца, соль на кончике ножа, растительное масло для смазывания формы. **Крем:** 600 г мягкого творога, 6 ст. л. сахарной пудры, 250 мл сливок (33 %), 1 лимон

1 Вскипятить воду со сливочным маслом. Добавить щепотку соли и муку, быстро перемешать.

2 Подержать смесь на слабом огне, постоянно помешивая, 3 мин.

3 Охладить полученную массу до комнатной температуры. Аккуратно ввести яйца.

4 Выложить тесто в плотный пакет, срезать уголок. Выдавить небольшими порциями на смазанную маслом фольгу. Выпекать пирожные 25 мин при 180 °С. Не открывая духовой шкаф, снизить температуру до 160 °С, выпекать еще 10 мин.

5 Приготовить крем. Для этого соединить творог со сливками в чаше блендера. Добавить натертую цедру и сахарную пудру. Перемешать до получения однородной массы.

6 Надрезать остывшие пирожные. Наполнить творожным кремом с помощью кондитерского шприца или чайной ложки.





КЕКСЫ ОВСЯНЫЕ

1 ч : 30 г овсяных хлопьев, 170 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 75 г сахара, 115 мл растительного масла, 2 яйца,
 10 шт. 1 яблоко, 200 мл молока

- 1** Вымыть яблоко, очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать мелкими кубиками.
- 2** Взбить яйца с растительным маслом в пену.
- 3** Добавить сахар, взбивать до его полного растворения.
- 4** Соединить муку с овсяными хлопьями и разрыхлителем.
- 5** Влить молоко, перемешать.
- 6** Добавить яичную смесь, перемешать.
- 7** Ввести яблоко, перемешать.
- 8** Выложить тесто в формочки. Выпекать в духовом шкафу при 180 °С в течение 30–35 мин.



ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ С КЛУБНИКОЙ

40 мин : 100 г сахара, 80 г сливочного масла + 20 г для смазывания формочек, 80 мл молока, 80 г муки, 2 яйца,
 4 2 ст. л. какао-порошка, 100 г горького шоколада (содержание какао-продуктов — от 50 %), 100 г клубники, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. ванилина, взбитые сливки для украшения

- 1** Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить ягоды на бумажном полотенце.
- 2** Растопить сливочное масло на слабом огне.
- 3** Растопить шоколад на водяной бане.
- 4** Взбить яйца с сахаром в пышную пену (объем должен увеличиться в 2–3 раза).
- 5** Добавить ко взбитым яйцам растопленное сливочное масло и молоко, взбить.
- 6** Добавить какао и ванилин. Влить растопленный шоколад. Просеять в полученную массу муку с разрыхлителем, перемешать.
- 7** Разложить тесто в смазанные сливочным маслом формочки, вдавить в центр по ягоде клубники. Выпекать 20 мин в духовом шкафу, разогретом до 180 °С. Перед подачей украсить взбитыми сливками.

БАРАНКИ

 45 мин : 450 г муки + 15 г на подпыл, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 200 мл молока + 20 мл на смазывание теста, 10 ч. л. сахара, 1 ч. л. соды, 1 ч. л. соли

 16 шт.

- 1 Просеять пшеничную муку через сито. Можно несколько раз. Добавить сахар, соль и соду.
- 2 Вбить яйца
- 3 Влить растительное масло.
- 4 Добавить молоко. Вымесить тугое тесто на посыпанной мукой поверхности, дать постоять 20 мин.
- 5 Скатать большой валик и нарезать его на 16 одинаковых частей.
- 6 Раскатать ровные по толщине колбаски, смазать их концы молоком. Скрутить баранки.
- 7 Выложить баранки на пергамент, смазать молоком. Запекать 10–12 мин при температуре 200 °С, до светло-коричневого цвета.

ПОНЧИКИ

 2 ч : 250 г муки + 15 г на подпыл, 10 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 125 мл молока, 30 г сливочного масла, 500 мл растительного масла для фритюра, 50 г сахарной пудры, 2 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли

 10 шт.

- 1 Просеять пшеничную муку через сито. Можно несколько раз.
- 2 Добавить сухие дрожжи.
- 3 Всыпать соль, сахар.
- 4 Вбить яйцо.
- 5 Добавить сливочное масло комнатной температуры.
- 6 Влить молоко. Хорошо вымесить тесто, дать постоять около 1 ч для подъема.
- 7 Сформировать шарики одинакового размера (10 шт.) на посыпанной мукой поверхности.
- 8 Хорошо разогреть в кастрюле растительное масло, обжарить пончики до темно-коричневого цвета. Выложить их на салфетку, чтобы впитался лишний жир. При подаче посыпать сахарной пудрой.

БУЛОЧКИ СДОБНЫЕ

 2 ч : 600 г пшеничной муки, 350 мл молока, 3 яйца, 30 мин : 50–100 г изюма, 25 г сухих дрожжей, 10 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 70 г сливочного масла, 15 г муки на подпыл

 15 шт.

- 1 Развести в одной половине теплого молока сахар, в другой — сухие дрожжи.
- 2 Просеять пшеничную муку через сито, вбить яйца.
- 3 Добавить в муку молоко с сахаром. Вылить в заготовку растворенные в молоке дрожжи.
- 4 Добавить размягченное сливочное масло и соль. Всыпать изюм.
- 5 Вымешивать тесто на посыпанной мукой поверхности в течение 10 мин. Оставить на 1 ч. Обмять.
- 6 Разделить тесто на 15 равных частей. Сформировать булочки.
- 7 Выложить булочки на противень, смазанный маслом либо застеленный пергаментом. Оставить на 20 мин, накрыв салфеткой. Смазать растопленным сливочным маслом.
- 8 Выпекать 15 мин при температуре 200 °С. При подаче посыпать сахарной пудрой или сахаром.

ВЕНОЧКИ СДОБНЫЕ

 3 ч : 560 г муки, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 1 яйцо + 1 для смазывания теста, 100 г сливочного масла, 250 мл молока

 12 шт.

- 1 Растереть дрожжи с просеянной мукой, добавить сахар, перемешать. Растопить сливочное масло, влить в него молоко, вбить яйцо, перемешать. Сделать в муке углубление, влить полученную смесь. Вымесить эластичное тесто, скатать в шар, накрыть полотенцем, поставить в тепло на 1,5–2 ч.
- 2 Обмять подошедшее тесто, выложить на присыпанную мукой доску и разделить на 24 равные части.
- 3 Скатать из каждой части колбаску толщиной с палец.
- 4 Сложить по 2 колбаски крест-накрест посередине, скрутить от пересечения в жгут, свернуть в кольцо.
- 5 Выложить кольца на противень, застланный пергаментом, оставить на 1,5 ч.
- 6 Выпекать 10–15 мин при температуре 180 °С. Взбить яйцо с 1 ст. л. молока. Смазать веночки полученной смесью за 5 мин до окончания выпечки.



Слойки с клубникой

 45 мин : 2 листа слоеного теста, 200 г клубники, 2 ст. л. сахарной пудры, 150 г черного (или молочного) шоколада, 100 мл жирных сливок, ванилин, желток для смазывания заготовок

 4

1 Разрезать листы слоеного теста на квадраты и сделать на каждом квадрате два Г-образных надреза. Поднять надрезанные уголки и пропустить их друг через друга, как бы переплетая. Наколоть тесто вилкой.

2 Смазать заготовки желтком. Выпекать 25 мин в духовом шкафу, разогретом до 180 °С. Остудить.

3 Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Высушить ягоды на бумажном полотенце и нарезать ломтиками.

4 Растопить шоколад на водяной бане.

5 Взбить сливки с сахарной пудрой в пышную пену, добавить ванилин. Продолжая взбивать, влить тонкой струйкой шоколада.

6 Выложить в готовые слойки клубнику.

7 Выдавить шоколадный мусс с помощью кондитерского мешка. При желании посыпать сахарной пудрой.

Пирожки постные жареные с джемом

 40 мин : **Тесто:** 400 г муки, 200 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 200 мл растительного масла.

 4 : **Начинка:** 200 г любого густого джема

1 Растворить дрожжи, сахар и 1 ч. л. муки в небольшом количестве теплой воды.

2 Просеять муку вместе с солью через сито. Сделать в муке углубление и влить вспенившиеся дрожжи. Добавить теплую воду. Тщательно размешать.

3 Постепенно влить растительное масло. Вымесить крутое тесто, поставить в тепло, чтобы оно подошло.

4 Разделить тесто на шарики, сделать из каждого шарика небольшую лепешку.

5 Выложить в центр каждой лепешки немного джема. Плотно защипнуть края, придать заготовкам форму пирожков.

6 Обжаривать пирожки на разогретом растительном масле до румяной корочки.

Каца

 1 ч : **Тесто:** 500 г муки, 2 желтка, 200 мл кефира, 250 г сливочного масла, 10 г сухих дрожжей, 150 мл теплой воды, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, щепотка соды, растительное масло для смазывания формы. **Начинка:** 200 г муки, 200 г сахарной пудры, 10 г ванильного сахара, 80 г сливочного масла

 6

1 Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар. Всыпать муку, постоянно помешивая. Влить растопленное сливочное масло (200 г) и кефир. Добавить соду, посолить. Хорошо вымесить тесто. Прикрыть полотенцем, поставить в тепло на 25–30 мин.

2 Приготовить начинку. Для этого просеять муку. Добавить сахарную пудру и ванильный сахар, перемешать. Влить растопленное сливочное масло. Перетереть руками в крошку.

3 Разделить тесто на 2 части. Раскатать каждый кусок в пласт толщиной 1,5–2 мм. Смазать растопленным сливочным маслом. Сложить пласт вдвое, снова раскатать и смазать маслом. Повторить эту процедуру 4–5 раз. Выложить начинку на раскатанную лепешку.

4 Свернуть тесто рулетом, положить рулет швом вниз на смазанный растительным маслом противень. Проколоть вилкой в нескольких местах. Смазать яичными желтками. Выпекать 30–35 мин при температуре 200 °С.

Кранч с орехами и сгущенным молоком

 6 ч : **Тесто:** 2 стакана муки, 5–6 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 1 яйцо, 50 мл молока, 1 пакетик ванильного сахара, 50 г сливочного масла, цедра 1/4 лимона, щепотка соли. **Начинка:** 1 стакан жареного фундука, 1 банка вареного сгущенного молока, 100 г сливочного масла.

 6–8 : **Сироп:** 150 мл воды, 150 г сахара

1 Смешать дрожжи, муку и соль, добавить сахар, ванильный сахар, яйцо и молоко. Тщательно перемешать миксером до получения однородной массы. Постепенно добавлять нарезанное кубиками сливочное масло комнатной температуры. Всыпать лимонную цедру. Вымешивать еще 10 мин после того, как получилось однородное тесто (оно должно стать мягким и эластичным). Накрыть тесто пленкой, поместить в холодильник минимум на 4 ч.

2 Взбить сгущенное молоко комнатной температуры с мягким маслом до однородной консистенции.

3 Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, выложить на него крем и мелко рубленые орехи. Свернуть рулетом, слегка прижать. Разрезать вдоль. Наложить половины крест-накрест посередине, переплести между собой, начиная от центра. Уложить в форму (круглую, с отверстием посередине), смазать яйцом, выпекать 40–45 мин при 170 °С. Сварить сироп из воды и сахара, смазать им готовый кранч. Перед подачей нарезать.

РУЛЕТ ЦИТРУСОВЫЙ

3 ч

10–12

560 г муки, 15 г дрожжей, 200 г сахара, 1 яйцо +
+ 1 для смазывания рулета, 100 г масла, 250 мл молока,
3 лимона, 3 апельсина

1 Растереть просеянную муку с дрожжами, добавить 150 г сахара, перемешать. Растопить сливочное масло, влить в него молоко, вбить яйцо и перемешать. Сделать в муке углубление, влить в него полученную смесь. Вымесить эластичное тесто, скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить в тепло на 1,5–2 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

2 Натереть цедру лимонов и апельсинов. Выжать сок из 1 апельсина и 1 лимона. Оставшиеся цитрусовые нарезать мелкими кубиками, смешать с цедрой, добавить сахар, довести до кипения и уварить в 2 раза.

3 Обмять подошедшее тесто, раскатать в прямоугольник. Выложить начинку, оставив свободными 5–10 см до одного края.

4 Свернуть рулет в сторону свободного края, положить швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Поставить в тепло на 40 мин.

5 Выпекать рулет 35–40 мин при 180 °С. Взбить яйцо с 1 ст. л. молока, смазать полученной смесью за 10 мин до окончания выпечки.



РУЛЕТ С МАКОМ

3 ч

10–12

560 г муки, 15 г дрожжей, 200 г сахара + 50 г для
мака, 2 яйца, 150 г мака, 100 г сливочного масла,
250 мл молока, 20 г ванильного сахара

1 Соединить дрожжи с 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. муки и 100 мл теплого молока. Тщательно размешать, поставить в тепло на 40 мин. Всыпать в подошедшую опару часть муки, добавить оставшийся сахар, половину оставшейся муки, ванильный сахар, перемешать. Вбить яйцо.

2 Промыть мак в теплой воде, засыпать в кипящую воду, повторно довести жидкость до кипения и слить ее. Подсушить мак, истолочь в ступке или кофемолке, смешать с сахаром, добавить яйцо.

3 Растопить сливочное масло, смешать с оставшимся молоком, добавить к тесту. Вымесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку (оно должно стать гладким и эластичным). Накрыть тесто полотенцем, поставить в тепло на 1,5 ч (оно должно увеличиться в объеме в 2 раза).

4 Раскатать тесто в прямоугольный пласт. Равномерно распределить маковую начинку, оставив 5–10 см от края. Свернуть рулетом в сторону свободного края. Выложить швом вниз на противень, застеленный пергаментом. Накрыть полотенцем, оставить на 40–50 мин. Выпекать при 180 °С 45–55 мин. Смазать рулет небольшим количеством молока (для блеска).





КУЛИЧ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

⌚ 4–5 ч
🥄 2 шт.
550 г муки, 250 мл молока, 15 г свежих (или 7 г сухих) дрожжей, 60 г сливочного масла, 40 г сахара, 10 г соли, 60 г фундука, 60 г изюма, 150 г сахарной пудры, 2 яйца + 1 белок

1 Раскрошить дрожжи, смешать с половиной сахара и развести $\frac{1}{3}$ теплого молока. Поставить в тепло на 10 мин. Добавить яйца, вторую половину сахара, размешать. Всыпать муку, перемешать. Влить оставшееся теплое молоко. Начать вымешивать тесто. Добавить соль и теплое растопленное сливочное масло. Вымесить окончательно эластичное тесто. Накрыть чистым полотенцем, поставить в тепло, чтобы оно подошло (тесто должно увеличиться в объеме в 2–3 раза). Обмять, накрыть и снова поставить подниматься.

2 Замочить изюм, слить воду, обвалять в муке. Прокалить орехи на сухой сковороде, очистить от шкурки, порубить ножом.

3 Раскатать тесто на присыпанной мукой доске, распределить по нему орехи и изюм. Свернуть рулетом, разделить на количество форм, сформовать шары. Положить каждый шар в отдельную форму, накрыть полотенцем, оставить на 40 мин. Выпекать 30–40 мин при температуре 180 °С.

4 Смешать белок с сахарной пудрой, покрыть глазурью охлажденные куличи.



КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ

⌚ 4–5 ч
🥄 2 шт.
Тесто: 250 г муки, пакетик ванильного сахара (18–20 г), 125 мл сливок (10 %), 2 яйца, 75 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 10 г сухих дрожжей, 100 г горького шоколада, $\frac{1}{3}$ ч. л. соли.
Глазурь: сок половины лимона, 200–250 г сахарной пудры

1 Растворить в 50 мл сливок комнатной температуры 2 ст. л. сахара и дрожжи. Оставить на 5 мин. Добавить 100 г муки, перемешать. Оставить на 20–30 мин.

2 Растопить сливочное масло в оставшихся сливках, соединить с яйцами и сахаром. Добавить в опару оставшуюся муку. Влить масляно-яичную смесь, добавить соль, ванильный сахар. Вымесить эластичное тесто. Скатать его в шар, накрыть пленкой и поставить в тепло подходить (тесто должно увеличиться вдвое). Обмять и снова поставить в тепло еще на 1 ч.

3 Раскатать тесто в прямоугольный пласт, посыпать рубленым шоколадом, слегка вдавливая его. Свернуть пласт рулетом, разделить на 2 части. Противоположные концы каждой части сомкнуть, чтобы получился шар. Положить заготовки в формы, поставить в тепло на 40 мин. Выпекать куличи 40–45 мин при 180 °С.

4 Растворить в лимонном соке сахарную пудру, взбить до состояния густой сметаны. Покрыть куличи глазурью, украсить кондитерскими посыпками.



ТОРТ ТЫКВЕННЫЙ С ЧЕРНОСЛИВОМ

 2–3 ч **Тесто:** 200 г муки, 120 г сливочного масла, 4–5 ст. л. ледяной воды, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 800 г тыквы, 30 ягод черносливы, 150 мл коньяка, 100 г сахара, 150 г коричневого сахара, 200 мл воды, 180 мл сливок (30 %), сок 1 лимона, 3 яйца, 1 ч. л. корицы

1 Добавить к просеянной с солью муке сливочное масло, растереть в крошку. Влить воду и замесить тесто. Завернуть в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Очистить тыкву от семян, нарезать кусочками, запекать 40–60 мин при 180 °С. Срезать кожуру, измельчить мякоть до состояния пюре в блендере. Добавить коричневый сахар, сливки, яйца, корицу и сок лимона. Перемешать до однородности и растворения сахара.

3 Залить чернослив коньяком, добавить 100 г сахара и воду. Довести до кипения, варить на среднем огне 15 мин, пока чернослив не станет мягким, а жидкость не уварится вдвое.

4 Раскатать тесто в тонкий пласт, распределить по форме. Выложить половину чернослива и тыквенное пюре. Выпекать около 45 мин при 180 °С, пока начинка не схватится. Остудить пирог, подавать с оставшимся черносливом и сиропом.

ТОРТ МОРКОВНЫЙ С ОРЕХАМИ И СЫРОМ

 1 ч
30 мин **Тесто:** 150 г муки, 170 г сахара, 170 мл растительного масла, 3 яйца, 250 г моркови, 100 г изюма, 100 г грецких орехов, 2 ст. л. коньяка, 1 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. молотой корицы. **Глазурь:** 250 г мягкого сливочного сыра (например, филадельфия), 200 г сахарной пудры

1 Залить изюм коньяком, оставить на 10 мин. Измельчить грецкие орехи с помощью блендера в муку. Натереть морковь на мелкой терке или измельчить с помощью блендера.

2 Взбить яйца с сахаром до крепкой пены, добавить растительное масло. Соединить с изюмом, морковью и орехами, перемешать.

3 Просеять муку с разрыхлителем и корицей. Смешать сухие и жидкие ингредиенты.

4 Вылить тесто в смазанную маслом форму и выпекать около 50 мин при 180 °С, до сухой спички.

5 Приготовить глазурь: взбить венчиком сливочный сыр с сахарной пудрой. Промазать ею сверху остывший пирог.

ТОРТ ЛИМОННЫЙ С МЕРЕНГОЙ

 1 ч
20 мин **Тесто:** 200 г муки, 90 г сахара, 30 г молотого миндаля, 1 яйцо, 125 г сливочного масла, щепотка соли. **Начинка (крем):** 3 лимона (цедра и 100 мл сока), 2 яйца, 130 г сахара, 160 г сливочного масла. **Начинка (меренга):** 3 белка, 150 г сахарной пудры, 10 г сахара

1 Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром. Добавить соль, муку, молотый миндаль и яйцо. Замесить однородное тесто, завернуть в пленку, поместить в холодильник на 1 ч.

2 Снять с лимонов цедру (без белой части). Выжать 100 мл сока. Взбить яйца с сахаром, добавить сок и цедру лимонов. Нагреть смесь на медленном огне, непрерывно помешивая (она должна посветлеть и приобрести консистенцию не очень густой сметаны). Охладить до комнатной температуры, добавить нарезанное кубиками сливочное масло комнатной температуры. Взбить до однородности.

3 Раскатать тесто тонким слоем, выложить в форму, наколоть вилкой, выпекать в течение 15 мин при 190 °С, полностью остудить. Выложить крем.

4 Взбить белки с сахарной пудрой и сахаром, выложить на пирог с помощью кондитерского мешка или ложки. Запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу в течение 5–8 мин, до коричневого цвета.

ТОРТ МИНДАЛЬНЫЙ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

 2 ч
Тесто: 125 г муки, 90 г миндаля, 90 г сливочного масла, 2 желтка, 100 г сахарной пудры. **Начинка:** 600 г сливок (30–35 %), 300 г белого шоколада, 3 яйца, 3 желтка, сок 1 лимона (около 70 мл)

1 Измельчить миндаль с помощью блендера в муку. Нарезать масло кубиками, растереть с мукой в крошку. Добавить сахарную пудру, молотый миндаль, желтки и замесить тесто. Завернуть его в пленку, поместить в холодильник на 30 мин.

2 Раскатать тесто, переложить в форму для выпечки, сформировав бортики. Положить сверху лист пергамента и груз. Выпекать в течение 10 мин при 180 °С. Снять пергамент с грузом, выпекать еще 10 мин.

3 Довести сливки почти до кипения, снять с огня и добавить белый шоколад. Размешать до полного его растворения, остудить. Хорошо перемешать яйца и желтки, соединить со смесью сливок и шоколада и лимонным соком.

4 Выложить начинку поверх миндального коржа, выпекать в разогретом до 150 °С духовом шкафу в течение 35–45 мин. Перед подачей охладить готовый пирог.



Чизкейк с клубникой

1 ч

6–8

Основа: 300 г печенья, 100 г сливочного масла, молотая корица — по вкусу. **Начинка:** 500 г сливочного сыра (творожной массы), 500 г сметаны, 200 г сахара, 20 г желатина, 1/2 лимона, 100 мл кипяченой холодной воды, ванилин — по вкусу. **Верхний слой:** 500 г клубники, 1 упаковка желе со вкусом клубники

1 Удалить у клубники чашелистики, разрезать ягоды пополам. Залить желатин кипяченой холодной водой и оставить для набухания на 10 мин. Развести готовое желе согласно рекомендациям на упаковке.

2 Измельчить печенье в блендере в мелкую крошку. Добавить размягченное сливочное масло и корицу, тщательно перемешать. Выстлать дно и стенки разъемной формы пергаментом. Выложить массу из печенья, утрамбовать и поместить в холодильник, пока готовится начинка.

3 Соединить сливочный сыр, сметану, ванилин и сахар. Взбивать 5–6 мин, до полного растворения сахара. Не останавливаясь, добавить разогретый желатин и лимонный сок. Выложить крем на основу, поместить в холодильник на 20 мин.

4 Украсить чизкейк половинками клубники. Аккуратно залить остывшим желе.



Чизкейк шоколадный

1 ч
40 мин

8–10

Тесто: 250 г шоколадного печенья, 150 г сливочного масла. **Начинка:** 700 г мягкого сливочного сыра (например, филадельфия), 250 г сахара, 4 яйца, 200 г сметаны, 200 г шоколада. **Глазурь:** 100 г шоколада, 50 мл жирных сливок

1 Измельчить печенье с помощью блендера в крошку, добавить растопленное сливочное масло и перемешать. Утрамбовать смесь на дне разъемной формы. Выпекать в течение 10 мин при 180 °С. Остудить.

2 Приготовить начинку. Взбить сыр с сахаром до кремообразного состояния. Добавить сметану, перемешать. Вбить яйца (по одному), тщательно вымешивая после каждого. Добавить растопленный на водяной бане шоколад, перемешать.

3 Вылить начинку поверх основы, разровнять. Выпекать около 1 ч в разогретом до 160 °С духовом шкафу. Оставить в выключенном духовом шкафу еще на 1 ч. Вынуть, остудить и поместить в холодильник на 4 ч.

4 Приготовить глазурь: растопить шоколад на водяной бане, влить сливки и перемешать.

5 Покрыть готовый чизкейк глазурью. Дать застыть в холодильнике, около 30 мин.





ТОРТ БЛИННЫЙ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

⌚ 50 мин +
+ 8 ч на
застывание

🍴 10

12 молочных блинов (см. с. 42), 700 мл жирных сливок, 200 г горького шоколада, 4 ст. л. сахарной пудры, 70 мл кофейного ликера, 70 г грецких орехов, 100 г миндальных лепестков

1 Влить 200 мл сливок в сотейник, разогреть до 80 °С. Добавить разломанный на маленькие кусочки шоколада. Дождаться, пока он растворится, перемешать.

2 Добавить в крем мелко рубленные орехи и ликер, перемешать.

3 Всыпать в 400 мл сливок 3 ст. л. сахарной пудры. Взбить в крепкую пену.

4 Выложить на блюдо блин, смазать шоколадным кремом, накрыть следующим блином, затем смазать белым кремом и т. д. Оставить торт на 8 ч в холодильнике.

5 Взбить оставшиеся 100 мл сливок с 1 ст. л. сахарной пудры. Смазать ими готовый торт.

6 При подаче посыпать изделие миндальными лепестками.



ТОРТ ИЗ ШОКОЛАДНЫХ БЛИНОВ С АПЕЛЬСИНОМ

⌚ 1 ч 10 мин +
+ 8 ч на про-
питывание

🍴 8

14 шоколадных блинов (см. с. 45), 400 мл очень жирных сливок, 3 ст. л. сахарной пудры, 4 апельсина, 2 ст. л. меда, 3 ст. л. апельсинового ликера или коньяка, 100 г шоколада для украшения

1 Приготовить апельсиновый крем. Для этого срезать кожицу с апельсинов. Аккуратно вырезать мякоть, нарезать ее небольшими кусочками. Растопить в сковороде мед, добавить апельсины, выпаривать 25–30 мин на небольшом огне, постоянно помешивая. Влить ликер, перемешать.

2 Приготовить сливочный крем: взбить сливки с сахарной пудрой в крепкую пену.

3 Выложить на блюдо блин, смазать сливочным кремом, накрыть следующим блином, смазать апельсиновым кремом и т. д.

4 Обмазать торт оставшимися сливками. Поместить в холодильник на 8 ч.

5 Обсыпать готовый торт тертым шоколадом.





Блины молочные

⌚ 1 ч
10 мин

🍳 16–20 шт.

270 г муки, 750 мл молока, 3 яйца, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

- 1** Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром.
- 2** Взбить белки с солью в пышную пену.
- 3** Добавить к желткам 250 мл молока, размешать.
- 4** Добавить просеянную муку и тщательно вымесить до однородной консистенции, постепенно добавляя оставшееся молоко.
- 5** Добавить растопленное сливочное масло и взбитые белки, перемешать.
- 6** Обжаривать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины заварные

⌚ 1 ч 10 мин

🍳 14–18 шт.

370 мл кефира, 1 яйцо, 150 г муки, 180 мл воды, 3/4 ч. л. соды, 2 ч. л. сахара, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1** Смешать кефир с яйцом. Добавить сахар и соль.
- 2** Добавить просеянную муку, замесить тесто.
- 3** Положить соду в отдельную емкость и залить горячей кипяченой водой. Добавить в тесто, вымесить до однородной массы.
- 4** Обжаривать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.





Блины пшеничные

⌚ 4 ч

🍳 14–18 шт.

560 г пшеничной муки, 1 л молока, 25 г дрожжей, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 2 ч. л. сахара, 80 мл сливок (20 %), соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Просеять 360 г муки, добавить разогретое до 50 °С молоко. Добавить дрожжи, растопленное сливочное масло, перемешать

2 Накрыть емкость полотенцем, поставить в тепло на 2 ч.

3 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром, взбить белки с солью в густую пену.

4 Перемешать тесто, добавить оставшуюся муку и растертые с сахаром желтки, перемешать. Добавить взбитые белки и сливки, и еще раз аккуратно перемешать.

5 Накрыть емкость полотенцем, поставить в тепло на 1 ч.

6 Обжаривать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.



Блины овсяные

⌚ 3 ч

🍳 8–12 шт.

250 г овсяных хлопьев, 250 г муки, 750 мл молока, 120 мл сливок (от 20 %), 4 яйца, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, растительное масло для жарки

1 Смешать овсяные хлопья и муку.

2 Разогреть молоко до 50 °С, добавить дрожжи, перемешать.

3 Влить молоко в муку, тщательно перемешать, накрыть емкость полотенцем, поставить в тепло на 2 ч.

4 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром. Взбить белки с солью в густую пену.

5 Разогреть сливки до 50 °С и добавить в подошедшее тесто.

6 Добавить растертые желтки, перемешать.

7 Влить растопленное сливочное масло, перемешать.

8 Ввести взбитые белки, перемешать.

9 Обжаривать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.





Блины с селедкой и зеленым маслом



30 мин



8 шт.

8 тонких молочных блинов (с. 42), 200 г филе сельди пряного посола, 1 красная луковица, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 5 веточек шпината, 1/2 лимона, 10 стеблей зеленого лука, соль — по вкусу

- 1 Отварить яйцо, очистить и разрезать на 4 части.
- 2 Нарезать сельдь порционными кусочками.
- 3 Очистить лук и нарезать тонкими полукольцами.
- 4 Соединить в одной емкости сельдь и лук, сбрызнуть соком лимона, перемешать, оставить на 10 мин.
- 5 Соединить в чаше блендера яйцо и шпинат. Добавить еще немного сока лимона, посолить, перемешать до однородной консистенции.
- 6 Добавить размягченное сливочное масло, снова перемешать.
- 7 Выложить в центр каждого блина начинку из масла, сверху — сельдь с луком.
- 8 Соединить края блина в виде мешочка, связать стеблями лука.



Блины с форелью и брокколи



30 мин



10 шт.

10 тонких молочных блинов (с. 42), 300 г слабосоленой форели, 250 г брокколи, 1 луковица шалота, 2 зубчика чеснока, 150 мл жирных сливок, 1 ст. л. кедровых орехов, 2 веточки петрушки, щепотка мускатного ореха, 1 ст. л. оливкового масла, перец и соль — по вкусу

- 1 Опустить брокколи в подсоленную кипящую воду и отваривать 5 мин.
- 2 Нарезать форель кубиками размером 1×1 см.
- 3 Нарезать лук мелкими кубиками, мелко порубить чеснок.
- 4 Разогреть в сковороде оливковое масло, обжаривать лук и чеснок на среднем огне, постоянно помешивая, 2 мин. Добавить брокколи, обжаривать еще 1 мин.
- 5 Влить сливки, посолить, поперчить, добавить мускатный орех. Тушить на маленьком огне под крышкой 5 мин.
- 6 Добавить мелко рубленную петрушку, рыбу и кедровые орехи, перемешать.
- 7 Распределить начинку по половине блина, сложить его в 2, а затем в 4 слоя. Сразу же подавать.





Блины с курицей

1 ч

16–20 шт.

Любое блинное тесто, 400 г куриного фарша, 1 луковица, 3 ст. л. рубленой петрушки, 2 ст. л. растительного масла, по 1/5 ч. л. соли, свежемолотого черного перца и рубленого перца чили

- 1 Испечь блины, следуя выбранной рецептуре.
- 2 Порубить лук мелкими кубиками, обжарить до золотистого цвета на масле, разогретом в толстостенной сковороде. Добавить оба вида перца.
- 3 Выложить фарш, перемешать.
- 4 Как только мясо отдаст сок и начнет поджариваться, выключить огонь и накрыть сковороду крышкой. Оставить на 20 мин.
- 5 Посолить полученный фарш, добавить рубленую петрушку, перемешать.
- 6 Выложить на каждый блин по 1 ст. л. ложке фарша, завернуть конвертиком.
- 7 Сложить нафаршированные блинчики в сковороду, где находился фарш. Равномерно прогреть перед подачей.



Блины шоколадные

3 ч
40 мин

10–14 шт.

80 г горького шоколада (содержание какао-продуктов — не менее 70 %), 500 мл молока, 200 г муки, 3 яйца, 3 ст. л. темного рома (или коньяка), 2 ст. л. сахарной пудры, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. какао-порошка, щепотка соли, растительное масло для жарки

- 1 Разломать шоколад на кусочки, сложить в небольшую кастрюлю и растопить на водяной бане.
- 2 Соединить муку с какао-порошком, добавить 250 мл молока, перемешать до однородной консистенции.
- 3 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахарной пудрой, добавить их в тесто, перемешать.
- 4 Подогреть оставшееся молоко до 50 °С, влить в шоколад, перемешать. Добавить растопленное сливочное масло, влить ром, перемешать.
- 5 Влить шоколадную массу в тесто, перемешать.
- 6 Взбить белки с солью в крепкую пену и добавить их в тесто, аккуратно перемешать, накрыть полотенцем и отставить на 2–3 ч.
- 7 Обжаривать блины с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.





Оладьи пышные

⌚ 30 мин

200 мл кефира средней жирности, 120 г муки, 1 ч. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. гашеной соды, 1 ст. л. растительного масла + для жарки.

🍽 12–14 шт.

Для подачи: джем, сметана, мед или сироп

1 Добавить гашеную соду в кефир, размешать, дать немного постоять до появления пузырьков. Всыпать сахарную пудру и соль, перемешать.

2 Всыпать небольшими порциями просеянную муку при постоянном помешивании. Должно получиться тесто, напоминающее по консистенции густую сметану.

3 Влить 1 ст. л. растительного масла, перемешать.

4 Разогреть на сковороде немного масла, выпекать оладьи на среднем огне под крышкой. Перевернуть после того, как поверхность перестанет быть глянцевой.

5 Подавать оладьи с джемом, сметаной, медом или сиропом.

Оладьи со шпинатом

⌚ 35 мин

200 г муки, 200 г листьев шпината, 250 мл кефира, 2 яйца, 1/2 ч. л. гашеной соды, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, растительное масло для жарки

🍽 15 шт.

1 Сложить шпинат в чашу блендера. Влить кефир, взбить до состояния однородной массы.

2 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром. Взбить белки с солью в крепкую пену.

3 Добавить желтки к кефиру, перемешать.

4 Добавить просеянную муку, перемешать.

5 Добавить взбитые белки, перемешать.

6 Добавить гашеную соду, перемешать.

7 Разогреть на сковороде растительное масло. Выкладывать тесто столовой ложкой, обжаривать оладьи с обеих сторон.

Панкейки

⌚ 1 ч
20 мин

180 г муки, 220 мл теплого молока, 30 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1 долька лимона, 1/2 ч. л. соды, сливочное масло для жарки

🍽 15 шт.

1 Просеять муку, добавить соду.

2 Выдавить на соду сок лимона.

3 Отделить желтки, растереть с сахаром.

4 Добавить к желткам молоко, хорошо перемешать.

5 Постепенно влить полученную смесь в муку, перемешать до однородной массы.

6 Добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

7 Взбить белки с солью в крепкую пену, добавить в тесто, перемешать.

8 Обжаривать панкейки с двух сторон на среднем огне на маленькой сковороде в сливочном масле.

Сырники

⌚ 25 мин

200 г творога, 1 яйцо, 2–3 ст. л. муки, 1 ч. л. сахара, 35 г кураги, 2 веточки мяты, щепотка соли, растительное масло для жарки

🍽 5 шт.

1 Взбить яйцо с солью и сахаром до растворения сахара, но не до пышной пены. Добавить творог, перемешать.

2 Всыпать половину муки, перемешать. Творожная масса должна получиться достаточно вязкой.

3 Нарезать курагу мелкими кубиками, выложить в тесто, перемешать.

4 Добавить в тесто листочки мяты (крупные предварительно нарвать руками), перемешать.

5 Высыпать на плоскую тарелку оставшуюся муку.

6 Выложить ложкой часть творожной массы в тарелку, обвалять в муке с двух сторон. Придать руками форму сырника.

7 Обжаривать сырники с обеих сторон на разогретом растительном масле на среднем огне.



С 81 **100** лучших рецептов домашней выпечки. — Москва : Эксмо, 2014. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

УДК 641/642
ББК 36.992

ISBN 978-5-699-73260-9 © ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Дизайн переплета *В. Терещенко*

На переплете использованы фото *Н. Серебряковой*

Оригинал-макет подготовлен ООО «Айдиономикс»

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

В коллаже на переплете использована фотография:
Andrey Kuzmin / iStockphoto / Thinkstock / Fotobank.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

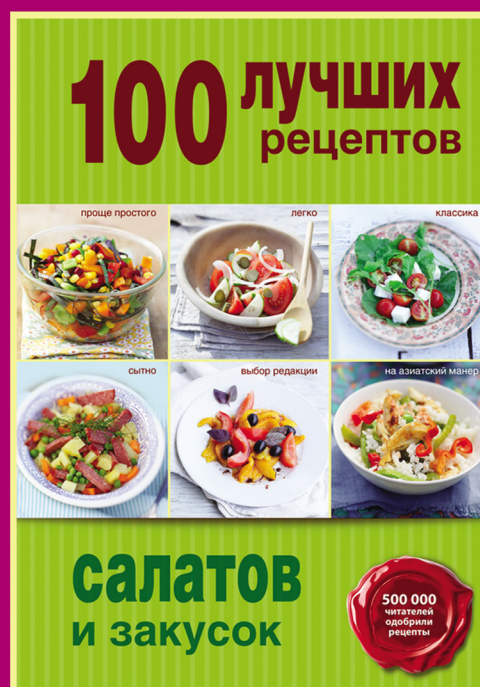
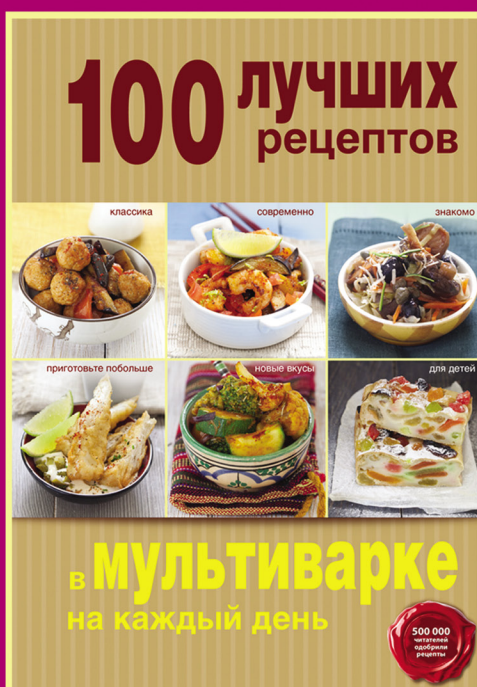
Подписано в печать 26.05.2014. Формат 60х84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ



В книгах серии **«100 лучших рецептов»** вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов на все случаи жизни в каждой книге.

В серии вышли:



Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-73260-9



9 785699 732609 >

