

Торт – Медовый тор, Красный бархат, Бисквитный торт, Птичье молоко

Пончики – Донаты, Творожные.

Кекс – Капкейки

Пирожные – Тирамису, Шоколадные

Торт:

- **Медовый торт – Приготовление:** Приступим к приготовлению теста. Для этого сливочное масло, сахар и мёд кладём в жаропрочную миску и ставим на кастрюльку с кипящей водой. Массу помешиваем до полного растворения. Тем временем, пока наша смесь растапливается, взбиваем хорошенько яйца. Очень интенсивно перемешиваем, чтобы яйца не заварились. Затем добавляем соду, при этом объем увеличится. Теперь начинаем постепенно частями присыпать муку. Делаем это не переставая тщательно перемешивать. Снимаем полученную массу с воды и выкладываем её на стол. И начинаем быстро замешивать тесто руками. Готовое тесто завернём в пищевую пленку и уберём в холодильник на один час. Далее сделаем из теста «колбаску» и разделим на восемь одинаковых частей. Каждый кусочек скатываем в шарик, убираем на тарелку и накрываем пленкой. Раскатка такая, чтобы была возможность вырезать корж диаметром примерно двадцать сантиметров. Берём тарелку заданного диаметра и вырезаем круг из теста. Отправляем будущий корж в предварительно разогретый до 180 градусов духовой шкаф. На три-пять минут, в зависимости от мощности плиты. Сразу после запекания лепешки должны принять красивый золотистый цвет.

Рецепт:

Мука — 400гр.

Сахар-песок — 150 гр.

Масло сливочное — 100 гр.

Мёд цветочный или липовый грамм — 120 гр.

Яйцо куриное — 2 штуки

Сода — полторы чайные ложки

Сметана жирностью 25% — 700 грамм

Сахарный песок — 200 гр

- **Красный бархат – Приготовление:** Все яйца сразу (без деления на белки и желтки) соединяем с сахаром и взбиваем миксером около 5 минут. В кефир всыпаем пищевую соду (негашеную), тщательно размешиваем. Добавляем к кисломолочному продукту гелевый краситель, перемешиваем, добиваясь равномерного окрашивания жидкости в ярко-красный цвет. К окрашенному кефиру вливаем растительное масло. Отдельно смешиваем и просеиваем через мелкое сито муку, какао-порошок и разрыхлитель, добавляем мелкую соль. Сухие ингредиенты всыпаем к яичной массе, следом вливаем окрашенную смесь масла и кефира. Взбиваем миксером до получения однородного ярко-красного состава без мучных комков. Полученное бисквитное тесто делим пополам и распределяем по двум разъемным формам диаметром 20-22 см. Для удобства дно форм застилаем пергаментом (бортики можно не смазывать). Выпекаем бисквит для торта «Красный бархат» порядка 30-40 минут при 180 градусах. Полностью остудив, разрезаем бисквитную заготовку вдоль на две части. То же самое делаем и со вторым бисквитом (в итоге у нас получится 4 красных коржа).

Рецепт:

яйца — 4 шт.;

какао-порошок — 1,5 ст. ложки;

мука — 450 г;

растительное масло (рафинированное) — 400 мл;

кефир — 370 г;

мелкая соль — 1/4 ч. ложки;

сахар — 400 г

разрыхлитель теста — 2,5 ч. ложки (без горки);

пищевая сода — 1,3 ч. ложки (без горки);

гелевый пищевой краситель (красный) — 2-3 ч. ложки.

- **Бисквитный торт – Приготовление:** Яйца разбить и поместить в глубокую миску, добавить соль и сахар, а также, по желанию, ванильный сахар. Муку просеять, добавить картофельный крахмал, перемешать. Взбить яйца с сахаром миксером вначале на небольшой скорости, а затем - на высокой скорости в течение 8-10 минут, чтобы получилась воздушная, светлая, густоватая масса. В получившуюся воздушную массу частями всыпать, просеивая через ситечко, муку с крахмалом, каждый раз ложкой тщательно, но аккуратно, вмешивая сухую смесь в жидкую. Дно разъемной формы застелить пергаментом и вылить тесто, разровнять его. Выпекать бисквит в разогретой до 170-180 градусов духовке около 35-40 минут.

Рецепт:

яйца крупные - 5 шт.;

сахар - 150 г;

крахмал картофельный - 30 г;

мука высшего сорта - 130 г;

соль - щепотка;

ванильный сахар - 0,5 пакетика

- **Птичье молоко –** Мука - 2-3 стакана, Сахар - 2 стакана, Сода (не гашеная) - 1,5 ч. л., Разрыхлитель - 1 пакетик (15 г), Какао - 4-6 ст. ложек, Яйца - 2 шт, Молоко - 1 стакан, Растительное масло - 1/3-1/2 стакана, Кипящая вода - 1 стакан.

Для суфле: Белки яичные - 7 шт, Желатин - 20 г, Сахарный песок - 1 стакан, Масло сливочное - 150 г, Сгущеное молоко - 200 г, Лимонная кислота - 1/4 ч. л. Для глазури: Шоколад - 2 плитки, Сливочное масло, Молоко,

Пончики

- **Донатсы – Приготовление:** В чашу миксера или в иную большую ёмкость отправляем все жидкие ингредиенты. Добавляем сахар, щепотку соли, сухие дрожжи и муку в два приема. Замешиваем тесто в комбайне 5-8 минут, начиная с маленькой скорости. После этого тесто в чаше можно накрыть пищевой пленкой и оставить на столе на 1 час. По истечению времени раскатываем тесто толщиной до 1 см. Кулинарным кольцом или любой круглой формой, диаметром не более 9 см, вырезаем кружочки. В сковородку вливаем растительное масло и разогреваем совсем немножко. Переворачиваем и продолжаем жарить.

Рецепт:

Мука - 640 г

Сахар - 60 г

Яйца - 2 шт

Дрожжи сухие – 14

Масло сливочное - 90 г

Молоко 3,2% - 250 мл

Соль - 1 щепотка

- **Творожные пончики – Приготовление:** В емкость для замешивания теста (кастрюля или салатница) выкладываем наш творог и яйцо. Тщательно перемешиваем первые два ингредиента, яйцо должно равномерно распределиться по всему объему творога. Затем к творогу добавляем сахар. Еще раз все хорошенько перемешиваем. Добавим в смесь чайную

ложку разрыхлителя и стакан муки (без горки). Замешиваем тесто сначала вилкой, а затем руками. Поверхность, на которой будем формировать пончики, слегка присыпаем мукой. Выкладываем тесто на стол. Руками отделяем от основного куска теста небольшие кусочки, слегка обваливаем их в муке и лепим из них шарики. Для обжаривания одной партии пончиков требуется не более 40-60 секунд.

Рецепт:

1 стакан любого творога;

1 стакан пшеничной муки высшего сорта;

половина стакана сахара;

1 яйцо;

чайная ложка разрыхлителя или половина чайной ложки соды (соду погасить уксусом);

подсолнечное масло для обжарки.

Кексы

- **Капкейки – Приготовление:** Включите духовку на 180 С. Начните готовить тесто с того, что хорошенько взбейте мягкое сливочное масло с сахаром. Масса должна получиться воздушной и пышной. Добавьте в чашку яйца, соль и ваниль. Тщательно взбейте. Влейте молоко, добавьте разрыхлитель и муку. Все перемешайте до однородности. Следуйте рецепту и не переборщите с мукой, иначе выпечка не поднимется должным образом. Теперь можно разлить тесто по формочкам и поставить в горячую духовку. Капкейки выпекаются около 30 минут, готовность можно проверить деревянной палочкой.

Рецепт:

100г сливочного масла

200г Муки

150г сахара

2Яйца

120Мл . молока

1, 5 ч. л. разрыхлителя или соды

немного соли и ванили по вкусу

Пирожные

- **Тирамису – Приготовление:** В желтки высыпает сахар и начинаем взбивать миксером до вязкой однородной консистенции, помните, что сахар полностью не растворится. Отдельно взбиваем белки до пышной пены. В сахарно-желтковую массу выкладываем сыр маскарпоне. Можно использовать и миксер, но на маленькой скорости взбивания, чтобы маскарпоне не перегрелся и не потерял свои свойства. Теперь в сырную массу добавляем взбитые белки и аккуратно их вмешиваем до однородной консистенции. Готовим кофейный раствор. Можно использовать как молотый кофе в зернах, предварительно его сварив, а можно заварить и обычный растворимый кофе 3-4 ч. ложек на 250 мл кипятка. Теперь по одной штуке окунаем печенье савоярди в кофейный раствор и выкладываем ими все дно нашего блюда. Заливаем печенье половиной полученного сливочно-сырного крема. Затем повторяем слой из печенья, пропитанного кофейным напитком. Выливаем оставшийся крем, покрывая им все печеньки. Сверху обильно присыпаем какао через ситечко всю поверхность нашего десерта. Затягиваем пищевой пленкой и убираем на всю ночь в холодильник.

Рецепт

сыр маскарпоне — 500 гр.

сахар — 200 гр.

яйца — 4-5 шт.

черный кофе — 250 мл

бренди— 50 мл

печенье савоярди — 300 гр.

какао для украшения

- **Шоколадные – Приготовление:** С помощью миксера взбить молоко с растительным маслом, сахаром и какао-порошком. Половину полученной смеси перелить в отдельную емкость. Вбить сырые куриные яйца, муку, просеянную вместе с разрыхлителем, всыпать ванилин из пакетика. Массу взбить миксером. Тесто вылить на заранее смазанный маслом противень. Время приготовления в духовке – полчаса, температура – 175 градусов. Готовый корж вынуть, немного остудить и полить оставшейся шоколадной смесью.

Рецепт:

Яйцо 2шт

Молоко 1 стакан

Сахар 1 стакан

Мука 1 стакан

Масло растительное – 1 стакан

Какао порошок – 1,5 ст.л

Разрыхлитель – 1 ст.л

Ванилин - 1