

## 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 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);

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**



**Приготовление:** Смешиваем все сухие продукты. Взбиваем яйца, затем добавляем масло и еще немного взбиваем. Затем добавляем молоко и сухую смесь, но не все сразу, а в 2-3 приема и, чередуя молоко со смесью. Каждый раз хорошо взбиваем. Должно получиться густое тесто. Затем наливаем стакан кипятка и еще раз взбиваем, чтобы получилась равномерная масса. Выливаем на противень и ставим в разогретую духовку на 25-30 мин. при 180 градусах. Готовность проверяем спичкой. Время хочу уточнить. Для круглой формы может понадобиться чуть больше времени - до 40-50 минут. Поэтому самый лучший контроль - сухая спичка. Этой порции хватает на стандартный противень из духовки или на 2 формы диаметром 26-28 см.

**Рецепт:**

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, Сгущенное молоко - 200 г, Лимонная кислота - 1/4 ч. л. Для глазури: Шоколад - 2 плитки, Сливочное масло, Молоко,