

# Книга рецептов: 3 супер-быстрых торта

Уровень кондитерской. Всего  
15–30 минут активного времени.



+ 1 час  
в холодильнике

Уникальные  
текстуры

Без сложных  
техник

# Выберите свой десерт

## Брауни-торт (Шоколадно-банановый)

Текстура: Плотная, влажная, тающая

Активное время: 20 минут

Время ожидания: 1 час

Технология: Быстрая выпечка выпечка (15 мин)

## Чизкейк (Клубничный)

Текстура: Нежная, муссовая, воздушная

Активное время: 10 минут

Время ожидания: 40 мин (морозилка) или 2 часа (холодильник)

Технология: Без выпечки + заморозка

## Кокосовый полёт (С ананасом)

Текстура: Легкая, хрустящая, сочная

Активное время: 15 минут

Время ожидания: 30 минут

Технология: Сборка из готовой основы

# Торт №1: Шоколадно-банановый брауни-торт

Плотная, влажная, тающая текстура.  
Как брауни, только торт.

## Основа - корж за 15 минут

Яйца — 3 шт.

Сахар — 150 г

Мука — 100 г

Какао — 50 г

Масло сливочное — 100 г

Разрыхлитель — 1 ч.л.

## Начинка

Бананы — 2-3 шт. (мягкие)

Сметана 20% — 300 г

Сгущенка вареная — 200 г

# Процесс (20 минут)

- 01 Тесто.** Растопи масло (30 сек). Смешай все ингредиенты для основы миксером (2 мин).
- 02 Выпечка.** Вылей в форму 20 см. Пеки 20 минут при 180°C.
- 03 Крем.** Пока печется корж, взбей сметану с вареной сгущенкой (2 мин).
- 04 Сборка.** Горячий корж наколи вилкой в 10 местах для пропитки. Вылей половину крема, разложи кружочки бананов, покрой кремом. В холодильник на 1 час.

Фишка: Бананы не темнеют под слоем крема, а готовая текстура напоминает дорогой десерт.

# Торт №2: Клубничный чизкейк без выпечки

Нежная, муссовая, воздушная  
текстура за 10 минут.

## Основа

---

Печенье песочное  
(Юбилейное, Мария) — 200 г

Масло сливочное — 90 г

## Начинка

---

Клубника свежая или  
замороженная — 300 г

Творожный сыр (Хохланд,  
Альметте) — 400 г

Сахарная пудра — 80 г

Сливки 33% — 200 мл

# Процесс (10 минут + заморозка)

01

**База:** Печенье раздави скалкой в крошку, смешай с растопленным маслом. Утрамбуй в форму. В морозилку на 15 минут.

02

**Пюре:** Разморозь клубнику и пюрируй блендером.

03

**Мусс:** Сливки взбей до пиков (3 мин). Творожный сыр взбей с пудрой, добавь клубничное пюре, аккуратно вмешай сливки.

04

**Финал:** Вылей мусс на основу. Убери в холодильник на 2 часа (или в морозилку на 40 минут для скорости).

**Лайфхак:** Сверху можно положить целые ягоды клубники и полить растопленным белым шоколадом.

# Торт №3: Кокосово-ананасовый полёт

Легкая, хрустящая, сочная текстура.

## Коржи

Лаваш тонкий армянский — 2 листа

## Начинка

Ананасы консервированные —  
1 банка (кусочками)

Кокосовое молоко — 400 мл

Сгущенка — 1 банка (380 г)

Кокосовая стружка — 50 г

## Хрустящий слой

Гранола или дробленые печенья  
с кокосом — горсть (опционально)

# Архитектура торта (Сборка за 15 минут)

1. Крем: кокосовое молоко + сгущенка = взбить 1 минуту.
2. Вырежи из лаваша 4 круга по размеру блюда.

Повтори  
4 слоя



Только  
крем +  
стружка  
+ гранола  
для хруста

Ананасы  
(щедро) +  
Кокосовая  
стружка

Крем  
(2 ложки)

Лаваш

## Волшебство:

Через 30 минут в холодильнике лаваш размякнет  
и превратится в настоящий нежный бисквит.  
Гости не поверят!

# Декор как в кондитерской (за 30 секунд)

Секрет дорогого внешнего вида —  
в финальных штрихах.



Целые ягоды клубники  
+ свежая мята.



Тертый белый шоколад  
+ долька банана.



Кокосовая стружка, поджаренная на  
сухой сковороде.