

10 РЕЦЕПТОВ, КОТОРЫЕ ХОЧЕТСЯ ПОВТОРИТЬ



Любимые десерты для дома и на заказ



ФИСТАШКОВЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ

Нежный фисташковый бисквит, малиновая начинка и крем-чиз



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бисквита:

- Яйца — 4 шт.
- Сахар — 140 г
- Мука — 120 г
- Фисташковая паста — 60 г
- Сливочное масло — 40 г
- Разрыхлитель — 5 г

Для малиновой начинки:

- Малина — 250 г
- Сахар — 70 г
- Кукурузный крахмал — 15 г
- Лимонный сок — 1 ст. л.

Для крем-чиза:

- Творожный сыр — 500 г
- Сливки 33–35% — 150 г
- Сахарная пудра — 100 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Яйца взбить с сахаром до светлой пышной массы.
- 2 Просеять муку с разрыхлителем и аккуратно вмешать в яичную массу.
- 3 Растопить сливочное масло, смешать с фисташковой пастой и аккуратно ввести в тесто.
- 4 Перелить тесто в форму диаметром 18 см и выпекать при 170°C около 30–35 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
- 5 Для начинки малину, сахар и лимонный сок прогреть в сотейнике. Крахмал размешать в небольшом количестве холодной воды, добавить к малине и проварить до загустения. Полностью остудить.
- 6 Для крема взбить холодный творожный сыр, сливки и сахарную пудру до плотного однородного крема.
- 7 Остывший бисквит разрезать на 3 коржа.
- 8 Собрать торт: на каждый корж нанести крем, в центр добавить малиновую начинку. Повторить со всеми слоями.
- 9 Обмазать торт кремом и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов для стабилизации.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Чтобы малиновая начинка не вытекала при сборке, формируйте из крема бортик по краю коржа и выкладывайте начинку только внутрь него.



3

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ

Насыщенный шоколадный бисквит, вишнёвая начинка и нежный крем



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для шоколадного бисквита:

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 150 г
- Мука — 110 г
- Какао — 35 г
- Разрыхлитель — 5 г
- Молоко — 100 мл
- Растительное масло — 50 мл
- Кипяток — 100 мл

Для вишнёвой начинки:

- Вишня без косточек — 300 г
- Сахар — 70 г
- Кукурузный крахмал — 15 г

Для крема:

- Творожный сыр — 400 г
- Сливки 33–35% — 200 г
- Сахарная пудра — 100 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Яйца взбить с сахаром до светлой пышной массы.
- 2 Отдельно смешать муку, какао и разрыхлитель. Просеять сухие ингредиенты и аккуратно вмешать в яичную массу.
- 3 Добавить молоко и растительное масло, перемешать до однородности.
- 4 Влить кипяток и быстро перемешать. Тесто получится достаточно жидким.
- 5 Перелить тесто в форму диаметром 18 см и выпекать при 170°C около 35–40 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
- 6 Для начинки соединить вишню и сахар. Прогреть до выделения сока. Крахмал размешать в небольшом количестве холодной воды, добавить к вишне и проварить до загустения. Полностью остудить.
- 7 Для крема взбить холодный творожный сыр, сливки и сахарную пудру до плотного однородного крема.
- 8 Остывший бисквит разрезать на 3 коржа.
- 9 Собрать торт: каждый корж промазать кремом, в центр выложить слой вишнёвой начинки. Повторить со всеми слоями.
- 10 Обмазать торт оставшимся кремом и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Перед сборкой хорошо охладите вишнёвую начинку. Так она будет стабильнее и не станет вытекать из торта.



4

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С КРЕМ-ЧИЗОМ

Пряные морковные коржи,
грецкий орех и нежный крем-чиз



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для коржей:

- Яйца — 3 шт.
- Сахар — 180 г
- Растительное масло — 150 мл
- Мука — 220 г
- Морковь — 250 г
- Грецкие орехи — 100 г
- Корица — 1 ч. л.
- Мускатный орех — ¼ ч. л.
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Сода — ½ ч. л.
- Соль — 1 щепотка

Для крема:

- Творожный сыр — 500 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сахарная пудра — 120 г
- Ванильный сахар — 10 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Морковь очистить и натереть на мелкой тёрке. Грецкие орехи измельчить.
- 2 Яйца взбить с сахаром до светлой пышной массы. Влить растительное масло и перемешать.
- 3 Отдельно смешать муку, корицу, мускатный орех, разрыхлитель, соду и соль.
- 4 Ввести сухие ингредиенты в жидкую смесь. Добавить морковь и орехи, аккуратно перемешать.
- 5 Перелить тесто в форму диаметром 18 см и выпекать при 170°C около 40–45 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
- 6 Для крема взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром до светлой пышной массы.
- 7 Добавить холодный творожный сыр и быстро перемешать до однородности. Не взбивать слишком долго.
- 8 Полностью остывший корж разрезать на 3 части.
- 9 Промазать коржи кремом, собрать торт и обмазать верх и бока.
- 10 Убрать торт в холодильник минимум на 4–6 часов, лучше на ночь.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Не выжимайте сок из натёртой моркови:
её влага делает коржи особенно сочными и мягкими.



5

БЕНТО-ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

Небольшой нежный торт с влажным шоколадным бисквитом и крем-чизом



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бисквита:

- Яйцо — 1 шт.
- Сахар — 80 г
- Кефир — 80 г
- Растительное масло — 45 г
- Мука — 90 г
- Какао — 8 г
- Разрыхлитель — 3 г
- Сода — 2 г
- Красный гелевый краситель — по необходимости
- Соль — 1 щепотка

Для крема:

- Творожный сыр — 250 г
- Сливочное масло — 60 г
- Сахарная пудра — 60 г
- Ванильный сахар — 5 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Яйцо взбить с сахаром до однородности. Добавить кефир, растительное масло и красный краситель.
- 2 Отдельно смешать муку, какао, разрыхлитель, соду и соль.
- 3 Соединить сухие и жидкие ингредиенты, перемешать до однородного теста.
- 4 Перелить тесто в форму диаметром 12 см и выпекать при 170°C около 25–30 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
- 5 Для крема взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром до светлой пышной массы.
- 6 Добавить холодный творожный сыр и быстро перемешать до однородности.
- 7 Полностью остудить бисквит, затем разрезать на 3 коржа.
- 8 Каждый корж промазать кремом, собрать торт и обмазать верх и бока тонким слоем крема.
- 9 Убрать бенто-торт в холодильник минимум на 3–4 часа для стабилизации.
- 10 Перед подачей украсить по желанию.



СБОРКА



КОРЖ



КРЕМ



НАЧИНКА



ПОВТОРИТЬ

ОБМАЗАТЬ
КРЕМОМ

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Для аккуратного бенто-торта используйте хорошо охлажденный крем и собирайте торт сразу на подложке. Так его будет проще переносить и упаковывать.



6

ЛИМОННЫЙ ТАРТ С МЕРЕНГОЙ

Хрустящая песочная основа,
нежный лимонный крем и воздушная меренга



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

- Мука — 200 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сахарная пудра — 70 г
- Яичный желток — 1 шт.
- Соль — 1 щепотка

ДЛЯ ЛИМОННОЙ НАЧИНКИ:

- Яйца — 3 шт.
- Желтки — 2 шт.
- Сахар — 120 г
- Сливки 33–35% — 120 мл
- Лимонный сок — 120 мл
- Цедра 2 лимонов
- Сливочное масло — 40 г

ДЛЯ МЕРЕНГИ:

- Белки — 3 шт.
- Сахар — 150 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Холодное сливочное масло нарезать кубиками. Перетереть с мукой, сахарной пудрой и солью до состояния крошки.
- 2 Добавить желток и быстро замесить тесто. Не вымешивать его слишком долго.
- 3 Завернуть тесто в плёнку и убрать в холодильник на 30 минут.
- 4 Раскатать тесто и выложить в форму для тарта диаметром 20 см. Сформировать бортики, наколоть дно вилкой.
- 5 Накрыть основу пергаментом, насыпать груз и выпекать при 180°C около 15 минут. Затем убрать груз и выпекать ещё 5–7 минут.
- 6 Для лимонной начинки смешать яйца, желтки, сахар, сливки, лимонный сок и цедру.
- 7 Вылить начинку на горячую основу и выпекать при 150°C около 20–25 минут. Центр должен слегка покачиваться.
- 8 Добавить сливочное масло в горячую начинку и аккуратно перемешать. Полностью остудить тарт.
- 9 Для меренги взбить белки с сахаром до плотной, блестящей массы.
- 10 Отсадить меренгу на охлаждённый тарт и слегка подрумянить её кулинарной горелкой.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Не перепекайте лимонную начинку. После охлаждения она станет плотнее, а внутри должна остаться нежной и кремовой.



7

ЭКЛЕРЫ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

«Нежные эклеры с воздушным
ванильным кремом»



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА:

- Вода — 125 мл
- Молоко — 125 мл
- Сливочное масло — 100 г
- Мука — 150 г
- Яйца — 4–5 шт.
- Соль — 1 щепотка
- Сахар — 1 ч. л.

ДЛЯ КРЕМА:

- Молоко — 500 мл
- Яичные желтки — 4 шт.
- Сахар — 100 г
- Кукурузный крахмал — 40 г
- Сливочное масло — 50 г
- Ванильный сахар — 10 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 В сотейнике соединить воду, молоко, сливочное масло, соль и сахар. Довести до кипения.
- 2 Снять с огня, всыпать всю муку и быстро перемешать до однородной массы.
- 3 Вернуть сотейник на небольшой огонь и прогревать тесто 1–2 минуты, постоянно перемешивая.
- 4 Переложить тесто в миску и немного остудить. По одному добавлять яйца, каждый раз тщательно перемешивая. Готовое тесто должно быть гладким и медленно спадать с лопатки.
- 5 Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить эклеры длиной около 10–12 см на пергамент.
- 6 Выпекать при 180°C около 30–35 минут до золотистого цвета. Духовку во время выпечки не открывать.
- 7 Для крема смешать желтки, сахар и крахмал. Молоко с ванильным сахаром довести до кипения.
- 8 Постепенно влить горячее молоко в желтковую смесь, постоянно перемешивая. Вернуть массу в сотейник и варить до загустения.
- 9 Снять крем с огня, добавить сливочное масло и перемешать. Накрыть плёнкой в контакт и полностью остудить.
- 10 Остывшие эклеры наполнить кремом через небольшие отверстия в нижней части.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Не открывайте духовку во время выпечки: резкое падение температуры может привести к тому, что эклеры опадут.



8

ПАВЛОВА С ЯГОДАМИ

Хрустящая меренга, нежный крем
и свежие ягоды



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ МЕРЕНГИ:

- Яичные белки — 120 г
- Сахар — 240 г
- Кукурузный крахмал — 10 г
- Лимонный сок — 1 ч. л.
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.

ДЛЯ КРЕМА:

- Сливки 33–35% — 250 г
- Сахарная пудра — 30 г
- Ванильный сахар — 5 г

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- Клубника — 100 г
- Малина — 100 г
- Голубика — 80 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Белки взбить до мягкой пены.
- 2 Постепенно добавлять сахар, продолжая взбивать до плотной глянцевой меренги. Сахар должен полностью раствориться.
- 3 Добавить крахмал, лимонный сок и ванильный экстракт. Аккуратно перемешать лопаткой.
- 4 Выложить меренгу на пергамент, сформировав круг диаметром около 18 см. Сделать небольшое углубление в центре.
- 5 Выпекать при 110°C около 1,5 часа. Затем выключить духовку и оставить меренгу внутри до полного остывания.
- 6 Для крема взбить холодные сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до устойчивых мягких пиков.
- 7 Выложить крем в центр полностью остывшей меренги.
- 8 Украсить свежими ягодами и сразу подавать.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Меренга должна хорошо подсухнуть снаружи, но остаться нежной внутри. После добавления крема десерт лучше подавать сразу, чтобы хрустящая корочка не размокла.



9

ШОКОЛАДНЫЕ КАПКЕЙКИ С КРЕМ-ЧИЗОМ

Нежные шоколадные капкейки с насыщенным вкусом какао и сливочным кремом



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ КАПКЕЙКОВ:

- Мука — 150 г
- Какао — 35 г
- Сахар — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Молоко — 120 мл
- Растительное масло — 60 мл
- Кипяток — 100 мл
- Разрыхлитель — 5 г
- Сода — ½ ч. л.
- Соль — 1 щепотка

ДЛЯ КРЕМА:

- Творожный сыр — 300 г
- Сливки 33–35% — 100 г
- Сахарная пудра — 70 г
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Смешать муку, какао, разрыхлитель, соду и соль.
- 2 В отдельной миске взбить яйца с сахаром до однородности.
- 3 Добавить молоко и растительное масло, перемешать.
- 4 Постепенно ввести сухие ингредиенты и перемешать до однородности.
- 5 Влить кипяток и быстро перемешать. Тесто получится достаточно жидким.
- 6 Разложить тесто по бумажным капсулам, заполняя их примерно на ¾ объёма.
- 7 Выпекать при 170°C около 18–22 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой.
- 8 Полностью остудить капкейки.
- 9 Для крема взбить холодный творожный сыр, сливки, сахарную пудру и ванильный экстракт до плотного однородного крема.
- 10 Переложить крем в кондитерский мешок и отсадить на полностью остывшие капкейки.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Не переполняйте капсулы тестом: при выпечке капкейки поднимутся. А крем наносите только на полностью остывшие капкейки, иначе он может потерять форму.



10

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Нежная сливочная начинка,
хрустящая основа и свежая клубника



ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

- Песочное печенье — 200 г
- Сливочное масло — 80 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Творожный сыр — 500 г
- Сливки 33–35% — 200 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Желатин — 10 г
- Вода — 50 мл
- Ванильный экстракт — 1 ч. л.

ДЛЯ КЛУБНИЧНОГО СЛОЯ:

- Клубника — 250 г
- Сахар — 50 г
- Желатин — 5 г
- Вода — 30 мл



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Печенье измельчить в мелкую крошку. Сливочное масло растопить и смешать с печеньем.
- 2 Выложить смесь в разъёмную форму диаметром 18 см, хорошо утрамбовать и убрать в холодильник минимум на 30 минут.
- 3 Желатин для начинки залить 50 мл холодной воды и оставить для набухания.
- 4 Творожный сыр смешать с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до однородности.
- 5 Холодные сливки взбить до мягких пиков и аккуратно соединить с сырной массой.
- 6 Набухший желатин прогреть до растворения, не доводя до кипения. Немного остудить и ввести в крем, быстро перемешивая.
- 7 Выложить начинку на охлаждённую основу, разровнять и убрать в холодильник минимум на 3–4 часа.
- 8 Для клубничного слоя клубнику измельчить в пюре, добавить сахар и прогреть до его растворения.
- 9 Желатин залить 30 мл холодной воды, дать набухнуть и прогреть до растворения. Смешать с клубничным пюре.
- 10 Вылить клубничный слой на полностью застывший чизкейк и убрать в холодильник ещё на 2–3 часа.
- 11 Перед подачей аккуратно снять форму и украсить свежей клубникой.



ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Перед нарезкой поддержите нож под горячей водой и вытрите насухо. Так кусочки чизкейка получатся ровными и аккуратными.

