

НАТАЛЬЯ СТРИЖ

Торты Сладкие искушения



Наталья Стриж

Торты: Сладкие искушения

«Автор»

2023

Стриж Н.

Торты: Сладкие искушения / Н. Стриж — «Автор», 2023

Книга "Торты: Сладкие искушения" - это настоящая сокровищница для всех любителей кондитерских изделий. В ней вы найдете 20 оригинальных и аппетитных рецептов тортов, которые подарят вам удовольствие от приготовления и незабываемые вкусовые впечатления. Эта книга станет незаменимым ресурсом для тех, кто ищет вдохновение и новые идеи для создания тортов на любое мероприятие, будь то день рождения, свадьба или просто вечерние посиделки. Разнообразие рецептов и креативные решения делают "Торты: Сладкие искушения" неотъемлемой частью вашей кулинарной библиотеки.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Введение	5
Торт «Фрезье»	6
Торт «Черная лес»	8
Торт «Молочный»	10
Торт «Моцарт»	12
Торт «Чизкейк»	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Наталья Стриж

Торты: Сладкие искушения

Введение

Добро пожаловать в увлекательный мир волшебства и вкуса, где каждый шаг превращается в сладкое творчество!

Эта кулинарная книга – не просто сборник рецептов, а настоящее путешествие по искусству создания великолепных тортов. Если вы только начинаете свой кулинарный путь или уже являетесь опытным кондитером, здесь найдется что-то особенное для каждого.

В каждой странице этой книги заключено волшебство, которое преобразит вашу кухню в настоящую лабораторию вкуса. Наши рецепты разработаны с учетом даже самых тонких нюансов, чтобы даже новички могли создать шедевры, достойные профессионала.

От классических шоколадных тортов до смелых экспериментов с фруктами и ягодами – здесь вы найдете исчерпывающее руководство по созданию великолепных десертов. Шаг за шагом мы проведем вас через процесс, делая его доступным и понятным для каждого, кто стремится принести радость своим близким и себе.

Готовьтесь к тому, чтобы погрузиться в мир ароматов и вкусов, где каждый торт – это не просто сладкое удовольствие, а настоящее произведение искусства. Перед вами открывается дверь в мир кулинарных возможностей, и мы уверены, что каждый рецепт станет для вас приятным открытием.

Приятного чтения и вдохновляющего творчества на кухне!

Торт «Фрезье»



Ингредиенты:

Бисквит:

4 яйца
150 г сахара
150 г муки
1 ч. ложка разрыхлителя теста

Крем:

500 г свежих клубник
300 г мягкого творожного сыра
200 мл жидкой сливок

100 г сахара (по вкусу)
1 ч. ложка ванильного сахара

Украшение:

свежие ягоды (клубника, малина, черника)
листья мяты (по желанию)
пудра для посыпки

Инструкции:

Бисквит.

Взбейте яйца с сахаром до образования пышной массы.

Постепенно добавьте муку и разрыхлитель теста, тщательно перемешивая. Вылейте тесто в форму для выпекания, выровняйте и выпекайте в разогретой духовке при 180° С около 25—30 минут.

Дайте бисквиту остыть, затем разрежьте его горизонтально на два коржа.

Крем.

Миксером взбейте творожный сыр с сахаром и ванильным сахаром до получения однородной массы.

Отдельно взбейте сливки до образования пиков.

Постепенно добавьте взбитые сливки к творожной массе, аккуратно перемешивая.

Мелко порубите половину клубники и добавьте в крем.

Положите один бисквитный корж на поддон или тарелку.

Равномерно нанесите половину крема на корж.

Разложите свежие ягоды по всей поверхности.

Положите второй корж сверху и покройте оставшимся кремом. Украсьте торт свежими ягодами и листьями мяты.

Посыпьте пудрой для придания торту финального шарма.

Торт Фрезье готов к подаче!

Перед подачей рекомендуется поставить торт в холодильник на несколько часов, чтобы крем застыл.

Наслаждайтесь этим нежным и ароматным летним угощением!

Приятного аппетита!

Торт «Черная лес»



Ингредиенты:

Для шоколадных бисквитов:

- 4 больших яйца
- 200 г сахара
- 120 г муки
- 40 г какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя теста
- 1 ч. ложка ванильного экстракта
- 40 г масла

Для начинки:

600 г вишни (можно использовать свежие или замороженные вишни)
2—3 ст. ложки вишневого ликера (по желанию)
500 мл сливок (желательно с жирностью не менее 36%)
2 ст. ложки сахара
1 ч. ложка ванильного экстракта

Для украшения:

шоколадная стружка
вишни

Инструкции:

Для бисквитов предварительно разогрейте духовку до 180° С и подготовьте две круглые формы (приблизительно 20—22 см) – оберните их бумагой для выпечки.

В глубокой миске смешайте какао-порошок, муку и разрыхлитель теста. Отложите.

В другой миске взбейте яйца с сахаром до образования светлой, пышной массы (приблизительно 5—7 минут). Добавьте ванильный экстракт.

Постепенно вводите сухую смесь в яично-сахарную массу.

Перемешивайте осторожно, чтобы не потерять воздушность теста.

Растопите масло и остудите его до комнатной температуры. Затем аккуратно добавьте его в тесто.

Разлейте тесто равномерно между двумя формами и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 25—30 минут, или пока деревянная палочка, вставленная в центр торта, не выйдет чистой.

Остудите бисквиты.

Для начинки, смешайте вишню с вишневым ликером (по желанию). Положите вишни на один из бисквитов.

Взбейте сливки с сахаром и ванильным экстрактом до образования плотных пиков.

Нанесите половину взбитых сливок на вишни.

Положите второй бисквит сверху и покройте оставшимися взбитыми сливками.

Украсьте торт шоколадной стружкой и вишнями.

Охладите торт в холодильнике перед подачей.

Готово!

Теперь у вас есть вкусный и невероятно аппетитный торт «Черный лес». Наслаждайтесь им!

Приятного аппетита!

Торт «Молочный»



Ингредиенты:

Для коржей:

- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 1 стакан молока
- 3 яйца
- 100 г масла
- 2 ч. ложки разрыхлителя теста
- 1 ч. ложка ванильного сахара

Для крема:

1 литр молока
200 г сахара
4 яйца
2 ч. ложки крахмала
1 ч. ложка ванильного сахара

Инструкции:

Начнем с приготовления коржей.

В глубокой миске смешайте муку и разрыхлитель теста.

В отдельной миске разогрейте молоко с маслом до тех пор, пока масло не растает. Дайте смеси немного остыть.

В другой миске взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром до образования пышной массы.

Постепенно добавляйте взбитую массу в молоко с маслом, постоянно помешивая.

Затем аккуратно вводите муку с разрыхлителем, перемешивая все до получения однородного теста.

Разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.

Выложите тесто в форму для выпечки, смазанную маслом или покрытую пергаментной бумагой.

Выпекайте корж в предварительно разогретой духовке примерно 20—25 минут или до золотистой корки. Проверьте готовность, воткнув в центр коржа деревянную шпажку – она должна выйти чистой.

Для крема в небольшой кастрюле смешайте молоко, сахар и ванильный сахар. Доведите смесь до кипения, но не дайте закипеть.

В отдельной миске взбейте яйца и крахмал.

Постепенно добавьте горячее молоко в яичную смесь, постоянно помешивая.

Верните получившуюся массу в кастрюлю и готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока крем не загустеет. Это займет примерно 5—7 минут.

Остудите крем до комнатной температуры.

Корж разрежьте горизонтально на несколько частей.

Соберите торт, слоями чередуя коржи и крем.

Начните с коржа, затем нанесите слой крема и так далее.

Украсьте торт по желанию свежими фруктами, орехами или шоколадной посыпкой.

Охладите торт в холодильнике несколько часов перед подачей.

Приятного аппетита!

Торт «Моцарт»



Ингредиенты:

Для бисквита:

4 яйца

120 г сахара

120 г муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

1 ст. л. какао-порошок

Для крема:

400 мл сливок 33%
100 г сахара
100 г масла сливочного
1 яйцо
100 г шоколада
50 мл Амаретто (или другой алкоголь)

Для слоев:

200 г марципана
200 г нуги

Для глазури:

100 г шоколада
50 г сливочного масла

Инструкции:

Взбейте яйца с сахаром до пышности.

Постепенно добавьте муку, разрыхлитель и какао, аккуратно перемешайте. Перелейте тесто в форму, выложенную пергаментом, и выпекайте при 180°C около 20 минут.

Оставьте охладиться.

Взбейте сливки со сливочным маслом и сахаром.

Добавьте яйцо, тщательно перемешайте.

Добавьте растопленный шоколад и Амаретто, аккуратно перемешайте до получения гладкой массы.

Разрежьте бисквит на три коржа.

На первый корж выложите слой марципана, затем слой крема.

Накройте вторым коржом, выложите слой нуги, затем слой крема.

Завершите третьим коржом.

Покройте верх и бока торта оставшимся кремом.

Растопите шоколад со сливочным маслом и покройте этой глазурью торт. Поставьте в холодильник на несколько часов для застывания.

Теперь у вас есть замечательный торт «Моцарт» для праздничного стола.

Наслаждайтесь!

Приятного аппетита!

Торт «Чизкейк»



Ингредиенты:

Для коржа:

200 г песочных печенья (грэм-крекеров, печенья «Орео» или другого на ваш выбор)
100 г сливочного масла

Для начинки:

750 г крем-сыра (например, Филадельфия)

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.