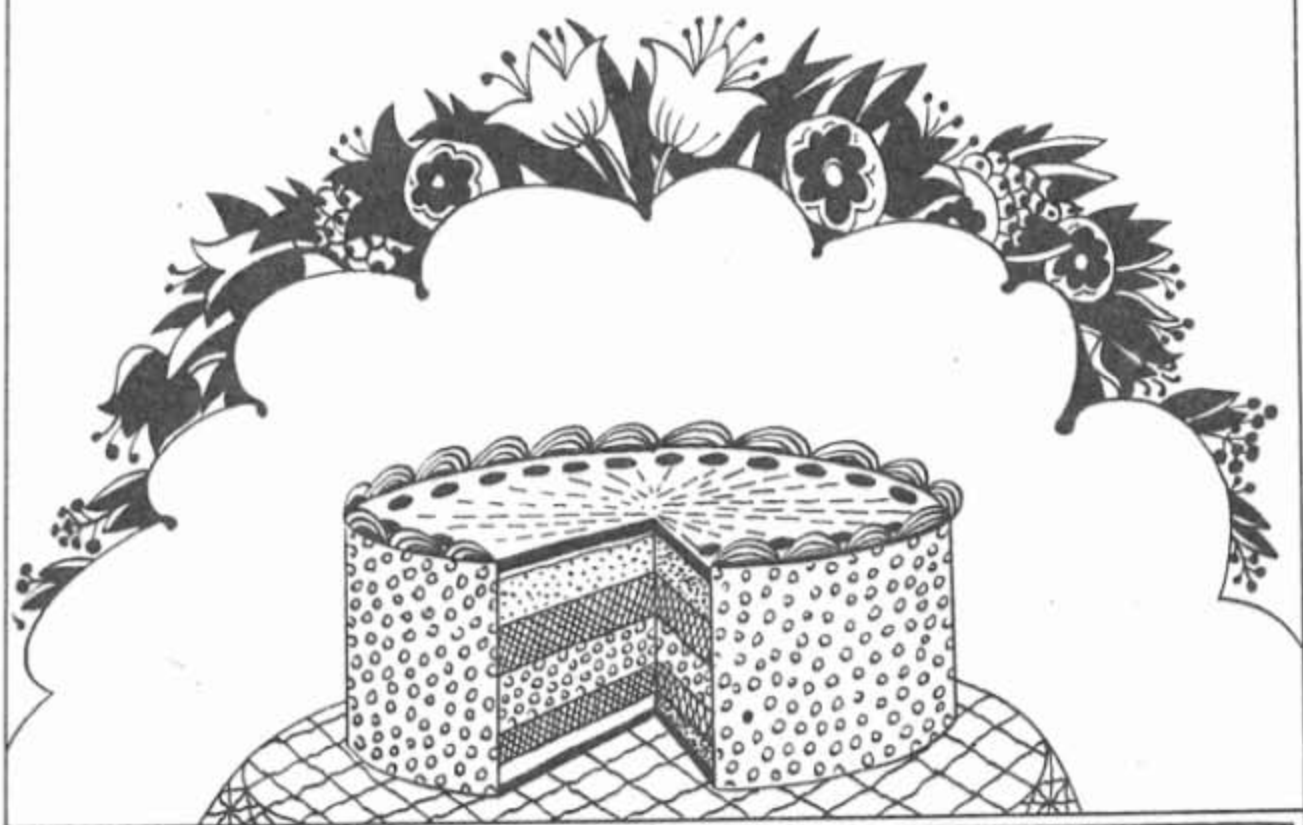




Дарія Цвек

СОЛОДКЕ ПЕЧИВО

Дарія Цвек



**СОЛОДКЕ
ПЕЧИВО**

ЛЬВІВ ВИДАВНИЦТВО «КАМЕНЯР» 1989

ББК 36.997
Ц26

В посібнику описано широкий асортимент виробів з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. Подано практичні поради по оздобленню тортів, пирогів, рулетів та ін., а також по виготовленню кремів, начинок, помадок, різних видів варення, джемів, мармеладів, солодких салатів. Розрахований на широке коло читачів.

Рецензенти:
І. Д. Ваврикович, Л. В. Письменна, В. І. Машталір

ВИДАННЯ СЬОМЕ, СТЕРЕОТИПНЕ

Ц $\frac{3404000000-060}{M214(04)-89}$ Без оголошення

ISBN 5-7745-0248-1

© Видавництво «Каменярь», 1986, доповнення



Кондитерською і хлібопекарською промисловістю нашої країни випускається широкий асортимент виробів з тіста. Але кожній господині хочеться почастувати своїх рідних пиріжками і тістечками, виготовленими власними руками, приготувати до святкового столу торт за якимось незвичайним рецептом. Добрим порадиником в цьому буде служити пропонована книга. Тут можна ознайомитися з рядом корисних господарських порад, з правилами приготування різних видів тіста і оздоблення виробів, з посудом і пристроями, якими доведеться користуватися. Тут же наводяться порівняльні дані маси і міри деяких продуктів.

У трьох розділах книги — «Печиво», «Солодкі страви» і «Домашні заготівлі» — пропонується понад п'ятсот рецептів, у яких подається набір продуктів і опис технологічного процесу приготування виробів з різних видів тіста, а також кремів, начинок, помадок, що застосовуються при оформленні тортів, тістечок, баб, пирогів, рулетів, медовиків, коржиків, бабок, кексів, мазурків, пудингів, дрібних ласощів та ін. Описано також техніку приготування різних видів варення, джемів, мармеладів, фруктових желе, сиропів, гарячих і холодних напоїв.

Іноді у книзі зустрічаються подібні за технологією виготовлення вироби, які відрізняються лише начинкою або кремом, у таких випадках подаються пропорційно зменшені або збільшені норми продуктів до них, і при цьому детально описується весь процес їх приготування і технологія випікання.

Для обробки деяких тортів, тістечок та інших виробів наводиться кілька кремів чи начинок, які можна використовувати кожен окремо або комбінувати. На рисунках і кольорових ілюстраціях показано, як оздоблювати приготвлені вироби.

ЩО ТРЕБА ПАМ'ЯТАТИ, ГОТУЮЧИ ТІСТО

З технологією приготування кожного виду тіста ви ознайомитеся у нижченаведених рецептах. Тут лише даються деякі поради, щоб ваше тісто вдалося.

Дріжджове (кисле) тісто. Дріжджі для тіста беруть свіжі, борошно — сухе. Перед вживанням борошно просівають, завдяки чому з нього видаляються сторонні домішки, і воно збагачується повітрям.

Дріжджове тісто приготувляють двома способами — опарним і безопарним.

Для приготування опари (розчини) всю норму подрібнених дріжджів залийте всією кількістю рідини (водою чи молоком), вказаною в рецепті, додайте цукор (краще цукровий пісок), жовтки та борошно. Рідина, в якій розводяться дріжджі, повинна мати температуру 25—30° С. Холодна або надто гаряча рідина сповільнює або зовсім припиняє діяльність дріжджів.

Найкраще опару готувати на молоці, тоді дріжджі швидше бродять. Коли розчина замішана, посипте її тонким шаром борошна і поставте на 40—50 хв у тепле місце. Якщо на посипці з'являться тріщини — розчина підійшла. Опара готова, коли вона збільшиться в об'ємі майже втричі, а поверхня покриється пухирцями.

До готової опари додайте решту продуктів за рецептом, добре вимішайте в посуді і вибивайте доти, поки тісто не почне легко відставати від рук. У кінці замісу додайте жир. Після цього знову поставте тісто в тепле місце на 1½—2 год для повторного бродіння. Під час повторного бродіння тісто слід один — два рази перемісити.

Тісто можна вважати готовим, коли воно збільшиться в об'ємі в 1½—2 рази і стане пухким та еластичним. Ні розчина, ні тісто не повинні перестоюватися.

Для приготування безопарного тіста дріжджі посипте цукром, а коли вони розпустяться, додайте до них усі вказані в рецепті продукти, замісіть і поставте в тепле місце на ½—1 год для бродіння, перемісивши тісто за цей час два — три рази.

Формуючи з тіста вироби, робіть їх однаковими за розміром, інакше вони будуть нерівномірно пропікатися.

Сформовані вироби кладіть на змащений жиром або застелений промащеним папером лист і ставте його в тепле місце, щоб підійшло.

Щоб надати виробам гарного зовнішнього вигляду, за 2—3 хв до випікання двічі змастіть їх яйцем, змішаним з невеликою кількістю води, або білком.

Під час випікання підтримуйте в духовці належну температуру, бо при недостатньому нагріві тісто переросте, а при надмірному — не встигне як слід підійти.

Добре спечене тісто легко відстане від листа чи форми, якщо вони застелені промащеним папером. Коли ж виріб важко відокремити, лист чи форму обгорніть два — три рази мокрим рушником або потримайте над парою. Вироби з дріжджового тіста розрізати, коли вони охолонуть.

Пісочне тісто. До складу пісочного тіста входять борошно, жовтки, сметана, цукор, жир. Жир радимо додавати у такому співвідношенні: $\frac{2}{3}$ вершкового масла або маргарину і $\frac{1}{3}$ смальцю.

Кількість жиру повинна дорівнювати $\frac{1}{2}$ кількості борошна, а цукру — $\frac{1}{2}$ кількості жиру.

Пісочне тісто буде більш розсипчасте, якщо вся кількість жиру складатиметься з рівних частин вершкового масла, маргарину і смальцю, і ніжне — якщо додати цукрову пудру. Приємний запах пісочному тісту надає лимонна цедра.

Більшій крихкості тісту надають круто зварені жовтки. Жовтки варити так: відділити їх від білків, вкинути у киплячу воду, накрити і через 10—15 хв вибрати шумівкою. Охолодити і протерти крізь сито.

Білки в пісочне тісто давати не рекомендується. Цукор треба розтерти з жовтками і розвести сметаною або кефіром.

Якщо ви хочете приготувати солоне пісочне тісто, замість цукру додайте 2 г солі на 1 кг борошна.

Місити це тісто треба швидко, інакше виділиться жир і вироби втратять крихкість.

Тісто слід охолоджувати щонайменше протягом 2 год.

При випіканні пісочного тіста лист чи форму змащувати жиром або застелювати промащеним папером не потрібно, оскільки саме тісто дуже жирне. Проте під пісочні коржі для тортів слід підкладати промащений пергаментний папір, бо вони дуже крихкі і знімаються з форми за допомогою цього паперу. Температура випікання виробів з пісочного тіста 210—240° С. Різати їх треба гарячими.

Вироби з пісочного тіста не можна зберігати в холодильнику.

Заварне тісто. Заварне тісто під час випікання дуже наростає. Тому слід стежити за тим, щоб воно було не дуже густе, бо недостатньо виросте, і не надто рідким, бо осіде. Готове тісто — блискуче і пружне. Щоб заварне тісто швидко підходило, додайте до нього амоній, розмішаний з яйцем.

Вироби з заварного тіста всередині порожні, і їх можна начиняти. Найкраще — білковою піною, кремом із збитої сметани або заварним кремом.

Тісто розкладають на легко змащений лист ложкою або видушують з кондитерського мішечка. Випікають протягом 20—35 хв при температурі 200°С. Під час випікання духовку не відкривати, бо тісто сяде.

Вироби з заварного тіста дуже приємні на смак, але швидко стають вологими і втрачають смак. Великими порціями готувати їх не варто.

Бісквітне тісто. Бісквітне тісто можна приготувати двома способами: холодним і заварним.

Холодний спосіб: з білків збийте круту піну, а тоді поступово, порціями, додайте цукор, весь час збиваючи, поки він не розійдеться; обережно вилийте жовтки, вимішайте; швидко всипте двічі просіяне борошно, старанно вимішайте, щоб не було грудочок, і вилийте у тортівницю, змащену жиром та посипану сухарями.

Збивання білків припиняйте, коли вони міцно тримаються на збивалці. Білки недостатньо або надміру збиті мають пухирці, які при замішуванні тіста або при випіканні в духовці руйнуються, через що вироби сідають.

Заварний спосіб: яйця і цукор збивайте у посуді, який поставте в другий посуд з киплячою водою (так звана «водяна баня»). Коли маса розігріється і стане пухкою, зніміть її з плити і збивайте, доки не збільшиться вдвоє. Тоді всипте просіяне борошно, вимішайте і викладіть масу у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю, вирівняйте поверхню і випікайте.

До бісквітного тіста замість борошна на одне яйце можна додати 1 ст. ложку манної крупи або 2 ст. ложки мелених горіхів. Щоб бісквіт був ніжніший, додайте $\frac{1}{3}$ частину крохмалю замість борошна.

Тортівницю наповнюйте не більше ніж до половини. Слідкуйте, щоб тортівниця в духовці стояла рівно, тоді й поверхня коржа буде рівна.

Готове бісквітне тісто зберігати не можна, його слід негайно випікати при температурі 170—200° С.

Протягом 10—15 хв бісквіт не можна чіпати, бо руйнуються повітряні пухирці і він втрачає пухкість.

Якщо до основного бісквітного тіста замість борошна додати мелені горіхи з сучарями або тертий шоколад, то одержимо горіховий або шоколадний торт.

Готовність бісквіта визначається так: проколить його в центрі тонкою дерев'яною паличкою. Якщо вона суха, а тісто відстає від стінок тортівниці, то бісквіт готовий.

З тортівниці бісквітний корж виймайте так: залиште його на кілька хвилин у формі, потім обведіть довкола ножом, накладіть на тортівницю кружечок з дерева чи мілку тарілку і, притримуючи, переверніть. Якщо корж не випадає, накладіть на дно перевернутої тортівниці намочений рушник.

Коли бісквітний корж обгорів, обітріть його густою терткою.

Слойоне тісто. Це тісто виготовляється з двох видів тіста — прісного і жирного. Просіяне борошно поділіть на дві частини. До одної частини додайте 1 ст. ложку оцту і замісіть водою або молоком, щоб тісто було м'яке. Другу частину борошна посічіть з жиром і домісіть рукою, сформуєте у вигляді цеглини.

Першу частину тіста розкачайте, на середину покладіть другу, загорніть конвертом, посипте борошном і розкачайте качалкою від себе, не натискаючи.

Знову посипте борошном і складіть удвоє. Загорніть у серветку і поставте на кілька хвилин у холодильник. Цю процедуру повторіть три — чотири рази, після чого тісто розкачайте і виготовляйте коржі для тортів, тістечок, пиріжки і т. д.

Слойоне тісто може бути дріжджове. Тоді до першого тіста додайте дріжджі, розведені у теплому молоці. Це тісто не охолоджують, а відразу, перекачавши два — три рази, виробляють з нього пиріжки.

РІЗНІ ПОРАДИ

- На 1 кг борошна до прісного тіста слід додати 30 г дріжджів; до звичайного здобного тіста, в якому є цукор, жир, яйця, — 100 г; до тіста жирного, солодкого, де багато яєць, — 150 г.
- 1 кг борошна вбере $\frac{1}{2}$ л молока з коливанням у залежності від його сухості.
- Найкращим жиром для дріжджового тіста є маргарин, який легко вбирається борошном. Жир до тіста має бути теплий і ні в якому разі не гарячий.
- Коли тісто замішусте на маргарині, сіль не додавайте, бо маргарин підсолений.
- Якщо тісто в духовці дуже рум'яниться, накрийте його вологим папером.
- Свіже печиво добре зберігається в поліетиленових мішечках.
- Черстве печиво можна відсвіжити. Змастіть його холодною водою і поставте на кілька хвилин у гарячу духовку.
- Для бісквітного тіста на кожне яйце береться 20—30 г цукру і 20 г борошна

- При смаженні пампушок чи вергунів додайте до теплого жиру 1 ст. ложку спирту. Тоді тісто не вбиратиме жир. Починають смажити в половині призначеного жиру, а решту його додають при смаженні другої половини тіста.
- Коли печете пісочні кошечки, то на тісто, яким вистелені формочки, покладіть по кілька квасолин. Вони не дадуть йому піднятися. Коли кошечки спечуться до половини готовності, квасолю виберіть.
- Для визначення свіжості яєць налийте $\frac{2}{3}$ склянки води і покладіть яйце. Свіже лежатиме на дні, кількадедне підніметься одним кінцем, а несвіже спливе до половини.
- Не радимо збивати білки в алюмінієвому посуді, бо вони сіріють.
- Щоб визначити густоту тіста для баб, затисніть шматок його в кулак. Якщо воно триматиметься кулькою над кулаком, більше борошна не додавати.
- Чим довше місити тісто до медівничків, тим краще вони підростуть під час випікання.
- Медівники і медівнички будуть смачніші, якщо ви довше триматимете замішане тісто (навіть протягом двох тижнів) у холодильнику.
- Якщо сир кислий, його слід залити на годину молоком і перемішати, після чого добре відтиснути у серветці. Це можна повторювати, доки сир не набере присмного запаху і смаку.
- До макової начинки можна додавати манну крупу або мелені сухарі, які вбирають вологу з маку.
- Ізюм і лимонну цедру додають до дріжджового тіста під кінець вимішування. Ізюм необхідно перебрати, помити і просушити. Лимон полити гарячою і сполоснути холодною водою.
- Ізюм у кексі не осяде на дно, якщо перед вживанням його посипати борошном.
- При приготуванні пухкого крему вершки і сметану перед збиванням на 24 год ставлять у холодильник; цукрову пудру додавати по ложці, коли сметана почне гуснути.
- Сметана для виготовлення крему повинна бути свіжою, без ознак бродіння. Краще використовувати сметану вищого сорту, що вміщує 30% жиру.
- До всіх заварних і масляних кремів можна додавати згущене молоко, каву, какао, що зварені в закритих банках у посуді з водою протягом 2 год.
- Ванілін перед вживанням слід розпустити в гарячій воді і додати до тіста всього кілька крапель, бо від надміру ваніліну виробі набирають гіркого смаку.
- Корицю найліпше додавати до медових пряників, медівників та до начинки з яблук.
- Фарби для забарвлення кремів слід розводити охолодженою кип'яченою водою в малих дозах на одноразове використання, бо вони швидко псується.
- Жовта фарба є в продажу у порошку (синтетична), червона — кармін — у порошку або в рідині. Натуральну червону фарбу дасть вишневий або буряковий сік, зелену дістанемо, змішавши жовту і синю, оранжеву — жовту з червоною.
- Додаючи до тортових мас і кремів різні есенції, стежте, щоб вони не забивали їх смаку і аромату.
- Якщо хочете запастися цедрою з лимонів або апельсинів, їх треба помити і на густій тертці натерти жовтий шар, вимішати з цукром (на столову ложку цедри — 2 ст. ложки цукру) і закупорити у банці.
- Якщо горіхи до начинки або тіста подрібнюєте качалкою, то під час качання посипайте їх час від часу цукром — він вбиратиме горіхове масло.

● Щоб з мигдалю зняти оболонку, слід залити його кип'ятком і на кілька хвилин накрити. Тоді воду відцідити, зняти з мигдалю оболонку і підсушити його на сковороді на легкому вогні.

● Мигдаль можна замінити зернятками з абрикосів або персиків, але в невеликій кількості (два — три зернятка) — для смаку і запаху.

● Лісові горіхи перед вживанням треба підсушити на сковороді, а тоді змолоти. Фісташки перед вживанням підсушити, зняти з них оболонку.

● Розігрівачи шоколад, покропіть його спочатку водою або молоком.

● Якщо печете пиріг з фруктами, то тісто слід посипати білими сухарями, а тоді вже класти фрукти — сухарі вберуть вологу.

● Щоб тортові маси і креми, крім фруктових, довше лишалися свіжими, додайте до них 1—2 ч. ложки спирту.

● Помадка буде м'якою, якщо до звареного густого сиропу додати по 1 ст. ложці вершкового масла і лимонного соку.

● Для поліпшення смаку і якості виробів з тіста додається порошок до печива, який можна приготувати так: на 500 г борошна — 5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти, 12 г борошна. Порошок додається до борошна перед замісом тіста в сухому вигляді, бо розведений в молоці або у воді він втрачає свої властивості.

* * *

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукти	Маса, г		
	у чай- ній ложці	у сто- ловій ложці	у склян- ці (250 см ³)
Борошно пшеничне	10	30	160
Вода	5	18	250
Вершки	5	14	250
Горіхи мелені	6—7	20	120
Желатин	5	15	—
Ізюм	7	25	190
Кава натуральна мелена	7	20	—
Какао порошок	9	25	—
Кислота лимонна	8	25	—
Кориця мелена	2	—	—
Крохмаль картопляний	10	30	200
Крупа манна	8	25	200
Мак	15	35	230
Маргарин розтопленний	4	15	230

Продукти	Маса, г		
	у чай- ній ложці	у сто- ловій ложці	у склян- ці (250 см ³)
Масло вершкове	5	15	210
Масло вершкове топлене	5	17	240
Мигдаль	10	30	160
Молоко незбиране	5	18	255
Молоко згущене	12	30	—
Олія	5	17	240
Оцет	5	15	—
Рис	10	30	240
Сіль	10	30	250
Сметана	10	25	250
Сода	12	28	—
Сухарі мелені	5	10	150
Цукровий пісок	10	25	230
Цукрова пудра	8	23	180

КУХОННИЙ ІНВЕНТАР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА І СОЛОДКИХ СТРАВ

Нижче наведено кухонний інвентар та посуд, які повинна мати кожна господиня для приготування кондитерських виробів і солодких страв (рис. 1—17).

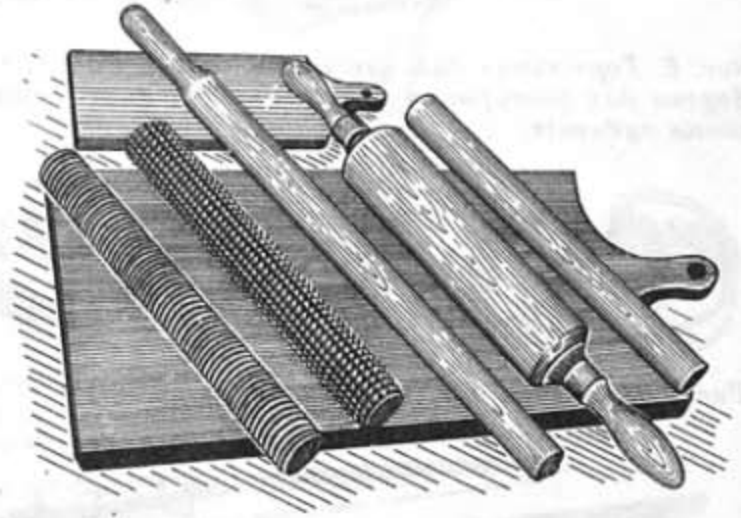


Рис. 1. Дошка дерев'яна і качалка для розкичування і формування тіста.



Рис. 2. Збивалки для збивання білків, сметани і масла.

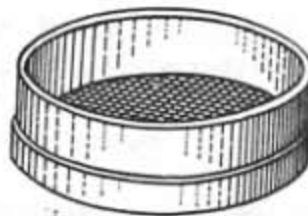


Рис. 3. Макітра з макогоном для розтирання маку, тортових мас, масла. Рис. 4. Сито волосяне для просіювання борошна, протирання варених жовтків, ягід, плодів. Рис. 5. Тертка для натирання тіста і яблук.



Рис. 6. Тортівниця для випікання тортів. Рис. 7. Ступка з товкачем чавунна і фарфорова для розтирання цукру, амонію, маку, горіхів та ін. Рис. 8. Форма для випікання пудингів.



Рис. 9. Формочки для виготовлення коржиків



Рис. 10. Форма металева для випікання коржів і пирогів

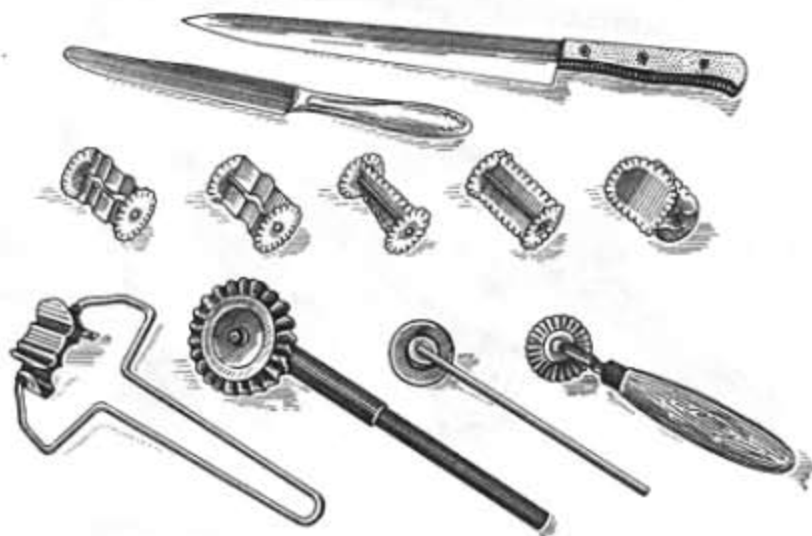


Рис. 11. Ножі для нарізання вергунів, пісочних коржиків, тістечок та ін.



Рис. 12. Шприц металевий з наконечником для витискування крему



Рис. 13. Форми для випікання пісочних кошчків



Рис. 14. Форма металева для випікання баб і заливання желе

Рис. 15. Млинок для мелення горіхів, мигдалю, сухарів.

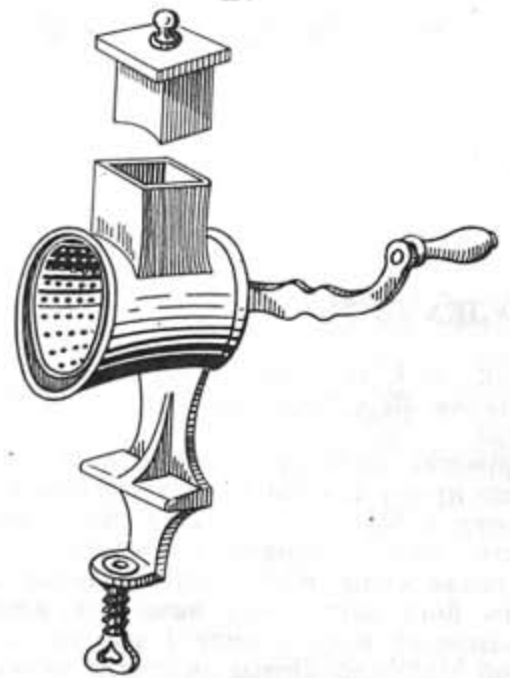
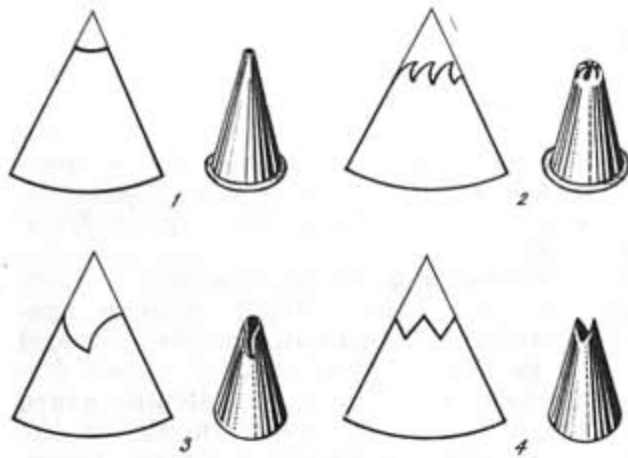


Рис. 16. Наконечники металеві для прикрашування тортів кремом. На рисунку показано як зрізати наконечник: 1 — для накладання крему хвилястою лінією; 2 — для формування маленьких троянд; 3 — для викладання пелюсток троянди; 4 — для формування листочків.

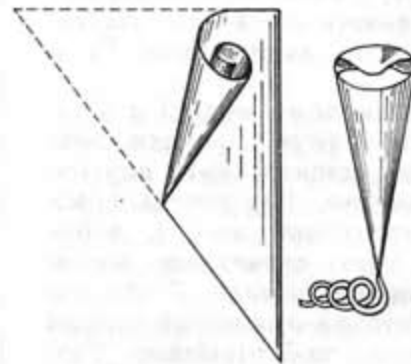


Рис. 17. Кондитерський мішечок для витискування крему. На рисунку показано спосіб його виготовлення з паперу.

Для випікання кондитерських виробів використовують піч-каструлю «чудо». Вона розрахована на випічку тіста з 1/2 кг борошна. Складається «чудо» з трьох частин: підставки, форми і кришки, в якій зроблено отвори для циркуляції підігрітого повітря, завдяки чому тісто рум'яниться.

Спочатку ставте на вогонь підставку печі. В цей час форму змастіть жиром і, якщо потрібно, посипте сухарями. Потім покладіть тісто і дайте йому підійти. Накрийте форму кришкою, закривши отвори, і поставте на підставку для випікання. Через 15—20 хв кришку поверніть, відкривши отвори, і продовжуйте пекти ще 15—20 хв.

Готовність тіста визначить тонкою дерев'яною паличкою: якщо вона суха — тісто готове.

У печі «чудо» можна випікати різні види тіста з начинкою і без начинки, піріжки і булочки. Останні змастіть маслом, щоб не злипалися. При випіканні в «чуді» бісквіта форму вистеліть вузькими смужками пергаментного паперу і заповніть тістом на 1/3 висоти.

ПЕЧИВО

БУЛКИ І БУЛОЧКИ

БУЛКА ПІСНА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки води або молока, 20 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ч. ложка солі.

Дріжджі розвести у теплій воді з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати сіль, цукор. Замісити тісто, накрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли тісто підійде, його слід знову вимісити, викласти на змащений жиром лист і ще раз поставити, щоб підійшло. Потім змастити яйцем або молоком чи водою і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв.

БУЛКА З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 цукру, 2 варені картоплини, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, мак.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати терту картоплю, цукор, сіль і замісити. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і, добре вимісивши, накрити тісто серветкою, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім перемісити, викласти його на змащений жиром лист і знову поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

ДОБРІ БУЛОЧКИ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка вершків або молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 3 ст. ложки цукру, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін.

Дріжджі розвести в теплому молоці або вершках з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном. Додати розтерті з цукром до білості жовтки, лимонну цедру, ванілін, розтоплений жир, замісити пухке тісто. Виробити невеличкі булочки і викласти їх на змащений жиром лист. Поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв.

БУЛОЧКИ ЧАЙНІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 2 яєць, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білості жовтки, піну з двох білків, сіль і замісити. Під кінець місіння влити розтоплений жир і продовжувати місити. Коли жир рівномірно розійдеться в тісті, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло, а як підійде, виробляти невеличкі круглі булочки, надрізуючи їх посередині ножем, скласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити їх яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 30 хв.

БУЛОЧКИ «БУХТИ»

Тісто: 250 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, 150 г повидла, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, цукрова пудра.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білості жовтки, лимонну цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, щоб тісто повністю ввібрало його. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді, вмочуючи руки у жир, виробляти 50-грамові булочки і в кожному загортати повидло. Укладати їх на лист одна біля одної, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли, після чого змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 30 хв. Спечені булочки ще гарячі посипати цукровою пудрою.

БУЛКА ПОДІЛЬСЬКА

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 2 жовтки, 30 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх в посуд

з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, лимонну цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, добре вимісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Як підійде, знову вимісити. З тіста сплести косу (рис. 18), викласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

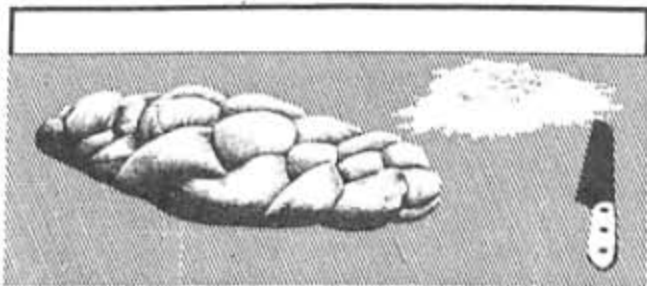


Рис. 18. Булка подільська

БУЛКА СВЯТКОВА З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 300 г цукру, 1 ч. ложка солі.

У посуді для тіста запарити гарячим молоком 250 г борошна і розтерти його, щоб не було грудочок. Коли прохолоне, влити розведені в теплому молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру дріжджі. Коли розчина почне бродити, вимішати її з жовтками, збитими з цукром до білості. Додати борошна, скільки забере розчина, солі і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або олію і місити, доки тісто не вбере весь жир. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, після чого виробити булку: тісто поділити на чотири частини, скачати з них валки. Сплести їх по два, а тоді знову разом перекрутити і покласти у змащену жиром круглу форму, дно якої застелене промащеним пергаментним папером. Коли тісто у формі добре підійде, змастити його яйцем. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.

БУЛКА-ПЛЕТІНКА

Тісто: 1,5 кг борошна, 3 склянки молока, 5 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, мак.

У теплому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, вилити їх в посуд з борошном, розмішати до консистенції густої сметани, посипати борошном, накрити і поставити в тепле місце. Коли розчина підійде, посолити, додати добре збиті з цукром яйця і, всипавши решту борошна, за-

місити тісто. Коли воно відставатиме від рук, влити теплий жир або олію і місити, поки жир не з'єднається рівномірно з тістом. Накрити і поставити, щоб тісто підійшло. Після цього змоченою у жирі рукою перемісити його ще раз і знову дати підійти. Тоді викласти тісто на дошку, посипану борошном, і третину відрізати. Більшу частину поділити ще на три частини, скачати з них валки з потовщеною серединою, сплести косу і покласти на змащений жиром лист. Косу починати плести з середини в один, а потім у другий кінець. З тіста, що залишилось, сплести меншу косу і покласти зверху. Поставити лист у тепле місце, щоб тісто підійшло, змастити білком, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години.

БАБИ

БАБА ПОКУТСЬКА

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка молока, 15 жовтків, 100 г дріжджів, 300 г вершкового масла або маргарину, 400 г цукру, 100 г ізюму, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з 1/2 лимона, ванілін.

У теплому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна і поставити, щоб почали бродити. Каструлю з жовтками, цукром і ваніліном поставити у більшу каструлю, в якій кипить вода, і збивати жовтки, поки не утвориться однорідна пухка маса, дати їй охолонути. Приготовлену раніше розчину посолити і влити в посуд з борошном, додати збиті жовтки і вимісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і знову місити, поки жир не розійдеться рівномірно в тісті, додати перебраний і помитий ізюм, знову перемісити, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло. Потім частину тіста перекласти в змащену вершковим маслом, посипану сухарями і вистелену промащеним пергаментним папером форму, заповнивши її на 2/3; накрити і поставити, щоб воно підвросло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Спечені баби можна змастити білковою помадою.

Помадку приготувати так: розтерти дерев'яною ложкою білки з цукровою пудрою до утворення однорідної пухкої маси, додати до смаку лимонний сік або лимонну кислоту, ванілін.

БАБА ПУХКА

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка молока, 30 жовтків, 150 г дріжджів, 250 г вершкового масла або маргарину чи олії, 400 г цукру, 250 г ізюму, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Помадка: 200 г цукру, 5 ст. ложок води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, ромова есенція, 1 ч. ложка вершкового масла.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна і поставити, щоб розчина почала бродити. Жовтки збивати з цукром і ваніліном в посуді, який поставити в більшу каструлю з киплячою водою. Збивати, поки не утвориться пухка однорідна маса. Розчину посолити і влити в посуд з борошном, додати збиті жовтки і вмісити. Під кінець місіння влити розтопленний жир або теплу олію і місити, доки жир не з'єднається рівномірно з тістом. Тоді додати промитий ізюм, легко перемісити, накрити і поставити тісто в тепле місце. Коли воно підійде, перекласти частинами в змащену вершковим маслом, посипану сухарями і вистелену промащеним папером форму, заповнивши її на $\frac{2}{3}$. Коли тісто підійде і заповнить форму, змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 50 хв. Спечені ще гарячі баби посипати цукровою пудрою з ваніліном або холодні покрити двічі ромовою помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити і розтирати. Коли сироп почне біліти, додати ромову есенцію і вершкове масло.

БАБА ПОДІЛЬСЬКА

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 100 г цукру, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 3 ст. ложки вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г ізюму, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Помадка: 150 г цукрової пудри, $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 ст. ложки води, ромова есенція.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли вони почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки і замісити. Як тісто відставатиме від рук, влити розтопленний жир або теплу олію і вмісити. Всипати промитий ізюм, вмісити, накрити і поставити тісто, щоб підійшло. Тоді частину його викласти у форму, застелену промащеним папером, заповнивши її на $\frac{2}{3}$, і поставити, щоб ще раз підійшло. Коли тісто заповнить форму, змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Спечені баби ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном або холодні покрити ромовою помадкою.

Помадку приготувати так: цукрову пудру розтирати з водою, додаючи по кілька крапель лимонного соку і ромової есенції, поки утвориться однорідна пухка блискуча маса.

БАБА ЗВИЧАЙНА

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Розвести в теплому молоці дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білості жовтки, посолити і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або теплу олію, вмісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити і поставити в тепле місце. Коли тісто підійде, перемісити, викласти частину його в форму, дно якої застелене промащеним папером, заповнити її на $\frac{2}{3}$. Тісто знову поставити, щоб підійшло. Коли форма виповниться, тісто змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.

БАБА СВЯТКОВА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 200 г цукру, 100 г ізюму, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, посолити і замісити. Місити до появи пухирців і тоді влити розтоплений жир, знову добре перемісити, щоб тісто ввібрало жир, додати промитий ізюм, цедру, вмісити, накрити і поставити, щоб підійшло. Коли тісто збільшиться в об'ємі вдвоє, частину його викласти у форму, дно якої застелене промащеним папером, заповнити форму на $\frac{1}{3}$ і поставити, щоб підійшло. Коли форма виповниться, змастити тісто яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.

БАБА БУДЕННА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 5—6 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном, посолити, додати жовтки, розтерті з цукром, ванілін і замісити. Під кінець вимішування додати розтоплений жир чи теплу олію і місити, поки жир не з'єднається з тістом. Відразу викласти частину його на $\frac{2}{3}$ висоти форми, дно якої застелене промащеним папером, і, накривши, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.

БАБА ЛЬВІВСЬКА

Тісто: 750 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін, 50 г ізюму, 50 г цукатів, 3 гірки мигдालини.

Сироп: 200 г цукру, $1\frac{1}{2}$ склянки води, сік і цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, кілька крапель ромової есенції.

Помадка: 200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, кілька крапель ромової есенції, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки тісто не вбере весь жир, потім додати промитий ізюм, нарізати цукати, натертий на дрібній тертці мигдаль, перемісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді частину тіста викласти на $\frac{1}{3}$ висоти форми, дно якої застелити промащеним папером, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 40 хв. Спечені баби на другий день поколотити дерев'яною паличкою в кількох місцях, скрошити сиропом, щоб добре наситилися, після чого змастити помадкою.

Сироп приготувати так: цукор залити водою з лимонним соком, заварити, додати ромову есенцію, цедру і вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню і розтирати додавши вершкове масло. Коли сироп почне біліти, влити лимонний сік і ром.

БАБА ТЕРТА

Тісто: 250 г борошна, 250 г маргарину, 2 ст. ложки крохмалю, 300 г цукру, 6 яєць, цедра з 1 лимона, 100 г ізюму, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти.

Маргарин розтерти на пухку масу, поступово додаючи цукор, по яйцю, по ложці борошна, вимішаного з просіяною содою і лимонною кислотою. Під кінець додати промитий ізюм, лимонну цедру, вимішати, викласти до змащеної жиром і посипаної сухарями форми. Пекти в добре нагрітій духовці (240° С) протягом 30 хв. Бабу вибрати з форми холодною і посипати цукровою пудрою.

БАБА НАШВИДКУРУЧ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 3 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г ізюму, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном. Посолити, додати розтерті з цукром яйця, цедру, ізюм і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки він рівномірно не розійдеться в тісті. Тоді частину тіста викласти на $\frac{1}{3}$ висоти змащеної жиром форми, дно якої застелене промащеним папером. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 40 хв.

ПИРОГИ

ПИРІГ З ЧОРНИЦЯМИ

Тісто: 500 г борошна, 300 г маргарину, 1 ст. ложка цукру, 20 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 жовтки.

Начинка: 500 г чорниць, 100 г цукру, ванілін з цукровою пудрою, 2 ст. ложки білих сухарів.

Жир посікти з борошном, додати цукор, влити сметану, подрібнені дріжджі, додати жовтки, і далі сікти, щоб утворилося тісто. Готове тісто винести на годину в холодне місце, потім розкачати. Вздовж країв гострим ножом нарізати смугу завширшки 2 см і завдовжки 8 см. На середині накласти чорниці і посипати їх цукром та білими сухарями. Смужки накласти на пиріг і заплести (рис. 19). Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Спечений пиріг нарізати і густо посипати цукровою пудрою з ваніліном.

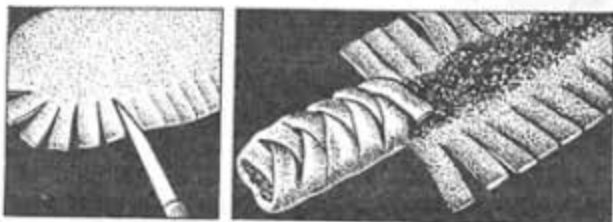


Рис. 19. Пиріг з чорницями

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З СЛИВАМИ

Тісто: 500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 30 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 4 жовтки, 2 ст. ложки цукру, ванілін, цукрова пудра, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Начинка: 750 г слив (або абрикосів). Жир посікти з борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі і жовтки, розтерті з цукром і ваніліном, сметану. Замісити пухке тісто, розкачати корж і покласти на змащений жиром лист. Корж змастити білком, накласти сливи без кісточок (шкіркою до тіста), після чого пиріг поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло. Пекти в

гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Спечений пиріг, знявши з листа, ще гарячим нарізати на квадрати, густо посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З БАБКОВОГО ТІСТА З СЛИВАМИ

Тісто: 500 г борошна, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 100 г маргарину, 2 яєць, 100 г цукру, цедра з 1/2 лимона, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 750 г слив.

У підігрітому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли вони почнуть бродити, влити розчину у посуд з борошном, додати розтертий з цукром і жовтками теплий маргарин, ванілін, цедру, посолити і замісити тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати, викласти на змащений жиром лист, змастити білком, накласти половинками сливи без кісточок (шкіркою до тіста) і знову залишити, щоб тісто ще раз підійшло. Пекти у гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Знявши пиріг з листа, ще гарячим порізати і посипати його цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ ТЕРТИЙ З СЛИВАМИ

Тісто: 500 г борошна, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 50 г дріжджів, 4 жовтки, 1/2 склянки сметани, 2—3 ст. ложки молока, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 700 г слив.

Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігрітого молока. Масло розтерти з цукром і жовтками, все це змішати, додати сметану, борошно і вибити ложкою, щоб утворилася густа маса. Це тісто вилити односантиметровим шаром на змащений жиром і посипаний борошном лист і змастити білком. Наверх накласти розрізані сливи без кісточок (шкіркою до тіста). Поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло, потім пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений пиріг порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 2 яєць, 50 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани або кефіру, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 1 кг яблук, 1/2 склянки білих мелених сухарів, 50 г цукру, кориця.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати жовтки, цукор, сметану або кефір. Замісити тісто і поділити його на дві частини. Розкачати з них коржі. Один з коржів покласти на змащений жиром лист, поколотити виделкою, посипати сухарями,

накласти пошатковані яблука, посипати їх цукром, корицею і знову сухарями, накрити другим коржем, поколотити виделкою, змастити білками, збитими з 2 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Спечений пиріг порізати. До цього тіста можна додати 20 г дріжджів. Їх слід розвести в 2—3 ст. ложках підігрітого молока і замісити з тістом, після чого поставити на годину в тепле місце, щоб підійшло.

Тісто: 750 г борошна, 1 склянка сметани, 200 г цукру, 250 г жиру, 3—4 яєць, 1/2 ч. ложки соди, ванілін, цукрова пудра, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів, кориця, апельсинова цедра.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити його на кілька годин. Потім 2/3 тіста розкачати, покласти на змащений жиром лист, поколотити виделкою, посипати сухарями. Зверху накласти пошатковані яблука, знову посипати сухарями, цукром, цедрою і корицею. З білків збити круту піну без цукру і змастити нею яблука. Зверху рівномірним шаром натерти на рідкій тертці решту тіста. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Спечений пиріг порізати і посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ ПІСОЧНИЙ З ВИШНЯМИ

Тісто: 350 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 250 г цукру, ванілін, лимонна цедра.

Начинка: 500 г вишень.

Жир посікти з борошном, додати 100 г цукру, жовтки, ванілін і замісити тісто. Викласти його шаром завтовшки 1 см на змащений жиром лист, а зверху накласти вишень без кісточок. Пекти в гарячій духовці (240° С) протягом 35 хв. Спечений, ще гарячий, пиріг покрити збитою з рештою цукру піною з білків і поставити ще раз на кілька хвилин у духовку, щоб піна підсохла.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

Тісто: 50 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 2 яєць, сіль, 100 г цукру, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 750 г вишень або черешень.

У підігрітому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, жир,

















на кінець ножа солі, добре вимісити, розкачати, покласти на змащений жиром лист, поставити, щоб тісто підійшло. Потім змастити його білком, накласти на нього вишні або черешні без кісточок і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений пиріг посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З ФРУКТАМИ З КОМПОТУ

Тісто: 400 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: $\frac{1}{2}$ кг фруктів з компоту, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 100 г горіхів, 3 ст. ложки цукру.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Вистелити ним змащений жиром лист, поколотити виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. На спечений корж накласти добре відціджені фрукти з компоту, посипати їх сухарями, вкрити піною із збитих з 3 ст. ложками цукру білків, посипати січеними горіхами і пекти в теплій духовці (170° С) протягом 30 хв.

ПИРІГ З РЕВЕНЕВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 варені жовтки, 1 сирий жовток, на кінець ножа солі і соди.

Начинка (джем): 500 г ревеню, 250 г цукру, цедру з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Жир посікти з просіяним борошном і содою, додати перетерті крізь сито варені жовтки, сирий жовток, цукор, посолити і замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце. Потім $\frac{2}{3}$ тіста розкачати і покласти в змащену жиром тортівницю, рівним шаром накласти холодний джем з ревеню. З решти тіста розкачати тоненькі валочки і зробити з них на джемі решітку, яку змастити білком. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв.

Джем з ревеню приготувати так: з 250 г цукру і $\frac{1}{2}$ склянки води зварити густий сироп. Ревінь промити, дрібно нарізати, запарити кип'ятком, злити воду і покласти в сироп, додавши лимонну цедру. Варити до прозорості.

ПИРІГ ПІСОЧНИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 1 склянка сметани, 1 яйце, 2 варені жовтки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти, сіль, цукрова пудра.

Начинка: $\frac{1}{2}$ кг повидла.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою. Додати цукор, яйце, перетерті крізь сито варені жовтки, на кінець ножа солі і замісити на сметані круте тісто. Винести його на годину в холодне місце, після чого поділити на три частини, розкачати з них коржі, поколотити виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Ще гарячими коржі перекаласти повидлом і швидко порізати на квадрати, які посипати цукровою пудрою.

*

Тісто: 500 г борошна, 4 варені жовтки, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, цедру і сік з 1 лимона, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г повидла, 2 білки.

Помадка: 300 г цукру, сік з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ст. ложка оцту.

Жир посікти з борошном, додати перетерті крізь сито варені жовтки, цукор, лимонну цедру, посолити і замісити на сметані круте тісто. Якщо тісто буде надто круте, можна додати 2—3 ст. ложки води і лимонний сік. Тісто поділити на дві частини і розкачати два коржі, покласти на змащений жиром лист, поколотити і пекти в духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекаласти повидлом, розтертим з білками на пухку масу, і покрити помадкою.

Помадку приготувати так: цукор зварити з $\frac{1}{2}$ склянки води і оцтом. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», влити лимонний сік або додати лимонну кислоту, розтерти до білості і полити пиріг.

ПИРІГ З МАСЛЯНИМИ КРИШКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 2 яєць, 1 жовток, 50 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, 100 г маргарину, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г цукру, 1 склянка молока.

Начинка: 1 склянка цукрілого варення.

На кришки: 100 г борошна, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, ванілін.

У теплом молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном яйця і жовток, посолити, замісити. Коли тісто відставатиме від рук, влити теплий жир і добре вимісити. Тісто розкачати завтовшки $\frac{1}{2}$ см. змастити розтопленим маслом, накласти варення, закрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і дати тісту підійти. Після цього змастити білком, посипати кришками. Пекти в добре нагрітій духовці (200° С) протягом 35 хв.

Кришки приготувати так: борошно, масло і цукор сікти пожем, поки утвориться затирка.

ПИРИГ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: 500 г борошна, 50 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 300 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г горіхів, 50 г ізюму.

Піна: 4 ст. ложки цукру, 4 білки.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати масло і вимісити. Тісто зав'язати у намочену і відтиснуту серветку, але не щільно, щоб воно мало місце підійти, і на цілу ніч покласти у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто почне спливати, викласти його на посипану борошном дошку, додати жовтки, розтерті з 100 г цукру, і перемісити. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачати і покласти на змащений жиром лист, поколотити, змастити білком, посипати посіченими горіхами, ізюмом, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

ПИРИГ ГОРІХОВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 250 г борошна, 100 г цукру, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 5 білків, ванілін.

Начинка: 500 г повидла.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, 50 г шоколаду, ванілін.

Жир розтерти з цукром, додати борошно, горіхи, ванілін, піну збитих білків і замісити тісто. Поділити його на дві частини і викачати два коржі. Покласти на лист, застелений промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти повидлом. Пиріг можна покрити будь-якою помадкою, найкраще шоколадною.

Помадку приготувати так: білки розтерти з цукровою пудрою до утворення пухкої маси, тоді додати розігрітий шоколад, ванілін.

ПИРИГ ГОРІХОВИЙ З БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани.

Начинка: 500 г вишневого джему, апельсинового або абрикосового варення без сиропу, 4 білки, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор, сметану і замісити тісто. Винести його на годину в холодне місце. Потім з тіста розкачати круглий корж, покласти його на лист, застелений промащеним папером, поколотити і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. На спечений ще теплий корж накласти вишневий джем або абрикосове чи апельсинове варення без сиропу, а потім піну, зби-

ту з білків і цукру і вимішану з підсмаженими меленими лісовими горіхами і ваніліном. Пиріг поставити в теплу духовку (150—200° С), щоб піна добре підсохла.

ПИРИГ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: 500 г борошна, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 3—4 ложки сметани, 150 г цукру, 3 варені і 3 сирі жовтки, сіль, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти, цукрова пудра.

Начинка: 250 г горіхів, 250 г цукру, 500 г вишневого джему.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати перетерті крізь сито варені жовтки, розтерті з цукром сирі жовтки, сметану, на кінець ложка солі, замісити тісто і залишити його на кілька годин. Краще тісто замішувати на ніч, а вранці перемісити, розкачати два коржі, поколотити виделкою, перекласти їх масою з мелених горіхів, розтертих з цукром і змішаних з вишневим джемом, ще раз поколотити, змастити білком, збитим з цукром, і пекти в гарячій (210—240° С) духовці протягом 35 хв. Спечений пиріг нарізати прямокутничками і посипати цукровою пудрою.

ПИРИГ ДРІЖДЖОВИЙ З СИРОМ

Тісто: 750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 склянка сметани, 150 г цукру, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 2—3 ст. ложки молока, сіль.

Начинка: 500 г сиру, 200 г горіхів, 200 г цукру, 3 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, ванілін.

Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігрітого молока з 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сіль і замісити на сметані тісто. Додати розтоплений жир, ще раз перемісити. Залишити тісто на ніч, а вранці знову перемісити, розкачати два коржі, перекласти сирною масою, поколотити, змастити яйцем, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Зняти з листа холодним.

Начинку приготувати так: сир з горіхами змолоти на м'ясорубці, а потім розтерти в макітрі з жовтками, маслом, цукром, ваніліном до утворення пухкої маси. Тоді цю масу вимішати з білковою піною і манною крупою, накласти на тісто.

ПИРИГ З СИРНОГО ТІСТА

Тісто: 250 г борошна, 250 г сиру, 250 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце.

Начинка: 500 г повидла або джему чи варення з троянди, цукрова пудра.

Масло посікти з борошном, додати перетертий крізь сито сир, яйце, цукор і замісити тісто. Дати йому постояти і розкачати два коржі. Покласти один корж на змащений жиром лист, поколотити виделкою, накласти повидло або джем, накрити другим коржем і пекти в гарячій духовці (200—220° С) протягом 30 хв. Спечений пиріг порізати, посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ НАДІ

Тісто: 600 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яєць, 2—3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложка соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 500 г джему, 1 склянка дрібно посічених горіхів, цукрова пудра.

У посуд для тіста просіяти борошно разом з содою і лимонною кислотою, додати жир, цукор, жовтки і замісити на сметані круте тісто. Поділити його на три частини і охолодити. Одну частину натерти на рідкій тертці на змащений жиром лист і покрити джемом, потім натерти другу частину, її також змастити таким джемом і покрити піною збитих білків, нарешті натерти третю частину тіста і посипати посіченими горіхами. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Спечений пиріг порізати на квадрати і посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 5 жовтків, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 100 г цукру.

Начинка: 500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 яєць, 50 г посічених горіхів, кориця, 2 ст. ложки манної крупи.

Дріжджі посипати 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли вони розійдуться, покласти їх у посуд з борошном, додати розтоплений жир, розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити його на ніч, а вранці перемісити, розкачати 2/3 тіста, покласти на змащений лист і накласти макову начинку. З тіста, що залишилося, вирізати смужки і викласти їх на начинку (рис. 20).

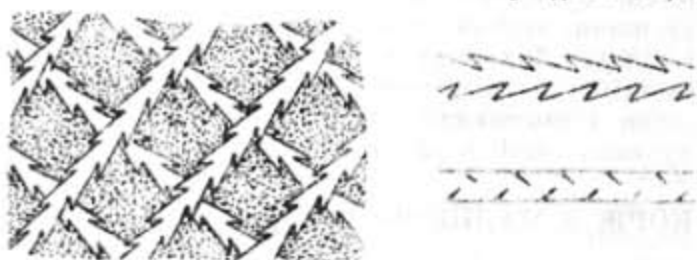


Рис. 20. Так вирізати смужки з тіста і накласти їх на відкритий пиріг з будь-якою начинкою

Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

Начинку приготувати так: мак запарити, відцідити, добре розтерти, додати розтерті з цукром жовтки, вершкове масло. Все разом вимішати з білковою піною, ізюмом, посіченими горіхами, корицею, манною крупною і накласти на тісто.

ПИРІГ МАКОВИЙ НА КЕФІРІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка маку, 250 г вершкового масла або маргарину, 300 г цукру, 1/2 склянки кефіру, 3 яєць, 1/2 ч. ложки кориці, 2—3 гвоздики, 50 г посічених горіхів. У посуд для тіста покласти борошно, жир, 200 г цукру, 2 яєць, корицю, гвоздику і на кефірі замісити тісто, перемісити його з маком, розкачати і покласти на змащений жиром лист. Тісто поколотити, змастити яйцем, посипати рештою цукру, посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Ще гарячим порізати на трикутники.

ПИРІГ СЛОЙНИЙ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1/2 ст. ложки оцту, 2—3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.

Начинка I: 500 г яблук, 50 г цукру, 1 ч. ложка кориці, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.

Начинка II: 1 кг яблук, 400 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1 лимона або мандарина.

Для змащування: 4 білки, 150 г цукру, 100 г посічених горіхів.

Приготувати слойоне тісто (див. тістечка «Наполеон») і розкачати два коржі. На один корж накласти пошатковані яблука, посипати їх цукром з корицею і сухарями, накрити другим коржем, краї позагинати. Верхній корж поколотити виделкою, змастити водою і посипати цукром. Пекти в дуже гарячій духовці (240—250° С) протягом 20 хв.

Цей пиріг можна приготувати з начинкою II. Тоді окремо спекти один корж (протягом 25 хв), накласти охолоджену начинку, покрити її піною збитих з цукром білків, посипати горіхами і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку, щоб піна затвердла.

Начинку II приготувати так: яблука натерти на рідкій тертці, додати їх до густого сиропу, звареного з води і цукру, вимішати з лимонною або мандариновою цедрою, варити до прозорості.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З АБРИКОСОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 варені жовтки, 1—2 ст. ложки сметани, цедра і сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Начинка: 2 білки, 50 г цукру, 150 г абрикосового варення.

Жир посікти з борошном, додати перетерті крізь сито варені жовтки, цукор, лимонну цедру і на сметані замісити тісто. Поділити його на три частини, поколотити і пекти в тортівниці у гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

Начинку приготувати так: з білків і цукру збити круту піну і розтирати з абрикосовим варенням до утворення білої пухкої маси. Спечені і охолоджені коржі перекласти цією масою.

КОРЖ ГОРІХОВИЙ

Тісто: 4 яйця, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 2—3 ст. ложки молока, 50 г шоколаду, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром і лимонною цедрою, додати піну збитих білків, мелені горіхи, просіяні сухарі. Все разом злегка вимішати, накласти у тортівниці, застелену промащеним папером і посипану сухарями, і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

Начинку приготувати так: змелені горіхи вимішати з цукром, запарити кавою або молоком, вимішати з лимонним соком і ваніліном. Якщо немає лимонного соку, можна влити 2—3 ст. ложки сметани. Приготовлену масу накласти на охолоджений корж. Зверху посипати шоколадом, натертим на рідкій тертці.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З ГОРІХАМИ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани.

Начинка: 250 г повидла, 4 білки, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор і на сметані замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце, а потім розкачати корж за розміром тортівниці, поколотити і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Спечений корж змастити повидлом, покрити білковою піною, збитою з цукром і ваніліном, посипати горіхами і поставити на кілька хвилин у теплу духовку, щоб піна підсохла.

КОРЖ КУЧЕРЯВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 350 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2 яйця, 100 г цукру, на кінець ножа соди.

Начинка: 250 г повидла, ванілін, цукрова пудра.

З просіяного борошна з содою, жиру, жовтків замісити тісто. Дві третини його натерти на крупній тертці в тортівниці, покрити повидлом, піною збитих білків і натерти решту тіста. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв. Спечений корж посипати цукровою пудрою з ваніліном.

КОРЖ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ

Тісто: 100 г сухарів, 100 г лісових горіхів, 250 г цукру, 5 білків.

Помадка: 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, 50 г шоколаду, 100 г вершкового масла, 2 жовтки.

Лісові горіхи підсушити в духовці, охолодити і подрібнити качалкою з 50 г цукру. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукор, а потім вимішати з жовтками, горіхами і сухарями. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівниці і пекти в гарячій духовці (200—210°С) протягом 30 хв. Охолоджений корж покрити шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо краплина сирону, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», тоді додати зігрітій шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити і розтерти з маслом, ваніліном. Коли маса почне гуснути, додати жовтки, все перетерти і вилити на корж.

КОРЖ З МАЛИНОЮ АБО СУНИЦЯМИ

Тісто: 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1 яйце, 3 білки.

Начинка: склянка суниць або малини.

З борошна, жиру, 50 г цукру і 1 жовтка замісити тісто і спекти його в тортівниці у гарячій духовці (210—220°С) протягом 25 хв, стежачи, щоб не дуже зарум'янилось. З білків і цукру збити круту піну, вимішати її з суницями або малиною, накласти на спечений корж і поставити його на кілька хвилин у духовку, щоб піна зверху трохи підсохла.

КОРЖ З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 150 г цукру, 4 варені жовтки, 1 яйце, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, цукрова пудра.

Помадка: 4 білки, 200 г цукру, 250 г малинового джему.

Жир посікти з борошном, додати протерті кризь сито варені жовтки, цукор, сире яйце, мелені горіхи і на сметані замісити тісто. Поділити його на три частини, розкачати, поколотити і спекти в тортівниці три коржі. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 25 хв. Спечені коржі перекласти білковою помадкою з малиновим джемом і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Помадку приготувати так: білки збити з цукром, додаючи його по ложці. Коли піна загусне, додавати, вимішуючи, по ложці джему до утворення пухкої маси.

КОРЖ З БІСКВИТОМ

Тісто: 500 г борошна, 1 жовток, 200 г маргарину, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани.
Начинка: 500 г яблука, 300 г цукру, цедра з 1/2 лимона.

Бісквіт: 3 яєць, 3 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки крохмалю, 1 ст. ложка борошна.

Жир посікти з борошном, додати жовток і цукор і замісити на сметані тісто. Тонко його розкачати і вистелити ним дно і боки тортівниці, поколотити, змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—240° С). Коли тісто почне рум'янитися, виїняти з духовки, накласти товстим шаром яблука і залити бісквітом. Пекти в теплій духовці (190° С) ще протягом 30 хв.

Джем приготувати так: з цукру і 1/4 склянки води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати натерті на грубій тертці яблука. Варити до прозорості, помішуючи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати цедру з лимона.

Бісквіт приготувати так: з білків і пудри збити піну, вимішати з жовтками, а потім з просіяним борошном, крохмалем і накласти на корж.

КОРЖ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.

Начинка: 500 г яблука, 200 г цукру, 1/2 склянки води, 50 г посічених горіхів, 2 білки, цедра з 1 лимона, 1 ст. ложка вершкового масла.

З жиру, борошна, жовтків і цукру замісити тісто, розкачати корж, покласти в тортівницю, поколотити і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: яблука почистити, пошаткувати, додати цукор, масло, трохи води і варити, помішуючи, щоб не пригоріло. Коли маса почне гуснути, охолодити її, всипати посічені горіхи, лимонну цедру і вимішати. Накласти цю масу рівним шаром на

спечений корж, покрити піною збитих з 100 г цукру білків, поставити на кілька хвилин у духовку, щоб піна набрала золотистого кольору. Посипати посіченими горіхами.

КОРЖ З ЯГОДАМИ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.

Начинка: 20 г желатину, 1 склянка чаю, 100 г цукру, 2 склянки ягід.

Посікти жир з борошном, додати цукор, жовтки, 2 ст. ложки води і замісити тісто. Викласти його на тортівницю так, щоб краї тіста трохи заходили на її стінки, поколотити і пекти в гарячій (210—240° С) духовці протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: желатин залити 1 склянкою холодної води на 50 хв, після чого воду злити, а желатин розвести гарячим солодким чаєм. Коли маса трохи простигне, вимішати її з ягодами і, як почне гуснути, вилити на спечений корж і охолодити.

КОРЖ З ІЗЮМОМ

Тісто: 250 г борошна, 100 г маргарину, 1/2 склянки сметани, 2 жовтки, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 100 г ізіюму, 2 білки, 50 г цукатів.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сметану і замісити пісочне тісто. Поставити його на ніч у холодне місце. На другий день тісто розкачати шаром завтовшки з палець, поколотити, спекти до півготовності. Ложкою накласти піну із збитих з цукром білків, вимішати з посіченими горіхами, ізіюмом, цукатами, і допекти в духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Спечений корж нарізати гарячим, бо він дуже крихкий.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, цедра і сік з 1 лимона.

Крем: 1 склянка густої сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

З борошна, жиру, цукру, мелених горіхів, лимонної цедри і соку замісити тісто, поділити його на три частини. Кожну розкачати за розміром тортівниці, поколотити і пекти у гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Приготовлені коржі перекласти кремом. Верхній корж також змастити кремом і посипати посіченими горіхами.

Крем готувати так: сметану добре охолодити, збити з цукровою пудрою і ваніліном.

КОРЖ ТЕРТИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 4 яйця, 200 г абрикосового джему або варення без сиропу.

Крем: $\frac{1}{2}$ л сметани, 100 г цукру, ванілін.
Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по одному жовтку. Коли утвориться маса консистенції густої сметани, вимішати її з піною збитих білків і просіяним борошном і накласти у тортівницю. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений корж змастити товстим шаром абрикосового джему або варенням без сиропу. Сметану збити з цукром і покрити нею джем. Відразу ж подавати.

КОРЖ НА ТОПЛЕНОМУ МАСЛІ

Тісто: 100 г цукру, 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 2 яйця, 50 г посічених горіхів, 1 ч. ложка кориці.

Розтопити вершкове масло і, додаючи до нього поступово по одному яйцю, цукор і борошно, розтерти у макітрі, поки не побілів. Тоді тісто поставити на годину в холодне місце, після чого розстелити його в тортівницю, змастити яйцем, посипати цукром, посіченими горіхами, корицею. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв.

КОРЖ ПІСОЧНИЙ З СИРОМ

Тісто: 250 г борошна, 50 г цукру, 100 г маргарину, 1 яйце, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, на кінець ножа соди.

Начинка: 300 г сиру, 50 г цукру, 50 г ізюму, 2 яйця, 2 ст. ложки манної крупи. Замість сиру та ізюму можна використати 400 г сиркової маси.

Жир посікти з просіяним борошном з содою, додати цукор, яйце і на сметані замісити тісто. Поділити його на дві частини. Одну частину тіста розкачати за розміром тортівниці і поколотити виделкою. Накласти на корж сиркову масу, накрити другим коржем, нарізаним на сегменти, поколотити його, змастити яйцем, посипати цукровим піском і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Холодними зняти з тортівниці.

Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром, сиром, додати ізюм, білкову піну, 2 ст. ложки манної крупи і добре вимішати. Якщо використовується готова сиркова маса, то до неї слід додати 2 яйця.

КОРЖ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.
Крем: 1 склянка молока, 200 г цукру, 10 г вершкового масла, 20 г какао, ванілін.

Посікти жир з борошном, вимішати з цукром, жовтками, посолити, додати сметану і замісити, $\frac{2}{3}$ тіста розкачати на корж, покласти в тортівницю, поколотити і змастити яйцем. З решти тіста скачати тоненькі валочки і зробити з них решітку на коржі, змастити ще раз яйцем і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв.

Крем приготувати так: зварити молоко з цукром до консистенції густої сметани, додати какао. Якщо опущена на тарілку крапля рідини застигає, додати вершкове масло і все добре розтерти. Крем накласти на корж так, щоб заповнити ним клітинки решітки.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г дріжджів, 200 г цукру, 1 склянка топленого вершкового масла або маргарину, 10 жовтків, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона або ванілін.

Начинка: горіхова — 200 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 білок, $\frac{1}{2}$ склянки настою кави, ванілін; макова — 300 г маку, 150 г цукру, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, 500 г варення без сиропу.

Помадка: 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, ромова або лимонна есенція.

Дріжджі розвести у 2 ст. ложках теплого молока з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Влити розчину в посуд з борошном, додати сметану або кефір, розтерті з цукром жовтки, теплий жир, сіль, цедру або ванілін і місити поки не з'являться пухирці. Накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Потім викласти його на посипану борошном дошку, перемісити, поділити на чотири частини і розкачати коржі так, щоб два з них — нижній і верхній — були товщі. Перший корж покласти на лист, застелений промашеним папером, і поколотити виделкою. Накласти начинку з маку, покрити другим коржем, поколотити його і змастити горіховою масою, на третій корж накласти варення і покрити четвертим коржем, який також поколотити. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити його білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Якщо перекиданець занадто рум'яниться, прикрити вологим папером. Спечений перекиданець холодним обережно зняти з листа, перевернути і покрити білковою помадкою.

Начинку приготувати так: горіхову — змелені горіхи вимішати з цукром, настоєм кави, білком і ваніліном до консистенції густої сметани; макову — запарений мак розтерти, додати цукор, манну крупу, цедру, білки і вимішати. Варення заздалегідь покласти в друшляк, щоб відтік сироп. Можна взяти суміш з

різного варення — вишневого, сливового, суниного, зелених помідорів, груш.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати масло й розтирати ложкою до білості. Тоді додати кілька крапель ромової або лимонної есенції і змастити перекладанець.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 750 г борошна, 1 склянка молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 100 г цукру, 50 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 100 г товчених білих сухарів, 150 г цукру, 2 білки, 500 г джему.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Жир посікти з борошном, зробити заглиблення, влити дріжджі, жовтки, розтерті з цукром, ванілін, сіль, замісити тісто і накрити, щоб підійшло. Тоді перемісити його, поділити на три частини і викачати з них коржі. Перший корж покласти на застелений промащеним папером лист, поколотити його виделкою, змастити начинкою, накрити другим коржем, поколотити його, накласти джем і прикрити третім коржем, який також поколотити. Поставити, щоб тісто підійшло, змастити білком, посипати цукром, посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Якщо перекладанець надто рум'яниться, покрити його вологим папером. Знімати з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром, товченими сухарями і білками до утворення однорідної маси.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОМ ТРОЯНДОВИЙ

Тісто: 700 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 6 жовтків, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 1 склянка сметани або кефіру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки трояндового варення, 100 г посічених горіхів, ванілін.

Замісити тісто, як на «Перекладанець з горіховою начинкою». Поділити його на три частини і розкачати з них коржі. Перший корж покласти на застелений промащеним папером лист, поколотити виделкою і змастити начинкою, накрити другим коржем, який теж поколотити і змастити начинкою, накрити третім і поколотити його. Поставити, щоб тісто підійшло, потім змастити білком, посипати цукром і посіченими горіхами. Пекти в гарячій

духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Якщо тісто дуже рум'яниться, покрити його вологим папером. Знімати перекладанець з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: запарити мак, відцідити, розтерти, додати цукор, ванілін, масло, посічені горіхи, манну крупу, білки, варення і все добре вимішати.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ІРУСІ

Тісто: 700 г борошна, 150 г маргарину, 100 г смальцю, 200 г цукру, 4 жовтки, $\frac{2}{3}$ склянки сметани, 2 ст. ложки молока, 50 г дріжджів, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ч. ложки рому, 1 ч. ложка вершкового масла.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки меду, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, 2 білки, 100 г ізюму, 50 г горіхів або мигдалю, 50 г цукатів.

Борошно просіяти, посікти з жиром, додати жовтки, розтерті з цукром і ваніліном, розведені з 2 ст. ложками молока і ложкою цукру дріжджі, цедру з лимона і замісити сметаною тісто. Поділити його на три частини і залишити на годину. Після цього розкачати коржі завбільшки з лист. Один корж поколотити і підпекти до половини готовності, зняти. Другий корж покласти на лист, застелений промащеним папером, і поколотити виделкою. Накласти половину макової начинки, накрити підпеченим коржем, змастити другою частиною начинки, покрити третім коржем, поколотити, змастити білком і пекти в добре нагрітій духовці (200° С) протягом 45 хв. Спечений пиріг охолодити, обережно зняти з листа. Потім пиріг перевернути на дошку догори дном, і змастити помадкою нижній корж.

Начинку приготувати так: мак 2—3 рази промити гарячою водою, залити кип'ятком і тримати годину на киплячому чайнику. Після цього воду злити, скинути мак на сито, щоб добре відійшла вода. Розтирати частинами в макітрі або тричі пропустити крізь м'ясорубку. Цукор залити 2—3 ст. ложками води і зварити сироп, додати до нього мак, мед, масло, лимонну цедру і варити, помішуючи, 10—15 хв, пильнуючи, щоб маса не пригоріла. Тоді зняти з плити, додати нарізані горіхи, мигдаль, промитий ізюм, нарізані цукати, 2—3 ст. ложки манної крупи, білки і вимішати. Замість мигдалю можна дати 2—3 краплі мигдальної есенції. Макову начинку поділити на дві частини.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет, зварити сироп. Якщо крапля сиропу, падаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло і розтирати дерев'яною плоскою ложкою. Як почне біліти, влити ром або кілька

кранель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти. З розтопленого шоколаду на пиріг нанести решітку.

СИРНИК НА ПІСОЧНОМУ ТІСТІ

Тісто: 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2—3 ст. ложки сметани, 50 г цукру, 2 жовтки, цедра з 1/2 лимона.

Начинка: 1 кг сиру, 10 яєць, 350 г цукру, 50 г вершкового масла, 150 г ізюму, 50 г манної крупи, 2—3 варені картоплини, 2—3 горішки мигдалю.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, натерті на густій тертці, лимонну цедру і замісити на сметані круте тісто. Поставити його в холодне місце на 2 год. Потім тісто розділити: 2/3 покласти у змащену жиром тортівницю і поколоти виделкою, а 1/3 залишити. Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і розтопленим маслом, додаючи по одному жовтку, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з ізюмом, піною збитих білків, тертим мигдалем, манною крупою, змеленою картоплею і викласти на тісто в тортівницю. З тіста, що залишилося, скачати тонкий валок і зробити з нього решітку зверху начинки, оздобити її половинками горіхів. Приготовлений сирник змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Виймати з тортівниці, коли охолоне.

СИРНИК З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1—2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Начинка: 1 кг сиркової маси, 250 г цукру, 6 яєць, 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 200 г малинового джему.

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеного жиром листа, поколотити виделкою, накласти малиновий джем. Розтерти масло з цукром, жовтками, вимішати з сирковою масою, піною збитих білків, всипати борошно і вимішати. Вилити цю масу в тортівницю поверх джему і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яниться, накрити вологим папером. Виймати з тортівниці, коли остигне.

СИРНИК НА ДРІЖДЖОВОМУ ТІСТІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка кефіру, 30 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г свіжого сиру, 5 яєць, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 2—3 розтерті варені картоплини, мигдальна есенція, 300 г цукру.

У борошні зробити заглиблення, влити кефір, всипати цукор і покласти подрібнені дріжджі. Ці продукти перемішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді додати жовтки, розтоплений жир і посолити. Замісити тісто і накрити. Коли тісто підійде, розкачати корж, викласти його на змащений жиром лист шаром завтовшки з палець, поколотити.

Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, масло розтерти з цукром, додаючи по одному жовтку. Змішати з меленим сиром і картоплею, щоб утворилася пухка маса. Вимішати з піною збитих білків і манною крупою, додати 5—6 кранель мигдальної есенції. Приготовлену начинку викласти на тісто, змастити яйцем, посипати посіченими горіхами і цукром. Пекти протягом години в гарячій духовці (210—220° С). Якщо сирник надто рум'яниться, прикрити вологим папером. Зняти з листа холодним.

СИРНИК АПЕЛЬСИНОВИЙ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Начинка: 1 кг сиру, 8 яєць, 300 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г манної крупи, 100 г ізюму, 100 г мигдалю, 1 апельсин.

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеного жиром тортівниці, поколотити виделкою і підпекти до половини готовності протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: сир перетерти крізь сито або змолоти на м'ясорубці. Зварити апельсин, 3—4 рази зливаючи воду і наливаючи гарячу. Коли остигне, порізати, вибрати зернятка і змолоти на м'ясорубці. Розтерти з цукром розтоплене масло, додати змелений апельсин, жовтки і розтирати, додаючи по ложці сиру.

Одержану масу вимішати з піною збитих білків, манною крупою, промитим ізюмом, викласти на тісто в тортівницю, посипати посіченим мигдалем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яниться, покрити вологим папером. Виймати з форми холодним.

СИРНИК З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, на кінець ножа солі.

Начинка: 1,5 кг сиру, 2—3 варені картоплини, 500 г цукру, 100 г вершкового масла, 150 г горіхів, 12 яєць, 50 г борошна, 150 г ізюму, ванілін або мигдальна есенція.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін.

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), викласти у змащену жиром форму, поколотити виделкою і пекти протягом 20 хв при температурі 210—220° С.

Начинку приготувати так: розтерти масло з цукром, додати змелений разом з вареною картоплею сир і розтирати, додаючи по одному жовтку. Під кінець вимішати з піною збитих білків, борошном, посіченими горіхами, ізюмом, ваніліном і кількома краплями мигдалевої есенції.

Одержану масу вилити на тісто у формі. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яниться, накрити його вологим папером. Виймати з форми холодним. Холодний сирник покрити шоколадною помадкою і оздобити мигдалем.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітій шоколад або зварене з 2—3-ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на сирник.

СИРНИК БЕЗ ТІСТА

1 кг сиру, 500 г цукру, 10 яєць, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 3—4 варені картоплини, 50 г посічених горіхів, ванілін, мигдальна есенція.

Жовтки розтерти з цукром, додати розтоплене масло, змелені сир і картоплю, ванілін, кілька крапель мигдалевої есенції і розтерти, щоб утворилася пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, манною крупою і вилити у форму, застелену промащеним папером. Зверху посипати посіченими горіхами, цукром, ізюмом. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яниться, прикрити вологим папером. Зняти з листа, коли цілком остигне.

СИРНИК НЕ ПЕЧЕНИЙ

1 кг 250 г сиру, 200 г цукру, 4 яєць, 200 г вершкового масла, 200 г арахісу, 1 л густої сметани, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і ваніліном, додаючи по одному яйцю і розтоплене вершкове масло. Всипати почищений і посічений арахіс, влити сметану і вимішати. Всю цю масу загорнути в серветку і помістити на добу під прес. Після цього викласти на тарілку і посипати посіченим підсмаженим арахісом або солодким мигдалем.

1 кг свіжого сиру, 5 яєць, 200 г вершкового масла, 400 г сметани, 300 г цукру, 200 г ізюму, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з яйцями, маслом, влити сметану і підігріти, не до-

водячи до кипіння. Коли з'явиться хоч одна бульбочка, зняти з вогню і поставити в холодну воду. Перемішувати, поки не вистигне. Тоді всипати цукор з ваніліном, ізюм. Всю цю масу викласти на серветку і тримати під пресом, поки не витече сироватка.

РУЛЕТИ

РУЛЕТ БІСКВИТНИЙ З ДЖЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 4 яєць, 150 г цукру.

Начинка: 250 г джему.

Збивати білки, поступово додаючи цукор, вимішати з жовтками, а потім з борошном. Цю масу викласти півторасантиметровим шаром на застелений промащеним папером лист. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв, стежачи, щоб не пересушити. Спечене тісто змастити джемом. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулета, який загорнути тим же папером. Коли рулет остигне, розвинути його, посипати цукровою пудрою і порізати навкіс.

РУЛЕТ ГОРІХОВИЙ

Тісто: 5 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горіхів, 50 г мелених білих сушарів.

Крем: 100 г борошна, 150 г вершкового масла, 1/2 склянки кави з молоком, 2 яєць, 50 г цукру, 50 посічених горіхів, ванілін.

Помадка: 150 г цукру, 1/3 склянки кави з молоком, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Збивати білки, поступово додаючи цукор, потім — жовтки, горіхи і сухарі. Тісто викласти на лист, застелений промащеним папером. Пекти в нагрітій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. На спечений корж накласти крем. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулета. Охолоджений рулет покрити помадкою і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: підсмажити борошно з 50 г масла, влити каву з молоком і добре розтерти, щоб не було грудочок. Додати розтерті з цукром жовтки, старанно вимішати, охолодити, додати решту вершкового масла, ванілін і добре розтерти.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру і кави з молоком. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати масло, ванілін і все добре розтерти. Загуслою масою змастити рулет.

РУЛЕТ ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: 2 ст. ложки борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горіхів, 100 г шоколаду.

Крем: 200 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, ванілін.

Помадка: 100 г цукру, 100 г шоколаду або 1 ст. ложка какао, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Збивати білки з цукром, поступово додаючи жовтки, мелені горіхи, тертий шоколад, борошно. Приготовлене тісто викласти на застелений промащеним папером лист і пекти в нагрітій духовці (190—200° С) протягом 15—20 хв. Спечений корж змастити начинкою і за допомогою паперу, яким застелений лист, скрутити в рулет. Рулет посипати цукровою пудрою з корицею або покрити помадкою.

Крем приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром, молоком і ваніліном до консистенції густої сметани, підігріти, не доводячи до кипіння, щоб цукор розпустився, і дати охолонути.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру, води й оцту. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати тертий шоколад або 1 ст. ложку какао, добре розтерти і, коли почне гуснути, полити рулет, після чого посипати його посіченими горіхами або мигдалем.

ЗАВИВАНЕЦЬ ПЕРЕКЛАДАНИЙ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: горіхова — 200 г мелених горіхів, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока або кави з молоком, ванілін; макова — 100 г маку, 50 г цукру, 1 білок, 200 г варення або джем.

Розвести дріжджі у теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Тоді вилити у посуд з борошном, додати розтоплений жир, розтерти з цукром жовтки, сіль, ванілін і замісити на сметані пухке тісто. Накрити і поставити його в тепле місце, щоб підійшло. З тіста розкачати круглий корж, і смугами накладати на нього начинку — спочатку горіхову, потім макову, варення і так до половини коржа. Тоді тісто скрутити в рулет, покласти на лист, застелений промащеним папером, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом години. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: горіхову — мелені горіхи і цукор розвести молоком або кавою до густоти сметани, додати ванілін; макову — мак: запарити, розтерти, додати цукор, білок і вимішати; варення покласти на друшляк, щоб відділився сироп.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 500 г повидла або варення без сиропу.

Приготувати тісто, як на «Завиванець перекладаний» і розкачати з нього два круглі коржі. На одну половину коржа викласти повидло або варення і скрутити рулет, зліпивши кінці, щоб повидло не витікало. Завиванець покласти на лист, застелений промащеним папером і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Печений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 5 жовтків, 150 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, ванілін.

Начинка: 300 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін, 50 г мелених сухарів.

Помадка: 200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Замісити тісто, як на «Завиванець перекладаний» і розкачати два коржі. Змастити їх начинкою, скрутити рулети і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити їх білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, змастити помадкою.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром, білками, ваніліном до утворення однорідної маси. Щоб начинки було більше, можна додати мелені білі сухарі.

Помадку приготувати так: зварити цукор з водою. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло, лимонний сік або кілька крапель лимонної есенції і розтирати. Як почне біліти, швидко вилити на середину рулета, і помадка рівномірно спливе по боках.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ЛИМОНОМ

Тісто: 300 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 2 яєць, 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру.

Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, 1 білок.

З борошна, сметани, яєць, жиру і цукру замісити некруте тісто і залишити його на 2 год. Тісто тонко розкачати і змастити білком. По середині смугою накласти начинку, скрутити рулет, змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою.

Начинку приготувати так: цілі лимони вари-

ти, заливаючи 3—4 рази воду і заливаючи гарячою. Коли остигнуть, розмішати, виїняти зернятка, змолоти з шкіркою на м'ясорубці або натерти на тертці і зварити з цукром.

МАКІВНИК ЗВИЧАЙНИЙ

Тісто: 1 кг борошна, $\frac{1}{2}$ л молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 800 г маку, 250 г цукру, 2 білки, 10 г дріжджів, 2 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки трояндового варення, 100 г ізюму.

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном. Додати розтерті з цукром жовтки, жир, ванілін, посолити, замісити пухке тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, тонко розкачати, змастити теплим жиром, на кожну частину покласти начинку і скрутити рулет. Покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (210—220° С) протягом 45 хв. Спечений маківник, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: запарити мак, відцідити, добре його розтерти, додати цукор з ваніліном, подрібнені дріжджі, вимішати з білками, манною крупкою, варенням, ізюмом. Начинку поділити на чотири частини.

МАКІВНИК ТЕРТИЙ

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 6 жовтків, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі.

Начинка: 500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки меду, 2 білки, 200 г посічених горіхів, 100 г ізюму.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Розтерти жир з цукром, додаючи по одному жовтку. В цю масу влити розведені дріжджі, посолити, всипати борошно і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, розкачати і на кожну викласти приготовлену начинку. Скрутити рулети, кожен покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35—40 хв.

Начинку приготувати так: запарити мак у кількох водах, відцідити, добре розтерти його, додати цукор, вимішати і викласти в посуд з розтопленим маслом і медом. Поставити на вогонь і, помішуючи, трохи підігріти. Теплу масу вимішати з білками, горіхами та ізюмом, поділити на чотири частини і викласти на розкачане тісто.

МАКІВНИК НАШВИДКУРUCH

Тісто: 300 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 20 г дріжджів, 2—3 жовтки, 100 г цукру, 2 ст. ложки масла або маргарину, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі. Начинка: 200 г маку, 100 г цукру, 1 білок, 1 ст. ложка манної крупи, ванілін.

У посуд з борошном влити дріжджі, розведені в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли дріжджі почнуть бродити, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, влити розтоплений жир і замісити пухке тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто розкачати, накласти на нього начинку, скрутити тонкий довгий рулет у вигляді спіралі, викласти на змащену тортівницю і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

Начинку приготувати так: запарений у кількох водах мак добре розтерти, додати цукор і ванілін, вимішати з білком і манною крупкою.

МАКІВНИК З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 4 жовтки, 100 г цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 1 кг маку, 400 г цукру, 1 склянка води, 2 білки, 50 г вершкового масла, 100 г ізюму, 100 г посічених горіхів, ванілін, склянка варення з вишень без сиропу.

Запарити гарячим молоком 300 г борошна і розтерти, щоб не було грудочок. Коли охолоне, додати розведені в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру дріжджі, вимішати і поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Потім додати збиті на парі жовтки з цукром, ванілін і посолити. Всипати решту борошна і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, поки тісто вбере його. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тісто і мак поділити на чотири частини. Тонко розкачане тісто змастити білком, накласти рівним шаром мак, міцно скрутити в рулет. Рулет завинути в змащений жиром папір так, щоб папір виступав з обох кінців поза тісто на 10 см. Викласти на лист, щоб тісто підійшло. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. Спечені в такий спосіб рулети не черствіють. Розвивати їх перед нарізанням і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: промити мак у кількох водах, запарити, відцідити крізь сито, розтерти частинами в макітрі або змолоти тричі на м'ясорубці. З цукру і склянки води зварити густий сироп, всипати мак і відразу зняти з плити, додати вершкове масло, ізюм, посічені горіхи, ванілін і вимішати. Як маса остигне, додати білок і все добре вимішати з варенням.

● Борошно просіяти на дошку, зробити посередині заглиблення, вбити туди яйце, влити теплу воду і замісити тісто такої густоти, як на вареники. Місити, поки не з'являться пухирці. Тісто розділити на дві частини і накрити нагрітою каструлею, на яку поставити чайник з гарячою водою, і залишити на дві години, щоб тісто добре прогрілось. На столі поставити догори дном тарілку, застелити її скатертиною і посипати борошном. Одну частину прогрітого тіста посипати борошном, трохи розкачати, накласти на покриту скатертиною тарілку, слідкуючи, щоб воно не зморщилося. Потім обома руками розтягувати тісто навколо тарілки до товщини

Рис. 21.
Розтягування тіста для струдл

цигаркового паперу, густо посипаючи борошном, щоб не рвалося. Це краще робити вдвох (рис. 21). Щоб тісто не липло, руки треба вмочувати у борошно. Коли тісто розтягнулось, виїняти з-під нього тарілку, краї обрізати ножицями і дати йому підсохнути. Потім накладати начинку. Притримуючи кінці скатертини, скрутити тісто

Рис. 22.
Завивання струдл за допомогою скатертини

в рулет (рис. 22) і, розрізавши його за розміром листа, покласти на змащений лист. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. Так само зробити струдель і з другої частини тіста. Спечений струдель нарізати на порції і посипати цукровою пудрою з ваніліном.



СТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 г борошна, 1 яйце, $\frac{3}{4}$ склянки теплої води.

Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки мелених сухарів, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка кориці, лимонна цебра.

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, посипати тонко пошатованими яблуками, цукром з корицею, лимонною цедрою, сухарями і накласти кусочки вершкового масла або маргарину. Скрутити рулет і покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. Спечений струдель порізати на порції, посипати цукровою пудрою.

СТРУДЕЛЬ З СЛИВАМИ АБО ВИШНЯМИ

Тісто: 250 г борошна, 1 яйце, $\frac{3}{4}$ склянки теплої води.

Начинка: 500 г слив або 1 кг вишень, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. ложка кориці, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів.

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, порізати соломкою сливи або вишні (черешні) без кісточок, посипати цукром з корицею, сухарями, підсмаженими на маслі, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. На начинку можна використати і сушені сливи, які треба заздалегідь намочити, вибрати з них кісточки і з цукром стушити.

СТРУДЕЛЬ З СПРОМ

Тісто: 250 г борошна, 1 яйце, $\frac{3}{4}$ склянки теплої води.

Начинка: 250 г сиру, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці, 50 г ізюму, 2 яєць, 50 г вершкового масла.

Замісити тісто, розтягнути, підсушити, накласти сиру масу, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 30 хв.

Начинку приготувати так: розтерти сир з цукром, маслом, додати яйця, вимішати з промитим ізюмом і корицею.

СТРУДЕЛЬ З МАКОМ

Тісто: 250 г борошна, 1 яйце, $\frac{3}{4}$ склянки теплої води.

Начинка: 400 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 білки, 2 ст. ложки манної крупи, ванілін.

Запарений у кількох водах мак відцідити, розтерти, додати цукор, масло і білки, манну крупу, ванілін і вимішати. Начинку накласти на розтягнуте і підсушене тісто, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 30 хв.

СТРУДЕЛЬ З ГОРІХАМИ ТА ІЗЮМОМ

Тісто: 150 г борошна, $\frac{1}{4}$ склянки теплої води.

Начинка: 200 г горіхів, 100 г ізюму, 100 г вишневого варення без кісточок.

Помадка: 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, ванілін або сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Замісити тісто з борошна і води. Місити до появи пухирців. Поділити на три частини, зігріти, тоді розтягнути, змастити олією і накласти посічені горіхи, варення та ізюм. Коржі скласти один на другий. Скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв. Спечений струдель порізати на порції і полити холодною густою помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, накрити і варити доти, поки крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку». Тоді додати ванілін або лимонний сік.

МЕДОВИКИ І МЕДІВНИЧКИ

МЕДОВИК ЗВИЧАЙНИЙ

250 г меду, 500 г борошна, 250 г цукру, 4 яєць, 1 склянка молока або сметани, 1 ч. ложка соди, 10 г амонію, 50 г посічених горіхів, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки меленої кориці і гвоздики.

Розтерти яйця з цукром і розтопленням медом, додати молоко або сметану, корицю, гвоздику, розведений в молоці амоній, просіяне борошно з содою і розтерти до консистенції густої сметани, вилити у змащену жиром і притрушену борошном форму, посипати крупно посіченими горіхами. Пекти спочатку в теплій духовці (150° С), а як тісто підійде — в гарячій (200—210° С) — всього протягом години. Виймати з форми холодним.

МЕДОВИК ГОРІХОВИЙ

500 г меду, 1 кг борошна, 350 г цукру, 6 яєць, 150 г посічених горіхів, по $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, меленої кориці і гвоздики, 5 г амонію.

Зварений з корицею і гвоздикою мед розтерти, поки не охолоне. Додати цукор, яйця і розтерти. Всипати просіяне борошно з содою, амоній і розтерти до появи пухирців. Тоді вимішати з крупно посіченими горіхами і вилити у змащену жиром та притрушену борошном форму. Пекти протягом години спочатку в теплій духовці (150° С), а як тісто підійде — в гарячій (200—210° С). Виймати з форми холодним. Спечений медовик можна розрізати на коржі і перекласти джемом.

МЕДОВИК НА СМЕТАНІ

250 г меду, 1 кг борошна, 250 г цукру, 250 г вершкового масла, 6 яєць, 500 г сметани, 100 г посічених горіхів, по 1 ч. ложці кориці і соди, 100 г нарізаних цукатів.

Розтерти масло з цукром і жовтками. Влити ще теплий зварений з корицею мед і знову розтерти. Додати сметану або склянку пива, всипати просіяне борошно з содою, вимішати до консистенції густої сметани і розтерти до появи пухирців. Тоді вимішати з піною збитих білків і крупно посіченими горіхами, цукатами. Вилити у змащену жиром і притрушену борошном форму. Пекти спочатку в теплій (150° С), а як тісто підійде — у гарячій (200—210° С) духовці протягом години. Виймати з форми холодним.

МЕДОВИК ДРІЖДЖОВИЙ

250 г меду, 500 г борошна, 250 г цукру, 4 яєць, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 100 г вершкового масла, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці, 100 г посічених горіхів, 100 г цукатів або варення з дині.

Розтерти масло з цукром і яйцями, влити зварений з корицею мед, розведені в молоці дріжджі і вимішати. Додаючи потроху просіяне борошно з содою, розтерти до консистенції густої сметани. Коли з'являться пухирці, вимішати з грубо посіченими горіхами, цукатами або варенням з дині і вилити в змащену жиром і притрушену борошном форму. Пекти спочатку в теплій (150° С), а як тісто підійде — в гарячій (190—200° С) духовці протягом години.

МЕДОВИК НАШВИДКУРУЧ

150 г меду, 200 г сметани, 300 г борошна, 250 г цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки олії, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці і гвоздики.

Цукор, яйця, мед, сметану розтерти до утворення піни, вимішати з олією, корицею і гвоздикою. Поступово всипати просіяне борошно з содою і розтерти суміш до густоти сметани. Вилити у змащену жиром і притрушену борошном форму, посипати грубо посіченими

горіхами і пекти спочатку в теплій (150° С), а як тісто підійде — в гарячій (190—200° С) духовці. Виймати з форми холодним.

МЕДОВИК З ЛІСОВИМИ ГОРІХАМИ

400 г меду, 400 г цукру, 4 яєць, 1 кг борошна, 1 склянка пива або сметани, 1 склянка лісових горіхів, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці, цедра з 1/2 лимона.

Розтерти жовтки спочатку з цукром, цедрою, а потім з медом, звареним з корицею. Влити пиво або сметану, всипати просіяне борошно з содою і розтирати до появи пухирців. Маса повинна мати консистенцію густої сметани, а якщо вона рідша, то додати борошна. Вимішати з грубо посіченими підсмаженими горіхами і вилити в змащену жиром і притрушену борошном форму, а зверху посипати посіченими горіхами. Пекти спочатку в теплій (150° С), а як тісто підійде — в гарячій (200° С) духовці. Виймати з форми холодним.

МЕДОВИК ПЕРЕКЛАДАНИЙ

Тісто: 500 г меду, 1 кг борошна, 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, 2 яєць, по 1 ч. ложці меленої кориці і гвоздики, 3 зернини пахучого перцю, 30 г соди.

Начинки: горіхова — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 2 білки, ванілін; шоколадна — 150 г шоколаду, 4 ст. ложки молока, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 4 жовтки, ванілін, 500 г джему.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мед зварити з корицею, гвоздикою і товченим перцем, ще теплим влити в посуд з просіяним борошном з содою. Додати розтоплене вершкове масло, молоко кімнатної температури і замісити тісто. Поставити його в холодне місце на два тижні, після чого знову перемісити, розділити на чотири частини, кожна з них розкачати, покласти на змащений жиром лист, поколотити виделкою і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 10—15 хв. На другий день спечені коржі покрити солодкою чорною кавою з 5—6 краплями ромової есенції, перекласти спочатку джемом, потім горіховою і шоколадною масою. Притиснути медовик дощечкою з вантажем. **Начинку приготувати так:** шоколадну — шоколад натерти на рідкій тертці, додати молоко, розпустити на вогні і охолодити. Масло розтерти з цукром і жовтками, додати охолоджений шоколад, ванілін; горіхову — мелені горіхи вимішати з цукром і ваніліном, розтерти з білками, щоб утворилася однорідна маса.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на медовик.

МЕДОВИК З ПРЯНОЦАМИ

Тісто: 200 г меду, 800 г борошна, 200 г цукру, 7 яєць, 150 г мелених горіхів, 100 г цукатів, 250 г ізюму, по 1 ч. ложці меленої кориці, гвоздики, соди, 100 г лісових горіхів.

Помадка: 250 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 30 г шоколаду, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, додати зварений з корицею мед, просіяне борошно з содою, розтерти і вимішати з піною збитих білків. Маса повинна бути консистенції густої сметани. Всипати посічені горіхи, ізюм, порізані цукати і перемішати. Все це вилити у змащену жиром і посипану борошном форму. Пекти спочатку в теплій (180° С), а як тісто підійде — в гарячій (190—200° С) духовці протягом години. Вийняти медовик з форми холодним і покрити його шоколадною помадкою. **Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати теплий шоколад, ванілін і розтирати. Коли маса почне гуснути, полити нею медовик.

МЕДОВИК БЕЗ МЕДУ

Тісто: 1 кг борошна, 400 г цукру, 4 яєць, 200 г маргарину, 2 склянки кави, 2—3 ст. ложки молока, 30 г дріжджів, 1 ч. ложка соди, 1/2 ч. ложки кориці, цедра з 1/2 лимона, 150 г горіхів, 100 г ізюму, 100 г цукатів або варення без сиропу з груш або дині.

Приготувати карамель: 250 г цукру підсмажити на сковороді на сильному вогні до жовтого кольору, пильнуючи, щоб не пригорів, і залити кавою. Маргарин розтерти з цукром, додаючи по жовтці, всипати корицю, лимонну цедру. Влити дріжджі, розведені з 2—3 ст. ложками молока, і карамель. Всипати просіяне борошно з содою і розтирати до появи пухирців. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани. Вимішати його з білковою піною, посіченими горіхами, ізюмом, нарізаними цукатами або варенням. Викласти на лист, змащений жиром і посипаний борошном, і залишити на ніч. На другий день пекти при температурі (190—200° С) протягом години. Спечений медовик повинен відстати від бортів листа, а на середині з'явиться тріщина.

МЕДІВНИЧКИ ЗВИЧАЙНІ

150 г меду, 300 г борошна, 2 яєць, 100 г цукру, 150 г горіхів, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, 1 ч. ложка меленої кориці.

У борошні зробити заглиблення, влити зварений з корицею мед і злегка вимішати. Додати цукор, яйця, соду і енергійно місити протягом 30 хв. (чим довше вимішувати тісто, тим краще підростають медівнички під час випікання). Розкачати тісто нетовстим шаром, вирізати формочками коржикки, кожен змастити яйцем і покласти на нього четвертинку горішка. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 10 хв.

МЕДІВНИЧКИ З ГОРІХАМИ

100 г меду, 500 г борошна, 1 яйце, 2 жовтки, 150 г цукру, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці, 200 г посічених горіхів.

Замісити тісто, як на «Медівнички звичайні», поставити його в холодне місце на день—два, потім розкачати, вирізати коржикки, змастити білком, посипати посіченими горіхами і пекти в гарячій (200° С) духовці протягом 10 хв.

МЕДІВНИЧКИ

З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 150 г меду, 600 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, 3 жовтки, 150 г вершкового масла, 100 г горіхів, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці.

Помадка: 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 50 г какао або шоколаду, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

У борошні зробити заглиблення, влити зварений з корицею мед і злегка вимішати. Додати цукор, яйця, жовтки, масло, посічені горіхи, соду і енергійно місити протягом 30 хв. Якщо тісто надто тверде (це залежить від сухості борошна і величини яєць), можна додати молока або настою кави. Розкачати шаром завтовшки $\frac{1}{2}$ см. Вирізувати маленькі коржикки, змащувати їх білком і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 10 хв. Спечені ще теплі медівнички змастити знизу

шоколадною помадкою і скласти по двоє.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою і довести її до кипіння. Додати какао або шоколад і продовжувати варити. Як почне гуснути, зняти з вогню, додати масло, ванілін і розтерти.

МЕДІВНИЧКИ З БІЛКОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 200 г меду, 750 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, 2 жовтки, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона або лимонна кислота до смаку.

Замісити тісто, як на «Медівнички звичайні», і залишити на ніч. На другий день перемісити, розкачати, вирізати різної форми коржикки і в центрі кожного наперстком зробити дірочку. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 10—15 хв. Спечені коржикки ще гарячими знизу змастити білковою помадкою і розкласти, щоб помадка висохла.

Помадку приготувати так: дерев'яною ложкою розтерти білки з цукровою пудрою, вершковим маслом, до смаку додати лимонний сік або лимонну кислоту. Цю суміш розтирати, поки не почується тріск. Помадку можна підфарбувати рожевою кондитерською фарбою або звареним какао.

МЕДІВНИЧКИ-КУЛЬКИ

Тісто: 200 г меду, 600 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 50 г какао або шоколаду.

Зварити мед з цукром і корицею і, додавши просіяне борошно з содою, яйця, замісити круте тісто. Виробити з нього маленькі кульки і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 10 хв. Ще гарячими кульки вмочувати у теплу помадку і зліплювати по дві.

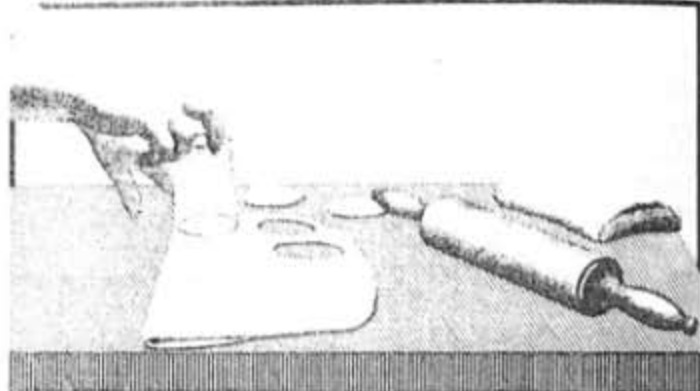
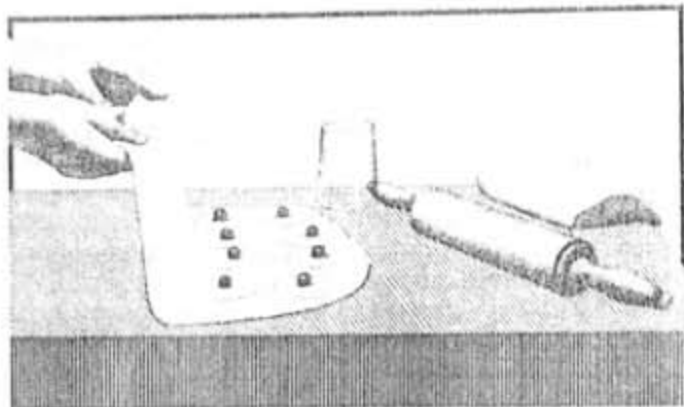
Помадку приготувати так: з води і цукру зварити сироп, розпустити в ньому шоколад або какао і варити, поки не почне гуснути.

ПАМПУШКИ (ПОНЧИКИ)

● За рецептом замісити дріжджове тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли на тісті з'являться тріщини, перемісити, ще раз дати тісту підійти, а тоді частину його викласти на посипану борошном дошку, розкачати корж завтовшки з палець і склянкою позначити кола до половини коржа (рис. 23). У центр кожного кола покласти начинку, накрити другою половиною коржа і склянкою вирізати пампушки (рис. 24). Покласти їх на посипану борошном дошку, прикрити марлею і поставити в тепле місце, щоб підійшли.

Рис. 23.
Приготування пампушок

Рис. 24.
Викраювання пампушок склянкою



● Налити в посуд олії або розтопленого смальцю і поставити на вогонь. Жиру для смаження потрібно стільки, щоб пампушки плавали в ньому. Для проби кинути шматочок тіста. Якщо воно спливе і почне рум'янитися — жир гарячий, і пампушки можна смажити. Пампушки слід класти у жир верхом донизу, злегка притискуючи, щоб вийшло повітря. Посуд зразу ж накрити кришкою. Коли низ пампушок зарум'яниться, їх слід обережно перевернути виделкою і посуд більше не накривати. Тоді навколо пампушки утвориться білий обруч, що прикрасить їх зовнішній вигляд. Смажити треба на невеликому вогні, щоб пампушки всередині не були сирі. Посмажені пампушки вибрати на промокальний папір, щоб увібрав жир, посипати цукровою пудрою з ваніліном і тримати в теплому місці.

● Черстві пампушки можна відсвіжити. Для цього треба завинути їх у папір і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку.

ПАМПУШКИ БЕЗ НАЧИНКИ

500 г борошна, 2 яєць, 3 жовтки, 100 г маргарину, 100 г цукру, 1 склянка молока, 50 г дріжджів.

Дріжджі розпустити в молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна і поставити в тепле місце. Коли розчина почне підходити, додати яйця, жовтки, розтерті з цукром, розтоплений жир і вимішати ложкою. Всипати борошно і вимішувати, доки тісто почне відставати від ложки. Припинити вимішування і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити руки жиром, виробити пампушки і смажити їх на олії.

ПАМПУШКИ З АПЕЛЬСИНОВОЮ ЦЕДРОЮ

1 кг борошна, 10 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла або маргарину, 120 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, цедра з 1 апельсина.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли почнуть бродити, влити їх у розтерте з цукром і жовтками масло, додати сіль, апельсинову цедру, всипати борошно і замісити. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, а як збільшиться в об'ємі вдвоє, перемісити. Дати тісту ще раз підійти, а тоді виробляти пампушки і смажити.

ПАМПУШКИ З СИРНОГО ТІСТА

250 г борошна, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, 150 г сиру, $\frac{1}{2}$ склянки молока.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Масло, цукор, жовток, яйце розтерти, додаючи ложкою перетертий крізь сито сир. Вимішати цю масу з розведеними дріжджами і борошном, замісити некруте тісто, розкачати і вирізати пампушки. Поставити на годину, щоб підійшли, і тоді смажити.

ПАМПУШКИ НАРОДНІ

1 кг борошна, 100 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ л молока, 100 г вершкового масла, 2 яєць, 8 жовтків, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, варення з троянди, ванілін.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Тоді розчину влити в посуд з борошном, додати жовтки і яйця, розтерті з цукром і маслом, посолити і місити до появи пухирців. Поставити тісто в тепле місце. Коли підійде, розкачати, накласти варення і склянкою вирізати пампушки. Поставити їх, щоб підійшли, і смажити. Ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

















ПАМПУШКИ З ДЖЕМОМ

800 г борошна, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла, 2 склянки молока, 1 яйце, 5 жовтків, 100 г цукру, 400 г вишневого джему, сік і цедра з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, ванілін. Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Яйце і жовтки збити з цукром у посуді, який помістити в більший посуд, де кипить вода. Як маса збільшиться вдвоє, зняти, додати ванілін, сік і цедру з лимона, розведені дріжджі, всипати просіяне борошно і посолити. Місити тісто доти, поки не почне відставати від рук. Тоді влити розтоплене масло і знову місити до появи пухирців. Викласти на посипану борошном дошку і викачати валок, порізати його на однакові невеликі частинки, розкачати коржик і накласти на них джем, до якого додати кілька крапель ромової есенції, зліпити, надавши їм форму пампушки, прикрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого смажити в жири.

ПАМПУШКИ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 г борошна, 2 яєць, 50 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, ванілін.

Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, 1 ст. ложка варення.

Невеликі кислі яблука почистити, вибрати серединки, посипати цукром і залишити на тарілці. Замісити тісто, як на пампушки без начинки. Набрати тісто ложкою, зробити коржик і обгорнути ним яблуко, всередину якого перед тим покласти варення. Вироблені пампушки скласти на м'яку, посипану борошном серветку і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Смажити на олії і ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПАМПУШКИ «ДОЛКИ»

250 г борошна, 4 яєць, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г цукру, 20 г дріжджів, на кінець ножа солі, ванілін.

Дріжджі розвести в молоці і поставити, щоб почали бродити. Жовтки розтерти з цукром, додати сметану або кефір, ванілін, розведені дріжджі, борошно і піну збитих білків. Замісити тісто до консистенції густої сметани і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Намоченою в жири ложкою набирати його і смажити на сковороді з долинками. Посмажені пампушки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІЖКИ

● Пиріжки виготовляють з різних видів тіста (прісного, дріжджового, пісочного, слоїного) з різноманітними начинками. Нижче подаємо рецепти тіста, а також начинки, які можна поєднати на свій смак. До слоїного тіста, наприклад, іде м'ясна начинка, до солодкого дріжджового — солодка, інші види тіста можна комбінувати з будь-якою начинкою.

ПРІСНІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 1 склянка води або молока, 1 яйце, на кінець ножа солі і соди.

У посуд з борошном налити воду або молоко, додати яйце (можна без яйця), сіль, соду і місити до появи пухирців. Поділити тісто на кілька частин, кожну скачати у валок і порізати його на рівні частинки (рис. 25), потім розкачати коржик і накласти начинку. Злі-



Рис. 25. Приготування пиріжків

пити пиріжки, покласти рубцем вниз на змащений жиром лист, змастити водою або яйцем і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ПРІСНІ РОЗТЯЖНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 1 склянка молока або води, на кінець ножа солі.

У посуд з борошном налити теплу воду або молоко, посолити і місити до появи пухирців. Накрити теплою каструлею і залишити на годину. На каструлю можна поставити чайник з гарячою водою, щоб тісто добре прогрілося. Тісто частинами викласти на посипану борошном дошку, тонко розкачати і добре змастити олією. По колу накласти начинку смужкою 3 см завширшки і 2 см заввишки і рівномірно загортати рулет — по колу. Коли тісто посередині натягнеться і стане, як цигарковий папір, ножем зробити в центрі над-

різ і завити до кінця. Змастивши руки жиром, ребром долоні різати рулет на маленькі пиріжки завдовжки 5—7 см. Можна їх сплющити, надавши круглої форми. Викласти на змащений жиром лист, змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 склянка молока, 2 ст. ложки сметани, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Влити їх у посуд з борошном, додати жовтки, сметану, розтоплений жир, посолити і замісити пухке тісто. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на посипану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожен розкачати і накласти начинку. Зліпити пиріжки, рубцем покласти їх на змащений жиром лист, змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ ПИРІЖКИ НАШВИДКУРУЧ

500 г борошна, 1 склянка молока, 30 г дріжджів, 2—3 ст. ложки олії, 1—2 яєць, на кінець ножа солі і цукру.

Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд з борошном, додати олію, яйця, посолити і замісити пухке тісто. Розкачати, виробити всі пиріжки. Поки зробимо останній, перші вже підійдуть і можна їх, змочивши водою або змастивши яйцем, пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ СОЛОДКІ ПИРІЖКИ

250 г борошна, 2—3 ст. ложки молока або сметани, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 100 г цукру, 20 г дріжджів, ванілін, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці і почекати кілька хвилин, щоб добре розчинилися. Жир посікти з борошном, зробити заглиблення, влити туди розведені дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, посолити і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді знову перемісити і виробляти пиріжки з солодкою начинкою. Розкачавши тісто можна порізати на прямокутники 5×10 см і закрутити в рулетики. Виклавши їх на змащений жиром лист і змастивши білком, пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15—20 хв.

ПІСОЧНІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі і цукру.

Посікти жир з борошном, додати жовтки, сіль, цукор, сметану і замісити тверде тісто. Поставити на 1—2 год у холодне місце, після чого розкачати, поколотити, тонкою склянкою вирізати коржики або нарізати квадратики і, накладаючи будь-яку начинку, виробляти пиріжки (рис. 26). Змастивши білком, викласти їх на лист і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 15—20 хв.

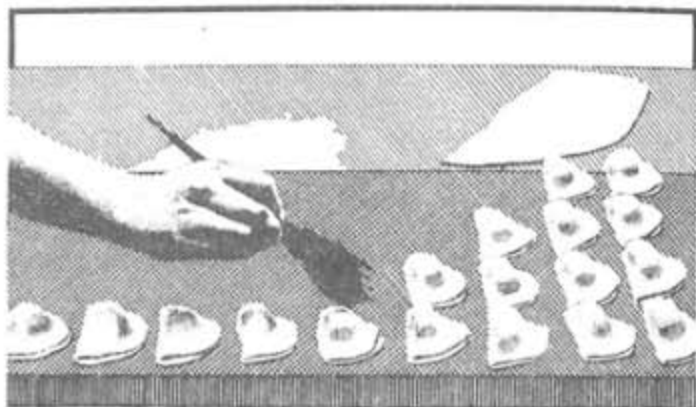


Рис. 26. Підготовка пиріжків до випікання

ПІСОЧНІ СИРНІ ПИРІЖКИ

250 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г сиру, 2 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 1 ст. ложка цукру.

Жир посікти з борошном, додати перетертий крізь сито або пропущений через м'ясорубку сир, сметану, цукор, сіль і знову сікти ножем, доки не утвориться однорідна маса. Домісити руками, загорнути в серветку і винести в холодне місце. Через годину викласти на посипану борошном дошку, розкачати, скласти втриє, знову охолодити і так тричі через кожні 10—15 хв. З цього тіста можна робити пиріжки з різною начинкою. Вироблені пиріжки викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (250—240° С) протягом 20—25 хв. Цим пиріжкам можна надати будь-якої форми (рис. 27).

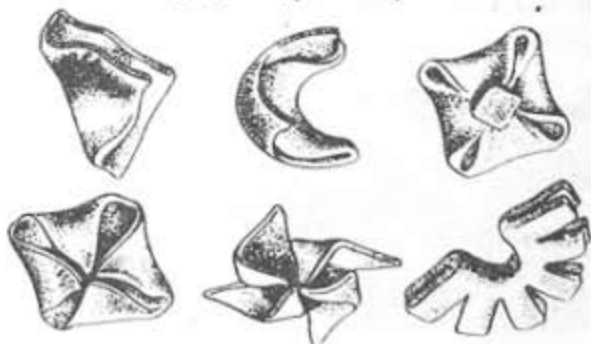


Рис. 27. Пиріжки можуть бути і такої форми

СЛОЙОНИ ПИРІЖКИ

400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту, на кінець ножа солі.

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До одної частини додати яйце, оцет, посолити і замісити на холодному молоці некруте тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти другу частину, загорнути конвертом, посипати борошном і розкачати від себе, не натискаючи. Знову посипати борошном і скласти втричі. Загорнути в серветку, поставити в холодне місце. Так розкачувати і охолоджувати тричі через кожні 10—15 хв. Тоді розділити тісто на дві частини, кожну розкачати, вирізати тонкою склянкою коржикі або нарізати на квадрати, накласти м'ясу начинку, зліпити, викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (240—250° С) протягом 20—25 хв.

СЛОЙОНИ ДРІЖДЖОВІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки.

Розвести дріжджі у 2—3 ст. ложках теплого молока, з 2 ч. ложками цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина підійде, влити її в посуд з борошном (400 г), додати жовтки і замісити на сметані некруте тісто. Коли тісто підійде, розкачати корж завтовшки 1 1/2 см, на нього покласти масло, посічене з 100 г борошна і домішане рукою. Скласти конверт, посипати борошном, розкачати від себе. Цю операцію повторити тричі. Тоді тісто розкачати прямокутним коржем завтовшки 1 см, нарізати квадрати 6×6 см. Накласти будь-яку начинку, зліпити, викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (240—250° С) протягом 20—25 хв.

СЛОЙОНИ ПИРІЖКИ НА ВИНІ

300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г білого вина, 1/2 ч. ложки солі.

Вино легко підігріти, додати посічене масло і мішати, щоб утворилася однорідна маса, посолити, всипати просіяне борошно. Замісити тісто, поставити в холодне місце на 2—3 год, з цього тіста виробляти кошечки. Пекти в гарячій духовці (240° С). У спечені кошечки накласти відціджений консервований горошок, полити майонезом. Перед подачею ще раз зігріти в духовці, посипати зеленою цибулею. Замість цієї начинки можна дати будь-яку іншу.

НАЧИНКА ДЛЯ ПИРІЖКІВ

М'ясна

200—300 г м'яса, 100 г печінки, 1 ст. ложка жиру, 1 яйце, 100 г білої булки, 2 цибулини, морква, петрушка, на кінець ножа солі і перцю.

Зварити м'ясо і печінку з цибулею, морквою і петрушкою у невеликій кількості води. Змолоти все це на м'ясорубці разом з булкою, намоченою в бульйоні, в якому варилося м'ясо, додати жир, яйце, сіль, перець, все разом вимішати.

250 г смаженої або вареної свинини, 1 яйце, 30 г жиру, 2 цибулини, морква, петрушка, 1 варена картоплина, солі і перцю до смаку. Зварити м'ясо з морквою, цибулею, петрушкою у невеликій кількості води. Все це разом з картоплею і присмаженою цибулею змолоти на м'ясорубці, додати яйце, сіль, перець і вимішати.

З печінки

300 г печінки, 1 ст. ложка жиру, 1/2 цибулини, 2 варених яєць, сіль, перець.

Підсмажити цибулю, вимішати з підсмаженою і посіченою печінкою (можна додати серце), посіченими крутими яйцями, посолити й поперчити до смаку.

Рисова

200 г рису, 5 варених яєць, 50 г вершкового масла, сіль, мелений перець.

Рис добре промити і зварити до половини готовності. Вимішати з розтопленим маслом і посіченими крутими яйцями. До смаку додати солі і меленого перцю.

Рисова з грибами

150 г рису, 50 г сушених грибів, 4 варених яєць, 1 цибулина, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки сметани, сіль, перець

Відварити гриби, посікти і в грибному бульйоні зварити рис до половини готовності. Підсмажити цибулю. Все вимішати, додати сметану, масло, посічені круті яйця, посолити і поперчити до смаку.

З свіжих грибів

500 г грибів, 1 цибулина, 1 ст. ложка жиру, 2 ст. ложки сметани, сіль, перець, лавровий лист.

Почистити і промити гриби, відварити їх у підсоленій воді до готовності, посікти і ступити

з підсмаженою цибулею і лавровим листом. Під кінець посипати борошном, влити сметану, поперчити, посолити і ще трохи потримати на вогні. Начинка повинна бути густа. До неї можна додати трохи змеленого вареного м'яса і крутих яєць.

Яєчна

4 варених яєць, 1 цибулина, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, сіль, мелений перець.

Цибулю підсмажити, вимішати з посіченими крутими яйцями, додати сметану і до смаку солі й перецю.

Рибна

$\frac{1}{2}$ кг вареної риби, 2—3 варених яєць, 50 г маргарину, 1 цибулина, сіль, перець.

Зварену рибу відділити від костей, посікти, вимішати з підсмаженою на маргарині цибулею і посіченими крутими яйцями, посолити і поперчити до смаку.

З мозку

Мозок, 50 г жиру, 1 цибулина, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 яйце, сіль, перець.

Мозок залити холодною водою, зняти оболонку, закип'ятити в солоній воді. Підсмажити цибулю, покласти до неї нарізаний мозок, залити сметаною і трохи проварити. Зняти з вогню, охолодити, додати сире яйце, сіль, перець до смаку, вимішати.

З гречаної каші

$\frac{1}{2}$ кг вареної гречаної каші, 1 цибулина, 2—3 яєць, 2 сушені гриби, сіль, перець.

До зварених і посічених грибів додати підсмажену цибулю, вимішати з кашею і посіченими крутими яйцями, посолити, поперчити до смаку.

Картопляна

$\frac{1}{2}$ кг картоплі, 100 г жиру, 2 цибулини, 1 яйце, сіль, перець.

Зварену картоплю розтерти, додати підсмажену цибулю з жиром, яйце, сіль і перець до смаку і вимішати, щоб не було грудочок. До цієї начинки можна добавляти змелене м'ясо або посічені варені гриби.

З капусти

1 кг свіжої капусти, 2—3 цибулини, 2 яєць, 50 г маргарину, сіль, перець, 1—2 сушені гриби.

Свіжу капусту порізати на частини, закип'ятити, витиснути воду, пропустити через м'ясорубку або посікти. Цибулю підсмажити на

маргарині і разом з капустою стушити, потім вимішати з посіченими крутими яйцями, сухими грибами, натерти на тертці, посолити і поперчити до смаку.

Фруктова

$\frac{1}{2}$ кг яблук, слив або вишень, 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, кориця.

Яблука почистити, натерти на рідкій тертці, додати цукор, сухарі, корицю, вимішати і накладати на тісто, нарізане на квадрати. Вишні або сливи звільнити від кісточок, сливи нарізати, а вишні покласти в друшляк, щоб витік сік. Засипати цукром і накладати на тісто, посипати сухарями, заліпити ріжки.

Ягідна

$\frac{1}{2}$ кг ягід, 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.

Ягоди помити, перебрати, засипати цукром, накласти на тісто, посипати сухарями і заліплювати.

Сирна

300 г сиру, 100 г цукру, 1 яйце, 2 варені картоплини, 100 г ізюму, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці.

Сир і варені картоплини змолоти на м'ясорубці або перетерти крізь сито, додати яйце, цукор, корицю, добре розтерти, вимішати з промитим ізюмом.

ПИРІЖКИ «ОСИНІ ГНІЗДА»

Тісто: 300 г борошна, 20 г дріжджів, 4 жовтки, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 100 г жиру, ванілін.

Начинка: 100 г посічених горіхів або мигдалю, 100 г ізюму, 100 г цукру.

Просіяти борошно, посікти з жиром, влити розведені в теплому молоці дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки. Замісити пухке тісто, поставити, щоб підійшло. Тоді розкочати корж, як на вареники, змастити розтопленим маслом (1 ст. ложка), посипати посіченими горіхами, цукром, промитим ізюмом, завернути в рулет, нарізати кусочками завдовжки 8—10 см і викласти на змащений жиром лист (відрізаною частиною до листа). Дати підійти. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Спечені пиріжки посипати цукровою пудрою.

ВАТРУШКИ

Ватрушки виробляють з дріжджового тіста з різними видами начинки. Від пиріжків ватрушки відрізняються лише тим, що начинку кладуть у заглиблення в коржику і тістом її не накривають (рис. 28). Викладають на зма-

щений жиром лист, змащують яйцем і печуть у гарячій духовці (220—240° С) протягом 15—20 хв.

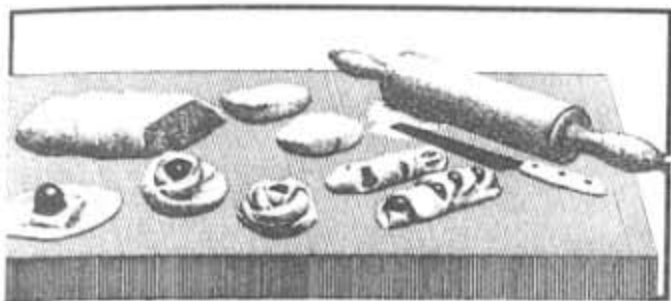


Рис. 28. Ватрушки з вишенькою

КУЛЕБ'ЯКА З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: 500 г борошна, 1 ч. ложка цукру, 2 яєць, 100 г вершкового масла чи маргарину, 3 жовтки, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі.

Начинка: з капусти, м'яса, яєць (див. «Начинка для пиріжків»).

Дріжджі розвести в теплом молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд з борошном, додати розтопленого жиру, жовтки, посолити і замісити тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді розкочати шаром $1\frac{1}{2}$ см і змастити розтопленим жиром. На половину коржа накласти смужками різні начинки — з капусти, м'яса, яєць, скрутити рулет (рис. 29), покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (215—220° С) протягом 35 хв. Спечену кулеб'яку нарізати порціями. Подавати гарячою, поливши вершковим маслом.



Рис. 29. Приготування кулеб'яки і форма, в якій її випікають

КУЛЕБ'ЯКА З ПІСОЧНОГО ТІСТА НА ДРІЖДЖАХ

Тісто: 300 г борошна, 100 г жиру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 20 г дріжджів, 2 жовтки, сіль і цукор на кінець ножа.

Начинка: рисова з грибами (див. «Начинки для пиріжків»).

Дріжджі вимішати з цукром, щоб розійшлися. Борошно просіяти на дошку, посікти з жиром, покласти дріжджі, жовтки, влити сметану, посолити і все посікти ножем. Домісивши тісто рукою, розкочати його сантиметровим шаром і сформувати прямокутний корж. На середину накласти начинку, завити, покласти на змащений жиром лист і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (215—220° С) протягом 30 хв. Спечену кулеб'яку нарізати на порції і гарячою подавати на стіл.

КУЛЕБ'ЯКА З СЛОЙОНОГО ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: 250 г борошна, 20 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, 1 жовток, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Начинка: з м'яса, капусти, яєць (див. «Начинки для пиріжків»).

Дріжджі розвести у теплом молоці з $\frac{1}{2}$ ч. ложки цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина підійде, влити в посуд з борошном, додати жовток, сметану, посолити і замісити некруте тісто. Накрити його тарілкою і залишити на годину. Коли тісто підійде, розкочати корж завтовшки $1\frac{1}{2}$ см, на нього покласти розм'якшене масло, скласти конверт, розкочати від себе. Посипати борошном і скласти втрое. Цю операцію повторити 3—4 рази. Тоді тісто розкочати прямокутним коржем завтовшки 1 см, на середину накласти будь-яку начинку, завити, помістити на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (240—250° С) протягом 30 хв.

СУХАРІ

СУХАРІ ЗВИЧАЙНІ

500 г борошна, 1 склянка молока, 1 жовток, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати жовток, розтертий з цукром, сіль. Замісити тісто, додати розтоплене масло або олію і місити. Тоді накрити, а коли підійде, виробити вузький батон. Знову поставити в тепле місце, а як підійде

вдруге, змастити білком і пекти в гарячій духовці (230—240° С) протягом 30 хв. Можна батон змастити спочатку вершковим маслом, а як зарум'яниться — яйцем і продовжувати пекти. Після остигання батон розрізати гострим ножем на скибочки і поставити в духовку для засушування.

СУХАРІ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

1 кг борошна, 2 склянки вершків або молока, 1 склянка топленого масла, 100 г дріжджів, 4 жовтки, 250 г цукру, сіль.

Дріжджі розвести в теплому молоці або вершках з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном. Додати розтопленний жир і добре вимісити. Тісто зав'язати в серветку, намочену в холодній воді, але не щільно, щоб воно могло рости. Серветку з тістом опустити у відро з водою кімнатної температури. Як тісто підросте, воно випливе. Тоді викласти його в посуд для тіста, додати розтерті з цукром жовтки, сіль і місити, підсипаючи борошна стільки, щоб тісто було досить «руте». Добре вимісивши, накрити і поставити його в тепле місце. Коли підійде, виробити вузькі батони, завинути їх у папір, змащений жиром, так, щоб папір виступав з обох кінців поза тісто на 5—7 см і викласти їх на лист. Коли батони на листі підійдуть, пекти в гарячій духовці (230—240° С) протягом 30 хв. Після остигання порізати на скибочки і поставити в духовку для засушування.

СУХАРІ МОРШИНСЬКІ

1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 ч. ложка солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли розчина почне бродити, влити у посуд з борошном, додати цукор, розтопленний жир, посолити, замісити тісто. Якщо борошно надто сухе і тісто дуже густе, тоді слід підлити ще молока. Поділити тісто на вузькі батони, викласти на застелений промашеним папером лист, зверху надрізати навкіс ножем, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (230—240° С) протягом 30 хв. Після остигання батони порізати на скибочки і висушити в духовці.

СУХАРІ З ПОМАДКОЮ

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Помадки: жовткова — 2 жовтки, 50 г цукрової пудри, ванілін; білкова — 2 білка, 150 г цукрової пудри, 10 г крохмалю.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін, розтопленний жир, посолити і замісити тісто. Поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Після цього виробити два вузькі батони, надрізати їх навкіс ножем, накрити і знову дати їм підійти. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (230—240° С) протягом 30 хв. Після остигання розрізати на скибочки і висушити в духовці. Сухарі покрити помадкою, скласти на лист і поставити в теплу духовку (150° С). Вийняти з духовки, коли жовткова помадка висохне і зарум'яниться, а якщо білкова — то коли підсохне.

Помадку приготувати так: жовткову — жовтки розтерти з цукром і додати ванілін; білкову — з білків збити круту піну, розтерти з цукром і картопляним крохмалем на пухку масу.

БУБЛИКИ

БУБЛИКИ ЗВИЧАЙНІ

500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г вершкового масла, 3 яєць, на кінець ножа солі.

Зварити молоко з маслом і запарити ним 200 г борошна, розмішуючи, щоб утворилася однорідна маса; додати яйця, сіль і замісити тісто з борошна, що залишилося. Поставити його на дві години в холодне місце. Потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки півпальця і виробляти бублики. Змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв. Бублики можна смажити на олії, але тоді їх не слід змащувати яйцем і обсипати маком.

БУБЛИКИ З ТЕРТОГО ТІСТА З СИРОМ

300 г борошна, 50 г вершкового масла, 100 г сиру, 1 яйце, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 1/2 склянки молока, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі, ванілін.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи розтертий сир, яйце і жовтки, розпущені в молоці дріжджі, сіль і під кінець — борошно. Тісто добре вимісити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді викачати з нього валок і виробити бублики. Знову поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 20 хв. Спечені бублики, ще гарячими, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

БУБЛИКИ ВАРЕНІ

500 г борошна, 4 яйця, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 склянка сметани, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі, мак.
Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сметану, посолити і замісити тісто. Виробити маленькі бублики і зварити в підсоленому окропі. Як спливають, вибрати шумівкою, змастити яйцем, посипати маком і зразу ж пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 30 хв.

БУБЛИКИ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г посічених горіхів, 50 г цукру, 4 варені жовтки, цедра і сік з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.
Жир посікти з борошном, додати варені жовтки, перетерті крізь сито, цукор, сік і цедру з лимона або оцет. Замісити тісто і вишнесті на дві години в холодне місце. Потім викласти на дошку, посипану борошном. Викачати валок і виробити тоненькі маленькі бублики. Змастити їх білком, вмочувати в цукор, змішаний з посіченими горіхами, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 15—20 хв. З цього тіста можна робити коржики.

БУБЛИКИ ГОРІХОВІ

400 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г цукру, 2 варені жовтки, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін.
Збити масло поступово додаючи перетерті крізь сито жовтки, мелені горіхи, цукор, цедру і борошно. Замісити тісто водою, поставити на годину в холодне місце. Тоді викласти на посипану борошном дошку, викачати валок і виробити маленькі бублики. Викласти їх на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Спечені бублики, ще гарячими, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

БУБЛИКИ КМИННІ

1 кг борошна, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка кмину, 2 склянки води, 1 яйце.
Розвести дріжджі у теплій воді, додати сіль і влити в посуд з борошном. Замісити некруте тісто, викачати валок і виробляти бублики. Поставити, щоб підійшли. Як підійдуть, кинути їх у кип'яток, а коли спливають, вибрати шумівкою, скласти на змащений жиром лист, змастити яйцем, посипати сіллю, кмином і зразу ж пекти в гарячій духовці (240° С), поки зарум'яняться.

БУБЛИКИ СМАЖЕНІ

250 г борошна, 50 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 1 жовток, $\frac{1}{2}$ склянки сметани або кефіру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки солі.
Всі продукти покласти в посуд для тіста, додати розведені дріжджі і замісити некруте тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки півпальця і виробити бублики. Поставити, щоб підійшли, і смажити на олії. Ще гарячими посипати цукровою пудрою.

ВЕРГУНИ

ВЕРГУНИ ЗВІЧАЙНІ

250 г борошна, 1 яйце, 3 жовтки, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, на кінець ножа соди і солі, 1 ст. ложка оцту або спирту.
На дощі посікти масло з борошном і содою, зробити заглиблення і туди покласти яйце, жовтки, цукор, сметану, додати оцет або спирт, сіль і замісити тісто, як на вареники, тонко розкачати, порізати на смуги завширшки два пальці і з них нарізати смужки завдовжки 15 см (рис. 30). Посередині кожної смужки зробити поздовжній трисантиметровий надріз, перетягнути через нього один кінець смужки випрямити і відразу смажити на олії, щоб плавали, перевертаючи на обидва боки. Необхідно стежити, щоб тісто не пересохло на дощі. Коли вергуни зарум'яняться, скласти їх на промокальний папір і, перекидаючи на тарілку, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

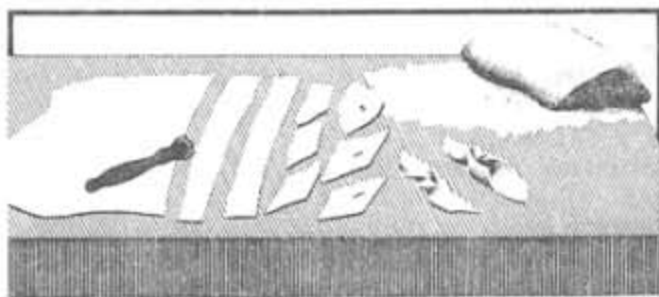


Рис. 30. Приготування вергунів

ВЕРГУНИ-КВІТОЧКИ

150 г борошна, 50 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, 50 г вершкового масла, 1 ч. ложка оцту, 1 ст. ложка сметани, на кінець ножа солі, 2—3 ст. ложки вишневого варення.
Просіане борошно перетерти з вершковим маслом, додати цукор, яйце, жовток, оцет,

посолити і замісити на сметані тісто; його тонко розкочати, як на вареники, і вирізати склянкою коржик. Кожний коржик надізнати ножем у п'ятьох місцях, склеїти білком по два коржик разом і притиснути посередині пальцем (рис. 31). Смажити з обидвох боків у великій кількості жиру. Як вергуни варум'яняться, вибрати їх на промокальний папір, а потім, перекинувши на тарілку, посипати цукровою пудрою з ваніліном і в центрі покласти вишню. Привабливий вигляд мають вергуни-троянди. Як їх нарізати, показано на рис. 32.



Рис. 31. Вергуни-квіточки



Рис. 32. Вергуни-троянди

ВЕРГУНИ ЛИТІ

150 г борошна, 4 жовтки, 2 ч. ложки цукру, 1 склянка молока, 4 білки, 1/2 ч. ложки кориці.

Розтерти жовтки з цукром і корицею, всипати борошно, а тоді додати піну збитих білків, добре вимішати, доливаючи молоко. Тісто через кондитерський мішечок або лійку лити спіраллю на сковороду з гарячим жиром (смальцем, олією), надаючи різної форми. Рум'яні вергуни вибрати виделкою, скласти на промокальний папір, а потім на тарілку і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

КОРЖИКИ НА АМОНІІ

500 г борошна, 2 яєць, 2 жовтки, 150 г вершкового масла або маргарину, склянка молока, 150 г цукру, 20 г амонію.

Жир посікти з борошном, додати збиті з цукром яйця, жовтки, розведений у 2 ст. ложка гарячого молока амоній, молоко і замісити пухке тісто. Залишити його на 2 год (краще на ніч), потім перемісити на посипаній борошном дошці, тонко розкочати, поколоть виделкою, нарізати коржик і не густо викласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 10 хв. До духовки часто заглядати не слід, щоб коржик не осіли.

*

200 г борошна, 1 яйце, 50 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 1/2 ч. ложки амонію, 1 ст. ложка молока.

Жир посікти з борошном, додати амоній, розведений у 1 ст. ложці гарячого молока, збите з цукром яйце, сметану, замісити пухке тісто і поставити його на годину в холодильник. Потім перемісити на посипаній борошном дошці, розкочати, вирізати коржик різної форми, не густо викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв.

*

250 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 150 г цукру, 1/2 склянки гарячого молока, 8 мелених зерен гвоздики, 20 г амонію.

Розтерти вершкове масло або маргарин з цукром, додати яйця, мелену гвоздику, розведений у 1/2 склянки гарячого молока амоній і вимішати. До цієї маси всипати борошно, добре вимісити і залишити на ніч. На другий день перемісити на посипаній борошном дошці, тонко розкочати, нарізати різної форми коржик, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв.

КОРЖИКИ ГОРІХОВІ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, сік з 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки соди, ванілін.

Помадка: 3 білки, 150 г цукру, 100 г посичених горіхів, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти. Розтерти жир з цукром, жовтками, додати просіяне борошно з содою, лимонний сік, ванілін і замісити пухке тісто. Розкочати на

посипаній борошном дощі, вирізати склянкою коржик, а великою чаркою — дірки. Змастити помадкою, посипати посіченими горіхами, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв, щоб помадка висохла.

Помадку приготувати так: у збиту піну з білків всипати цукор і ще збивати протягом 15 хв, в кінці додати до смаку лимонної кислоти.

КОРЖИКИ НА ЖОВТКАХ

150 г борошна, 5 жовтків, 200 г цукру, варення без сиропу, ванілін.

Начинка: 3 білки, 200 г цукру, ванілін, вишневе варення.

Борошно з'єднати з жовтками і замісити пухке тісто. Місити довго, до появи пухирців. Потім тісто розкачати, вирізати великою формою круглі коржик, викласти на змащений жиром лист, пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 15 хв. У спечені коржик-мисочку накласти варення без сиропу, зверху — піну з білків, збиту з цукром і ваніліном. Поставити на декілька хвилин у духовку, підсушити.

КОРЖИКИ РОМОВІ

200 г борошна, 6 жовтків, 50 г вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка рому (чи спирту), цедра з 1/2 лимона, на кінець ножа солі.

У посуд з борошном влити жовтки, розтоплене масло, ром, всипати цукор, лимонну цедру, сіль і замісити тісто. Місити до появи пухирців. Тоді розкачати на посипаній борошном дощі, вирізати формочками коржик, викласти їх на змащений лист, змастити білком, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв.

КОРЖИКИ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 варені жовтки, 1 яйце, ванілін, сік і цедра з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати яйце, перетерти крізь сито і вимішані з цукром, соком і цедрою з лимона варені жовтки, ванілін і замісити тісто. Розкачати його, поколотити, вирізати коржик, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 20 хв. Ще гарячими коржик посипати цукровою пудрою.

400 г борошна, 250 г вершкового масла, 5 варених жовтків, 1 яйце, 3 білки, 250 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, сік з 1 лимона.

Масло посікти з борошном, додати перетерти крізь сито і змішані з 100 г цукру варені жовтки, яйце, сметану, сік з лимона. Замісити тісто і поставити в холодне місце. Потім розкачати на посипаній борошном дощі, поколотити, вирізати прямокутнички, змастити їх збитою з 150 г цукру білковою піною і викласти на змащений жиром лист. Пекти 15—20 хв. Необхідно стежити за тим, щоб піна на коржиках не втратила золотистого кольору.

КОРЖИКИ З КМИНОМ ДРІЖДЖОВІ

250 г борошна, 50 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 1 яйце, 1/2 склянки молока, сіль, кмін.

У посуд з борошном влити розведені в теплому молоці дріжджі, додати яйце, сіль і замісити некруте тісто. Накрити на дві години теплою каструлею. Потім тісто розкачати, поколотити рідкою терткою, вирізати квадратні коржик, змастити вершковим маслом, викласти на змащений жиром лист і дати підійти. Тоді змастити яйцем, посипати кмином і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 20 хв. Кмін краще використовувати потовчений.

КОРЖИКИ З КМИНОМ НА ВОДІ

150 г борошна, 1/3 склянки води, 50 г вершкового масла, на кінець ножа солі, кмін.

Борошно перетерти з маслом, влити воду і замісити некруте тісто. Розкачати його, порізати на трикутники, змастити яйцем, посипати товченим кмином з сіллю, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 20 хв.

КУЛЬКИ З ГВОЗДИКОЮ

250 г борошна, 50 г цукру, 3 яєць, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. ложка кориці, 4 зерна гвоздики, 50 г горіхів, на кінець ножа соди.

Розтерти яйця з цукром, жиром, корицею, гвоздикою, додати просіяне борошно з содою, замісити тісто, виробити з нього кульки величиною з горіх і викласти на лист, застелений промащеним папером. У кожен кульку втиснути півгорішка і пекти в гарячій духовці (210° С) протягом 15 хв.

КОРЖИКИ ПРІСНІ З МАКОМ

300 г борошна, 100 г цукру, 2 варені жовтки, 3 ст. ложки сметани, 1/2 склянки маку, 150 г вершкового масла або маргарину.

Варені жовтки перетерти крізь сито і вимішати з цукром, додати жир, посічений з борошном, і на сметані замісити тісто. Під кінець перемісити його з маком, розкачати на

посипаний борошном дошці, поколотити, нарізати коржики, змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв.

КОРЖИКИ ПІСОЧНІ З МАКОМ

500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 150 г маку, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, на кінець ножа лимонної кислоти.

Жир посікти з пересіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати цукор, яйце, сметану і замісити тісто. Під кінець всипати мак і добре перемісити. Тісту дати полежати, потім розкачати на дошці, посипаний борошном, поколотити, вирізати квадрати, змастити їх яйцем, посипати цукром, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв.

ЛАМАНЦІ З МАКОМ І МЕДОМ

250 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яйця, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка меду, 1 склянка маку.

Жир посікти з борошном, додати 50 г цукру, яйця і замісити тісто на сметані. Дати йому полежати, розкачати, як на вареники, покласти на змащений лист, поколотити виделкою і на листі порізати на квадратики. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Мак запарити, злити воду, розтерти, додати 100 г цукру, мед, розвести молоком або вершками, наламати спечені коржики і вимішати їх з приготовленою маковою масою.

КОРЖИКИ З СІЧЕНОГО ТІСТА

250 г борошна, 150 г вершкового масла чи маргарину, 6 ст. ложок сметани, на кінець ножа солі, цукрова пудра з ваніліном.

Борошно і жир посікти ножем, додати сметану, сіль і сікти, поки утвориться однорідна маса. Винести в холодне місце на 2 год. Потім тісто розкачати, вирізати коржики, пекти в гарячій духовці. Спечені коржики, ще гарячі, посипати цукровою пудрою.

КОРЖИКИ ПІСОЧНІ ШОКОЛАДНІ

500 г борошна, 200 г вершкового масла чи маргарину, 150 г цукру, 50 г шоколаду або какао, 2 жовтки, цукрова пудра, ванілін.

Масло посікти з борошном, додати розтерті з цукром і шоколадом (шоколад натерти на тертці) жовтки і замісити пісочне тісто. Якщо тісто надто густе, влити 2—3 ст. ложки сметани і винести в холодне місце. Потім пропустити через м'ясорубку з спеціальним пристроєм для печива. Укладати на змащений

жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Спечені коржики посипати цукровою пудрою з ваніліном.

РОМБИКИ ШОКОЛАДНІ ГОРІХОВІ

Тісто: 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г посічених горіхів, 4 яйця, 100 г шоколаду, цедро з 1 лимона, по 1 ч. ложці меленої кориці і гвоздики.

Помадка: 1 білок, 100 г цукрової пудри, кілька крапель лимонного соку.

Розтирати вершкове масло з цукром, поступово додаючи по одному яйцю, шоколад, натертий на рідкій тертці, корицю, гвоздику, лимонну цедрю і борошно. Коли маса буде однорідною, вимішати з посіченими горіхами, розкачати, порізати на невеличкі ромбики, покласти на лист, застелений промащеним папером, і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 25 хв. Ще гарячими ромбики покрити білковою помадкою.

Помадку приготувати так: білок розтирати з цукром, поки не почується тріск. Тоді додати лимонний сік (до смаку), вимішати і покрити гаряче печиво.

ОЛЕНЯЧІ РІЖКИ ПІСОЧНІ З ГОРІХАМИ

100 г борошна, 50 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів, 50 г цукру, 1 варений жовток.

Варений жовток перетерти крізь сито і вимішати з цукром. Додати борошно, жир, мелені горіхи і на воді замісити тісто. Викласти з нього тоненькі валочки, які порізати на частини завдовжки 7 см. З одного боку на них зробити у 2—3 місцях насічки і вигнути, як роги оленя (рис. 33). Викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Ще гарячими ріжки посипати цукровою пудрою з ваніліном.



Рис. 33. «Оленячі ріжки» пісочні

ТРИКУТНИЧКИ ПІСОЧНІ З КОРИЦЕЮ

Тісто: 400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, $\frac{1}{2}$ склянки холодної води, 100 г цукру, 1 жовток, 1 ст. ложка оцту. Для посипання: 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовток, оцет і замісити на воді тісто. Розкачати його на посипаний борошном дошці, нарізати трикутнички, змастити їх білком, посипати цукром, перемішати з корицею, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв.

КОРЖИКИ З КАКАО

300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 яєць, 50 г какао, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Жир розтерти з цукром, какао, жовтками, ваніліном і вимішати. Тоді додати сметану, просіяне борошно з содою і лимонною кислотою, піну білків і замісити пухке тісто. Залишити, щоб полежало, а потім розкачати на посипаній борошном дошці, вирізати коржик, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Спечені коржик посипати цукровою пудрою.

КУЧЕРЯВЦІ

200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 варені жовтки, 1 білок, 50 г цукру, 50 г мелених горіхів, ванілін.

З борошна, цукру, жиру, варених жовтків, перетертих крізь сито, мелених горіхів замісити на воді тісто. З двох третин його розкачати прямокутний корж, змастити білковою піною без цукру. Поверх натерти на рідкій терці тісто, що лишилося. Нарізати квадратики 4×4 см і пекти в гарячій духовці (200° С) поки зарум'яняться. Ще гарячі коржик посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ЗІРОЧКИ ПІСОЧНІ

Тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру.

Для посипання: 100 г цукру, 100 г посічених горіхів.

З борошна, жиру і сметани замісити пухке тісто (місити до появи пухирців), поставити його в холодне місце на 2 год, потім розкачати, вирізати зірочки, змастити яйцем, вмочувати в цукор з посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 10—15 хв.

КОРЖИКИ З СИРНОГО ТІСТА

200 г борошна, 200 г сиру, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 100 г цукру.

Масло посікти з борошном, додати протертий крізь сито сир, жовток, замісити тісто і вивести його в холодне місце. Через 10—15 хв розкачати, посипати борошном, скласти конвертом і знову охолодити. Цю операцію повторити 2—3 рази. Потім тісто розкачати, формочкою нарізати коржик і чаркою вирізати в них дірочки (рис. 34). Коржик змастити білком, вмочити в цукор, складати на змащений жиром лист і пекти в дуже гарячій духовці (240° С) протягом 15 хв.

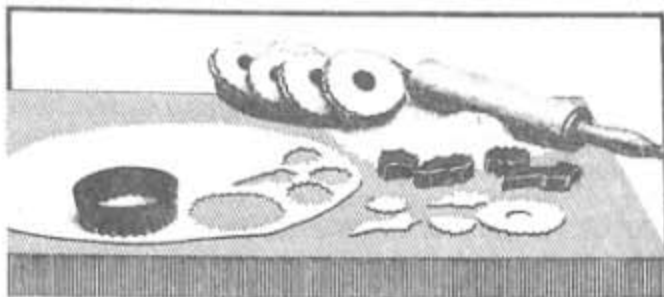


Рис. 34. Приготування коржиків з сирного тіста

КОРЖИКИ З КРОХМАЛЮ

200 г крохмалю, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 6 яєць, цедра з 1 лимона або лимонна есенція.

Розтерти масло з цукром, поступово додавати по одному яйцю і столовій ложці крохмалю, кілька крапель лимонної есенції або лимонну цедру. Чайною ложкою набирати пригтовлену масу і кульками класти на лист, застелений промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. Спечені коржик посипати цукровою пудрою.

КОРЖИКИ З КРОХМАЛЕМ ГОРІХОВІ

100 г борошна, 100 г крохмалю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 100 г сметани, 200 г мелених горіхів, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Просіяти борошно і крохмаль з содою та лимонною кислотою, додати масло, цукор, горіхи і на сметані замісити пухке тісто. Розкачати на посипаній борошном дошці, вирізати коржик і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв.

КОРЖИКИ З КРОХМАЛЕМ НА СМЕТАНІ

250 г борошна, 50 г крохмалю, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 яйце, 3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложки соди, ванілін.

Масло розтерти з цукром, яйцем, сметаною, ваніліном. До цієї маси додати борошно з содою, крохмаль і замісити тісто. Місити довго, до появи пухирців. Потім тісто розкачати на посипаній борошном дошці, наколоти густо терткою, вирізати коржик, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15 хв.

ВІВСЯНИЧКИ

300 г вівсяних пластівців, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 3 яєць, 2 ст. ложки борошна, на кінець ножа соди і лимонної кислоти, ванілін.

Масло розтопити, вимішати з пластівцями і залишити на годину. Потім цю масу розтерти з жовтками, цукром, вимішати з піною збитих білків, борошном, содою, лимонною кислотою і ваніліном. Тісто накладати чайною ложкою на застелений промащеним папером лист і відразу пекти в гарячій духовці (200° С), поки вівсянички зарум'яняться.

ЦИБУЛЬНИЧКИ

250 г борошна, 150 г смальцю, 1 склянка маку, 20 г дріжджів, 2 цибулини, 3 яєць, 2—3 ст. ложки молока, сіль.

На дошці для тіста посікти ножем борошно з смальцем, додати розведені в 2—3 ст. ложках теплого молока дріжджі, яйця, мак, сіль, натерти на рідкій тертці дві цибулини (можна її стушити з 1 ст. ложкою смальцю) і замісити. Тісто викласти на посипану борошном дошку, розкачати, нарізати з нього ромбики, змастити їх яйцем і пекти на змащеному листі в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв.

КОРЖИКИ НЕ ПЕЧЕНІ

3 варені жовтки, 1 сире яйце, 2 ст. ложки цукру, 50 г шоколаду, 50 г посічених горіхів, 1 вафля, ванілін, сік і цедро з 1/2 лимона.

Варені жовтки перетерти крізь сито, вимішати з тертим шоколадом, цукром, сирим яйцем, ваніліном, соком і цедрою. Все добре розтерти, викласти на вафлю, посипати посіченими горіхами або мигдалем. Нарізати гострим ножем трикутники і охолодити.

КОРЖИКИ ДРІЖДЖОВІ З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 3 яєць, 1/4 склянки сметани, 30 г дріжджів, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, ванілін.

Помадка: 150 г цукрової пудри, 1 білок, 50 г шоколаду або какао.

Яйця збити з цукром, додати сметану, дріжджі, борошно, ванілін, розмішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді в розчину влити розтоплений жир і вибити ложкою. Тісто вимісити, розкачати на посипаній борошном дошці, вирізати коржик і скласти їх на змащений лист. Коли підійдуть, пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв. На спечені коржик знизу товстим шаром накласти шоколадну помадку. **Помадку приготувати так:** білок розтерти з цукровою пудрою і вимішати з теплим шоколадом або звареним з 1 ст. ложкою молока какао. Розтирати до появи пухирців. Теплою помадкою покривати коржик.

КОРЖИКИ ТЕРТИ

500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1 яйце, 100 г посічених горіхів.

У посуді для тіста розтерти жир з 50 г цукру і жовтком, всипати борошно, знову добре розтерти, вишести в холодне місце, щоб маса згуляла. Потім викласти на посипану борошном дошку і розкачати півсантиметровим шаром. Змастити білком, посипати рештою цукру, горіхами, нарізати маленькі трикутники, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 10—15 хв.

РОГАЛІ З МАКОМ ЗДОБНІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г дріжджів, 4—5 жовтків, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 200 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г посічених горіхів, 2 білки, ванілін.

Розпустити дріжджі в теплому молоці з 1 ч. ложкою цукру. Коли почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, місити, поки жир не розійдеться рівномірно в тісті. Поставити тісто, щоб підійшло. Коли підійде, викласти на дошку, посипану борошном, перемісити і розкачати. Нарізати смуги завширшки 8 см, порізати їх на трикутники (рис. 35), на кожний накласти приготовлену начинку, закрутити рогалі і скласти їх на змащений жиром лист. Поставити в тепле місце, щоб підійшли. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20—30 хв.

Начинку приготувати так: мак кілька разів запарити гарячою водою, відцідити, добре розтерти, викласти в посуд з розтопленим маслом, цукром і ваніліном і підсмажити, зняти з вогню, охолодити, вимішати з білками, посіченими горіхами і накласти на тісто.

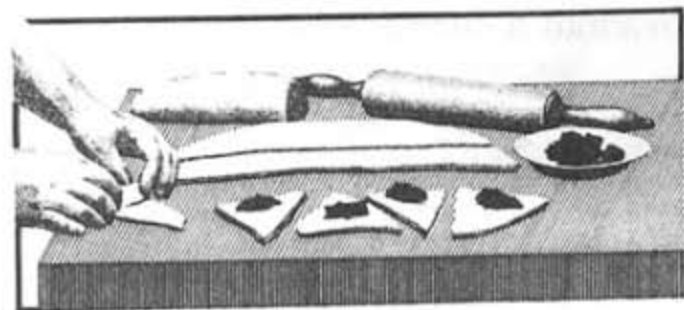


Рис. 35. Приготування рогалів з начинкою

РОГАЛІ З МАКОМ ПІСОЧНІ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 10 г дріжджів, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, цедра і сік з 1 лимона.

Начинка: 200 г маку, 1 білок, 100 г цукру, 1 ст. ложка меду, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін, 100 г ізюму, цедра з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром, цедрою і соком з лимона жовтки, розведені в сметані дріжджі, сіль і замісити на сметані тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді розкачати тісто, нарізати смуги завширшки 7 см, а з них — трикутнички. Накласти начинку, скрутити рогалі. Викласти їх на змащений жиром лист і залишити, щоб підійшли. Тоді змастити білком, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 15 хв.

Начинку приготувати так: мак кілька разів запарити гарячою водою, відцідити, добре розтерти, викласти в посуд з розтопленим маслом, медом, цукром, ваніліном і підсмажити, зняти з вогню, охолодити, вимішати з білком, ізюмом, цедрою і накласти на тісто.

РОГАЛІ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 250 г борошна, 2 яєць, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 3—4 ст. ложки сметани, ванілін, на кінець ножа солі.

Начинка: 200 г мелених горіхів, 100 г цукру, 1 білок, ванілін.

Дріжджі посипати цукром, щоб розійшлися, і додати їх до борошна. Покласти жовтки, сметану, ванілін, посолити і замісити тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді викласти його на посипану борошном дошку, розкачати, накласти жир, завинути конверт і 2—3 рази його розкачати, після чого нарізати трикутнички, накласти на них горіхову масу, скрутити рогалі, вигнути їх підковою, помістити на змащений лист і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити білком, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15—20 хв.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром і білком, додати ванілін.

РОГАЛІ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 10 г дріжджів, 3 ст. ложки кефіру, на кінець ножа солі, 50 г цукру.

Начинка: 200 г повидла.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, розведені в кефірі дріжджі, посолити і сікти, поки не утвориться однорідна маса. Домісивши рукою, поставити на годину в холод-

не місце. Потім розкачати, порізати на квадрати, накласти на них повидло, завинути рогалі. Змастити їх білком, посипати цукром, скласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15—20 хв.

РОГАЛІ З ТРОЯНДОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 350 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі, 10 г дріжджів.

Начинка: 1 склянка трояндового варення. Борошно перетерти з маслом, додати сметану, розведені дріжджі, сіль, замісити круте тісто, поставити на 2 год в холодне місце. Після цього розкачати, нарізати смугами, потім порізати їх на трикутники, накласти варення, закрутити рогалі, викласти на змащений жиром лист, змастити яйцем або водою і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15—20 хв. Ще гарячі посипати цукровою пудрою з ваніліном.

РОГАЛІ З ГОЛЛАНДСЬКИМ СИРОМ

150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г голландського сиру, 1 жовток.

Посікти масло з борошном, додати натертий на тертці сир, жовток, 1—2 ст. ложки води, замісити тісто, розкачати, нарізати на смуги, а смуги — на маленькі трикутнички, виробити рогалі і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв.

КРЕНДЕЛІ ДРІЖДЖОВІ

500 г борошна, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 3 яєць, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, мак.

Розпустити дріжджі в теплом молоці, влити в посуд з борошном, додати 2 жовтки, 1 яйце, жир, посолити і місити до появи пухирців. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на посипану борошном дошку, викачати тоненькі валки завдовжки 15 см. Взяти валок за два кінці, переплести два рази, кінці закріпити на середині кренделя (рис. 36). Змастити білком, вмочити в мак з

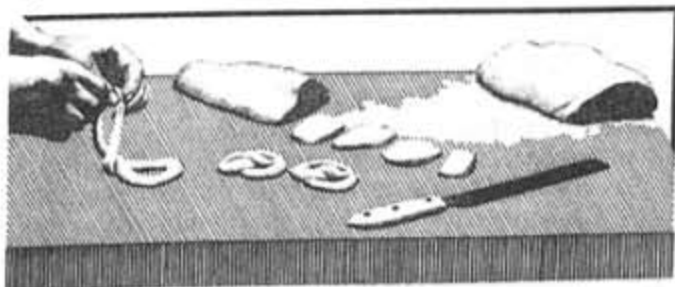


Рис. 36. Приготування кренделів з дріжджового тіста

цукром або сіллю, покласти на змащений жиром лист і знову поставити, щоб підійшли. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв.

КРЕНДЕЛІ НА ЖОВТКАХ З ГОРІХАМИ

200 г борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 6 жовтків, 50 г цукру, 50 г посічених горіхів, ванілін, на кінець ножа солі.

До борошна додати жовтки, розтерті з цукром і маслом, посолити, додати ванілін і місити до появи пухирців. Тісто викласти на посипану борошном дошку, виробити кренделі (див. «Кренделі дріжджові»), змастити білком, вмочити в цукор з посіченими горіхами і покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 10—15 хв.

ПАЛЬЧИКИ ПІСОЧНІ З ГОРІХАМИ

750 г борошна, 200 г цукру, 1 склянка сметани або кефіру, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 жовтки, 100 г посічених горіхів, 100 г білих мелених сухарів, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, ванілін.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін, посолити, замісити на сметані або кефірі тісто і поставити на ніч у холодне місце. На другий день перемісити. Викачати з тіста тоненький валок, нарізати пальчики, покачати рукою і відразу ж обкачати в сухарях, змішаних з посіченими горіхами. Викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 15 хв.

ПАЛЬЧИКИ З ПОМАДКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 варені жовтки, 2 яєць, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложка соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, 100 г дрібно посічених горіхів.

Помадка: 2 ст. ложки какао, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока, ромова есенція.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою. Додати перетерті крізь сито варені жовтки, яйця, цукор і замісити на сметані круте тісто. Під кінець вимішування всипати посічені горіхи. У м'ясорубку закласти спеціальний пристрій (рис. 37) і молоти тісто. Відрізати стрічки (рис. 37) і молоти тісто. Відрізати стрічки ножем, надрізати в різних місцях і укладати на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (220—240° С) протягом 10—15 хв. Спечені пальчики вмочувати в шоколадну помадку і обережно складати, щоб висохли.

Помадку приготувати так: зварити какао з молоком і цукром до консистенції густої сметани, додати кілька крапель ромової есенції.

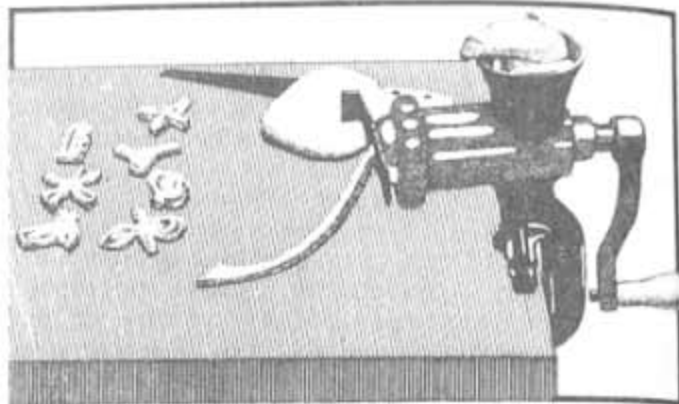


Рис. 37. Виготовлення коржиків за допомогою спеціального пристрою для м'ясорубки

ПАЛЬЧИКИ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

300 г борошна, 2 жовтки, 30 г дріжджів, 2 ст. ложки молока, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, кориця.

У посуд для тіста просіяти борошно, влити розтоплене масло, розведені в молоці з 1 ст. ложкою цукру дріжджі і вимісити. Тісто зв'язати у вологу серветку, але не щільно, щоб воно могло підійти. Серветку з тістом опустити у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто підросте, воно випливе. Тоді викласти його на дошку, посипану борошном, додати жовтки, розтерті з 150 г цукру, і борошна стільки, щоб тісто було досить круте. Викачати з нього тоненький валок, нарізати пальчики, обкачати їх у кориці, змішаній з 50 г цукру, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв.

ПАЛЬЧИКИ ДРІЖДЖОВІ

300 г борошна, 30 г дріжджів, 2 ст. ложки молока, 3—4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 2—3 жовтки, на кінець ножа солі, кориця. Дріжджі розвести у 2 ст. ложках теплого молока з 1 ст. ложкою цукру, влити їх у посуд з борошном, додати жовтки, жир, сметану, посолити, замісити пухке тісто і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Як підійде, розкачати тісто завтовшки з палець, нарізати смужками завширшки 2 см і викласти на змащений жиром лист. Як підійдуть, змастити їх яйцем, посипати маком або корицею з цукром і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв.

ПАЛЬЧИКИ БІСКВІТНІ «БІШКОПТИ»

120 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, ванілін, 1 ч. ложка оцту.

Збити з білків густу піну, додати цукор і далі збивати. Додати жовтки, оцет, ванілін, бо-

рошно і вимішати. З непромокального паперу зробити кульок і через нього на лист, застелений промашеним папером, видушити пальчики завтовшки 1,5 см (рис. 38). Посипати їх цукром і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 10—15 хв. До тіста можна додати 50 г тертого шоколаду або 50 г січеного мигдалю.

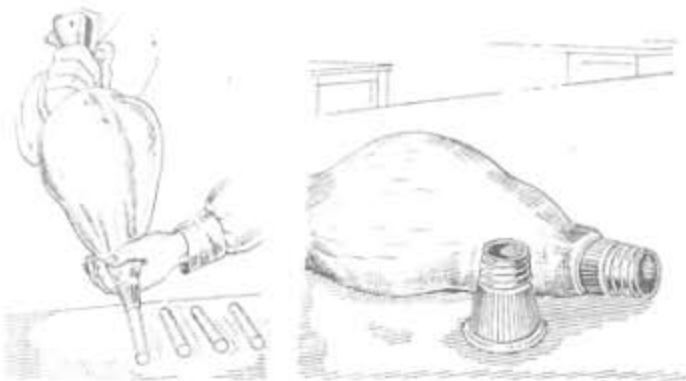


Рис. 38. Приготування пальчиків за допомогою кондитерського мішечка

ПАЛЬЧИКИ СОЛОНІ З КМИНОМ

250 г борошна, 100 г маргарину, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 1 яйце, 1 жовток, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка молока, на кінець ножа соді, кмин, мак.

Маргарин перетерти з борошном, додати розведені в молоці дріжджі, сметану, яйце, і жовток. Замісити тісто, викачати тоненький валок і виробляти з нього пальчики завтовшки 1 см. Викласти їх на змащений жиром лист, прикрити і поставити в тепле місце, щоб підійшли. Тоді змастити білком, посипати товченим кмином з сіллю або маком з сіллю і пекти в гарячій духовці (210°С) протягом 15 хв.

ПАЛЬЧИКИ СОЛОНІ З КАРТОПЛЕЮ

150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 150 г вареної картоплі, сіль, кмин.

У посуд з борошном перетерти крізь сито варену картоплю, посолити, додати жир, яйце і пекруто замісити. Розкачати тісто, посипати борошном, скласти конвертом, розкачати від себе, не натискаючи, скласти втрое і поставити на кілька хвилин у холодне місце. Цю процедуру повторити 2—3 рази. Потім тісто розкачати шаром завтовшки 1,5 см, нарізати тонкі смужки, викласти на змащений жиром лист, змастити яйцем, посипати кмином, зернистою сіллю і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 15 хв.

ТІСТЕЧКА

ТІСТЕЧКА З ВИШНЯМИ АБО СЛИВАМИ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру, 3 варені жовтки, цедра і сік з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.

Начинка: $\frac{1}{2}$ кг вишень або слив без кісточок.

Посікти жир з борошном, додати протерті крізь сито і змішані з цукром варені жовтки, цедру і лимонний сік або оцет і замісити. Тісто розкачати на посипаній борошном дошці і склянкою вирізати коржик. Змастити їх білком, краї обкласти валочком з тіста, а зверху покласти вишні або сливи і посипати цукром. Пекти на змащеному жиром листі у гарячій духовці (220°С) протягом 20 хв. Спечені тістечка можна покривати білковою піною з цукром (3 білки, 100 г цукру). Тоді їх слід поставити ще раз у духовку, щоб піна підсохла.

ТІСТЕЧКА З ДЖЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 варений жовток, 1 ст. ложка цукру, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Начинка: 100 г джему.

Жир посікти з борошном, додати варений жовток, перетертий крізь сито і вимішаний з цукром, лимонним соком, і замісити водою пухке тісто. Розкачати його шаром, як на вареники, склянкою вирізати коржик, скласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 15 хв. Спечені коржик змастити джемом і скласти попарно. Ці тістечка можна покривати білковою піною (1 білок, 50 г цукру), зверху покласти півгорішка і поставити в духовку, щоб піна підсохла.

ТІСТЕЧКА З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці.

Начинка: 100 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сушарів, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки меленої натуральної кави, звареної на молоці, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, корицю і водою замісити. Тісто залишити на годину в холодному місці. Потім розкачати на посипаній борошном дошці, нарізати квадрати 6×6 см або трикутники. На кожний квадратик покласти начинку, ріжки зліпити білком. Тістечка викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Ще гарячі, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з сухарями, цукром, запарити гарячою кавою і поставити на вогонь, щоб маса загусла. Коли вона остигне, накладати її на тісто.

ТІСТЕЧКА-КУЛЬКИ

Тісто: 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 варені жовтки.
Начинка: 150 г мелених горіхів, 3 білки, 150 г цукру, 50 г сухарів, цедра і сік з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати протерті крізь сито і змішані з цукром жовтки і водою замісити тісто. Поділити його на 40 кульок, скласти їх на тарілку і поставити на ніч у холодне місце. На другий день кульки викласти на посипану борошном дошку, кожну трохи сплюснути й притиснути пальцем. В ямку покласти чайну ложку начинки. Скласти на лист, застелений промащеним папером, змастити білком і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 20 хв. Спечені кульки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: розтерти з цукром мелені горіхи, додати збиті білки, сухарі, сік і цедру з лимоном, і все разом вимішати. Маса повинна бути густою.

ТІСТЕЧКА ПОПАРНІ З ВИШЕНЬКОЮ

Тісто: 600 г борошна, 250 г цукру, 1 склянка сметани або кефіру, 250 г жиру, 3 жовтки, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, ванілін.

Начинка: 500 г вишневого варення.
Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану або кефір і замісити тверде тісто. Поставити його на 2 год у холодне місце. Дуже добре це тісто залишити на ніч, а вранці перемісити на посипаній борошном дошці і тонко розкачати. Вирізати коржик: кожен перший — цілий, а кожному на другому наперстком вирізати дірочки. Коржик з дірочкою змащувати білком і вмочувати в цукор, коржик без дірочки нічим не змащувати. Пекти коржик на змащеному жиром листі в гарячій духовці (220°С) протягом 15 хв. Верх цілих коржиків змастити варенням і прикрити коржиком з дірочкою, в яку покласти вишню з варення.

ТІСТЕЧКА З ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1 яйце, 3 жовтки, ванілін.

Помадка: 150 г цукру, сік з 1 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, 1 ч. ложка оцту.
Збити жир з цукром, щоб маса побіліла, вли-

ваючи по жовтку, потім додати яйце, борошно, ванілін і замісити некруте тісто. Тонко його розкачати, нарізати коржик і пекти на змащеному листі в гарячій духовці (210—220°С) до рум'яності. Спечені коржик змастити помадкою і скласти по два.

Помадку приготувати так: зварити цукор з 2—3 ст. ложками води і оцтом. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати лимонний сік, масло і добре розтерти до білості.

РУЛЕТКИ ЛИМОННІ З АБРИКОСОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 2 ст. ложки густої сметани, сік і цедра з 1 лимона.

Начинка: 250 г абрикосового (або мандаринового) джему, 2 білки, 50 г посічених горіхів, 50 г цукру.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сметану, сік і цедру з лимона і замісити тісто. Розкачати невеликий товстий корж, посипати борошном і скласти конвертом. Поставити на 15—20 хв у холодне місце і знову розкачати. Цю операцію повторити 2—3 рази, після чого розкачати, нарізати квадрати 6×6 см, змастити абрикосовим або мандариновим джемом, скрутити рулетики, змастити білком, посипати посіченими горіхами з цукром і скласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 10—15 хв.

ТІСТЕЧКА З МАКОВО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 2 жовтки, 3 ст. ложки цукру, 6 ст. ложок сметани, на кінець ножа меленої кориці.

Начинка: 1/2 склянки маку, 200 г цукру, 2 яєць, 50 г ізюму, 1/2 ч. ложки кориці, 150 г мелених горіхів.

Розтоплене вершкове масло розтерти з цукром, яйцем і жовтками до консистенції густої сметани. Потім влити сметану, додати корицю, всипати борошно, добре вимішати і поставити в холодне місце. Після цього тісто тонко розкачати, покласти на змащений жиром лист, змастити вершками або розтопленним маслом, накласти приготовлену начинку, нарізати квадратики і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15—20 хв. Спечені коржик посипати цукром.

Начинку приготувати так: мак запарити у кількох водах, відцідити, розтерти, додати 100 г цукру, жовтки, ізюм, корицю, мелені горіхи, 100 г цукру, вимішати з піною і накласти на корж.

















ЧОРНО-БІЛІ ТІСТЕЧКА

Тісто: 200 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, ванілін.

Крем: 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

Помадка: 250 г цукру, 50 г шоколаду, ванілін.

Збити піну з білків і цукру з ваніліном, додати жовтки, вимішати з борошном. Тісто набирати ложкою, класти на змащений жиром лист кульками завбільшки з яйце і посипати їх цукром. Пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 10—15 хв, щоб підсохли. Коли кульки остигнуть, з плоского боку вибрати м'якуш, а замість нього накласти крем з сметани. Начинені кульки скласти отворами попарно і облити шоколадною помадкою.

Крем приготувати так: сметану, охолоджену в холодильнику протягом 24 год, збивати, а як почне гуснути, додавати по ложці цукрової пудри з ваніліном до смаку.

Помадку приготувати так: з цукру і $\frac{1}{2}$ склянки води зварити сироп. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати третій шоколад, ванілін.

ТІСТЕЧКА З БІЛКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 4 жовтки, сік і цедра з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.

Начинка: 500 г джему.

Для змащування: 4 білки, 250 г цукру. Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, сік і цедру з 1 лимона або оцет, замісити тісто і залишити його на 2 год. Потім тісто тонко розкачати, нарізати смуги, а з них — квадрати 4×4 см. Кожний квадрат змастити піною збитих з цукром білків, скласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв, щоб низ був рум'яний, а піна — блідо-кремова та суха. Низ коржиків змастити джемом і скласти їх по два.

«ПІВНЯЧІ ГРЕБІНЦІ» З ТРОЯНДОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 300 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 300 г сиру, 1 яйце, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.

Начинка: 200 г трояндового варення.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовток, перетертий крізь сито сир. Замісити тісто, як на вареники. Якщо сир дуже сухий, до нього можна додати 2—3 ст. ложки сметани. Тісто розкачати і нарізати квадрати 6×6 см. Одну з сторін квадрата надізнати через кожний 1 см, накласти трояндове варення і не-

розрізаною стороною закрутити рулетик (рис. 39). Змастити тістечка яйцем, посипати цукром, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 15 хв.

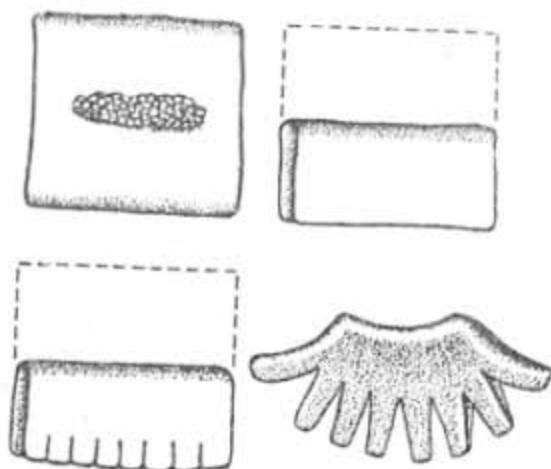


Рис. 39. Спосіб приготування «півнячих гребінців».

ТІСТЕЧКА СІЧЕНІ З КРЕМОМ

Тісто: 750 г борошна, 500 г вершкового масла або маргарину, 1 склянка сметани, 2 яєць, 2 жовтки, на кінець ножа солі.

Крем: 3 жовтки, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 1 склянка молока, 2 ч. ложки крохмалю, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сіль і продовжувати сікти. Додати сметану і сікти, доки не заміситься тісто. Винести його на годину в холодне місце, після чого розкачати тонким шаром і вирізати коржиків. Всю їх кількість поділити порівну і на одній частині коржиків у центрі наперстком зробити дірочку. Пекти в гарячій духовці (240° С) протягом 15 хв. Спечені холодні коржиків перекладати заварним кремом, складати попарно і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Крем приготувати так: жовтки, цукор, крохмаль розтерати до утворення пухкої маси, доливаючи по ложці гарячого молока. Поставити на вогонь. Якщо крем гусне, зняти його, додати розтертого масла з ваніліном, усе разом добре розтерти і охолодити.

КОШИЧКИ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 1 ст. ложка цукру, сік і цедра з 1 лимона, 2 ст. ложки сметани.

Крем: 2 склянки молока або вершків, 150 г цукру, 4 жовтки, 50 г крохмалю, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цедру і сік з лимона, сметану і замісити тісто.

Поставити його на годину в холодне місце. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дошці, склянкою вирізати коржик, вистелити ними змащені жиром формочки (рис. 40), поставити на лист і пекти до половини готовності в гарячій духовці (220—240° С) протягом 10—15 хв.

Окремо цією ж формочкою вирізати таку ж кількість коржиків, щоб пізніше ними прикрити кошички, і спекти їх до половини готовності. Кошички наповнити кремом, накрити коржиками і поставити в духовку для допекання ще на 10 хв.

Заварний крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, вимішати з крохмалем і трохи вливати тепле молоко або вершки. Поставити на невеликий вогонь і мішати, поки маса не загусне (до кипіння не доводити). Коли крем остигне, всипати ванілін. Можна додати й білкову піну, тоді буде більше крему.

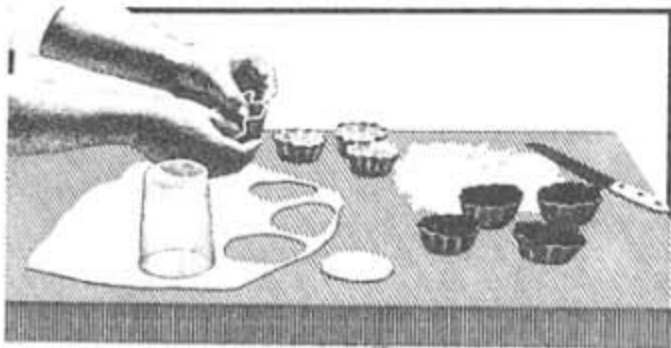


Рис. 40. Виготовлення формочок для кошичків

КОШИЧКИ З СЛОЙОНОГО ТІСТА

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту.

Начинка: а) 100 г варення без сиропу, 3 білки, 100 г горіхів або мигдалю, 100 г цукру; б) 3—4 білки, 300 г цукру, 1 склянка свіжих ягід.

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет і замісити на холодному молоці некруте тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти другу частину, загорнути конвертом, посипати борошном і розкачати від себе не натискаючи. Знову посипати і скласти втрое, поставити в холодне місце на 5 хв. Так розкачувати і охолоджувати тричі. Тоді тісто розкачати від себе в один бік. Склянкою вирізати коржик, накласти їх на формочки, перевернуті догори дном і складені на листі. Пекти в гарячій духовці (240° С) протягом 15 хв.

Начиняти кошички так: а) у спечені кошички накласти варення без сиропу, прикрити пі-

ною із збитих з цукром білків, посипати посіченими горіхами або мигдалем, поставити на 10 хв до теплої духовки, щоб піна підсохла; б) з білків збити густу піну, додаючи по ложці цукру. Якщо піна стане пухкою, додати по ложці промитих суниць або роздушених полуниць чи абрикосів. Якщо використовувати тільки піну, слід додати сік з 1/2 лимона. Масу можна забарвити харчовою фарбою.

КОШИЧКОВІ БАБКИ

300 г крохмалю, 150 г маргарину, 150 г цукру, 4 яйця, 1/2 склянки молока, цедро з 1 лимона, 1/2 ч. ложки соди, 200 г ізюму, по 50 г цукатів, мигдалю, горіхів, ромова есенція, цукрова пудра.

Маргарин розтерти до утворення пухкої маси з лимонною цедрою, додаючи по яйцю, по ложці цукру і крохмалю. Тоді вимішати з ізюмом, цукатами, посіченим мигдалем без шкірки, горіхами, накласти у формочки, змащені жиром і посипані сухарями або меленими горіхами. Пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 20 хв. Виймати кошички холодними. Скропити їх солодким чаєм з ромовою есенцією, посипати цукровою пудрою.

КОШИЧКИ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 жовтки, 1 ст. ложка цукру, 2—3 ст. ложки сметани, сік і цедро з 1 лимона або 1 ст. ложка оцту.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 7 яйця, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, ванілін.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, 2—3 краплі лимонної есенції або лимонний сік.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, цедро і сік з лимона або оцет, замісити сметаною тісто і поставити на годину в холодне місце. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дошці, склянкою вирізати коржик, вистелити ними змащені жиром формочки і накласти начинку, поставити формочки на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Кошички не слід занадто наповнювати масою, бо під час випікання вона дуже росте. Спечені кошички, ще гарячими, змастити помадкою, зверху покласти варення з вишень або суниць (рис. 41).

Ручки до кошичків: з 1/4 тіста скачати валочки завдовжки 10 см, зігнути підковою і спекти.

Начинку приготувати так: збити білки з цукром, ваніліном, вимішати з жовтками, додати мелені горіхи, сухарі, легко вимішати.

Помадку приготувати так: розтерти білки з цукровою пудрою і влити кілька крапель лимонної есенції або лимонний сік.

Рис. 41.

Кошичок з горіховою начинкою, оздоблений суничним варенням і кремом



КОШИЧКИ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 100 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину.

Крем: 1 ст. ложка борошна, 2 жовтки, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою міцної кави, 100 г посічених горіхів.

Жир посікти з борошном, додати цукор і замісити водою тісто. Виставити його на годину в холодне місце. Потім тонко його розкачати, склянкою вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Спечені кошички наповнити кавовим кремом і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, борошном, доливаючи потроху теплої кави; поставити на повільний вогонь і вимішувати, поки маса загусне. Окремо розтерти вершкове масло і, додаючи до нього по ложці охолодженого крему, вимішувати, поки утвориться однорідна маса. Коли маса охолоне, наповнювати нею кошички.

КОШИЧКИ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.

Крем: 100 г цукру, 2 білки, ванілін, сік з 1/2 лимона, 2—3 ст. ложки води.

З борошна, жиру, цукру і жовтків замісити тісто, винести його на годину на холодне місце, після чого розкачати, склянкою вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки. Поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15 хв.

Крем приготувати так: зварити сироп з 2—3 ст. ложками води і цукру. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти його і гарячий вилити тонким струмочком в густу білкову піну, весь час збиваючи. Додати ванілін і лимонний сік. Можна покласти ложку будь-якого варення або свіжих ягід. Кошички наповнити кремом перед подачею на стіл.

КОШИЧКИ НА СПИРТУ З АГРУСОМ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру, 30 г горілки або спирту.

Начинка: 200 г агрусу, 200 г цукру, 1/2 склянки води.

Жир посікти з борошном, додати цукор, горілку або спирт і замісити тісто. Поставити на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, склянкою вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки. Пекти у гарячій духовці (210—220° С) протягом 10—20 хв. Спечені холодні кошички наповнити варенням з агрусу.

Варення приготувати так: зварити сироп з цукру і 1/2 склянки води. Дуже зелений агрус почистити, залити кип'ятком, відцідити, всипати в сироп. Варити на повільному вогні, поки агрус стане прозорим. Охолоджене варення без сиропу накласти в кошички перед подачею на стіл. Замість варення з агрусу можна додати свіжі суниці чи полуниці, вимішані з цукром і сметаною.

КОШИЧКИ З ВАРЕННЯМ

Тісто: 300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, 1 жовток.

Начинка: 250 г варення без сиропу.

Жир розтерти з цукром, додати яйце, жовток, борошно і замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, склянкою вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки. Таку ж кількість коржиків приготувати для накривання кошичків. Кошички наповнити варенням без сиропу, накривти коржиками, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв.

КОШИЧКИ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 50 г мелених горіхів, 1 варений жовток, сік з лимона або 2—3 ст. ложки води.

Начинка: 1/2 склянки маку, 100 г цукру, 3 яєць, 50 г мелених горіхів, 1 ст. ложка мелених білих сахарів, 1 ч. ложка кориці, цедра з лимона.

Жир посікти з борошном, додати мелені горіхи, сік, протерти крізь сито і вимішаний з цукром варений жовток. Замісити тісто водою і поставити на годину в холодне місце. Тоді його тонко розкачати і склянкою вирізати коржиків. Вистелити ними змащені жиром формочки, наповнити їх начинкою з маку, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв.

Начинку приготувати так: мак запарити, відцідити, розтерти, додати цукор, жовтки, вимішати з піною збитих білків, меленими горіхами, сухарями, корицею, цедрою з лимона.

КОШИЧКИ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру.

Крем: 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка варення з вишень чи суниць, ванілін, 2 г желатину.

З борошна, жиру і цукру замісити водою тісто і поставити його на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, склянкою вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки. Скласти на лист і пекти в гарячій духовці (230—240° С) протягом 15—20 хв. Спечені кошечки виймати з формочок обережно, бо вони дуже крихкі. Кошечки наповнити кремом із сметани, оздобити варенням з вишень чи суниць. Сметану вимішати з цукром, суницями, малиною і накласти в спечені кошечки перед подачею.

Сметаний крем приготувати так: сметану добре охолодити і тоді збивати. Як почне густіти, додавати по ложці цукрової пудри і під кінець — варення і желатин, розведений у 1—2 ст. ложках гарячої води. Можна додати також свіжих суниць або малини.

ВАФЕЛЬНІ ТРУБОЧКИ

Тісто: 3 ст. ложки борошна, 3 яєць, 2 ст. ложки цукру, 3 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки молока.

Помадка: 100 г цукру, 2—3 ст. ложки води, 1 ч. ложка оцту, 20 г какао.

Крем: (білковий): 3 білки, 150 г цукру, сік з лимона, $\frac{1}{3}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту.

Яйця розтерти з цукром і маслом, додати борошно і молоко, добре вимішати ложкою. Тісто повинно бути рідким, як на налисники. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тільки перший раз), влити на середину ложку тіста, прикрити і пекти, поки зарум'яниться. Ще гарячі вафлі скручувати в трубочку, накладати всередину білковий крем і обливати шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати какао, розтерти і зняти з плити.

Білковий крем приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», сироп готовий. Збити з білків круту піну і вливати в неї тоненьким струмочком гарячий сироп. Коли утвориться однорідна маса, суміш поставити в посуд з киплячою водою і збивати доти, поки піна

не загусне. Тоді зняти з вогню і продовжувати збивати. Коли крем охолоне, додати до смаку лимонний сік.

ВАФЛІ З ВИНОМ

150 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока або вершків, 4 ст. ложки цукру, 1 яйце, $\frac{1}{2}$ склянки білого вина.

Яйце розтерти з цукром, влити вино, всипати борошно і розвести молоком або вершками, щоб тісто було рідким, як на налисники. Пекти, як у попередньому рецепті. До цих вафель можна додати $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці.

ВАФЛІ НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ

100 г борошна, 100 г вершкового масла, 3 яєць, 100 г цукру, ванілін.

Розтерти масло з цукром і ваніліном, вбити яйця, додати борошно і розмішувати, щоб тісто було рідке, як на налисники. Форму розігріти, змастити жиром, на середину вилити по півложки тіста і пекти, поки вафлі зарум'яняться.

ВАФЛІ ДРІЖДЖОВІ

100 г борошна, 50 г вершкового масла, 2 яєць, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 2 ч. ложки цукру, кориця або ванілін.

Розтерти до білості розтоплене вершкове масло, додати яйця, цукор, борошно і вимішати ложкою. Влити молоко з розпученими дріжджами, для запаху покласти корицю або ванілін і знову вимішати. Поставити, щоб тісто підійшло. Тоді столовою ложкою наливати у розігріту і змащену жиром форму і пекти.

ВАФЛІ ШОКОЛАДНІ

100 г борошна, $\frac{1}{4}$ склянки топленого вершкового масла, 2 жовтки, 50 г тертого шоколаду, $\frac{1}{2}$ склянки молока або вершків, 4 білки.

Тепле масло розтерти до білості, додати жовтки, борошно, тертий шоколад. Все це добре розмішати, влити вершки або молоко, вимішати з піною збитих білків і пекти, наливаючи столовою ложкою у розігріту і змащену жиром форму.

ТІСТЕЧКА «НАПОЛЕОН»

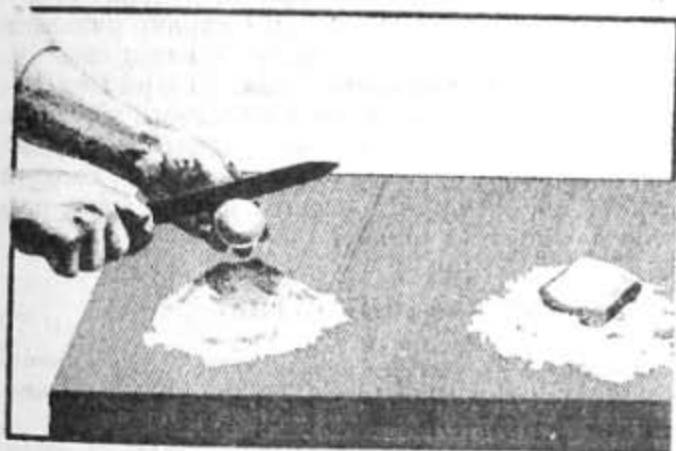
Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.

Крем: 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г борошна, 2 склянки молока, 100 г цукру, 4 жовтки, ванілін.

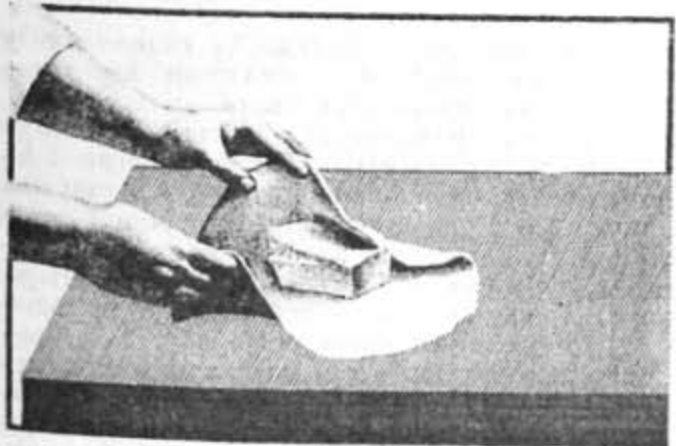
На дошку насипати 150 г борошна, зробити ямку, вбити туди яйце, посолити, влити оцет,

молоко і замісити тісто. Місити довго, до появи пухирців. Жир посікти з рештою борошна і замісити друге тісто (рис. 42, а). Перше тісто розкачати, на середину покласти друге (масляне) (рис. 42, б), загорнути у вигляді конверта і легко качати від себе. Посипати борошном, скласти втричі (рис. 42, в) і поставити на 10 хв у холодне місце. Цю операцію повторити 4 рази. Потім тісто розділити на дві частини. Одну частину охолодити, а другу розкачати за розміром листа, поколотити і пекти в дуже гарячій духовці (240—250° С) протягом 20 хв. Потім спекти другий корж. На один з них накласти заварний крем і накрити другим коржем. Нарізати гострим ножом квадратні тістечка і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

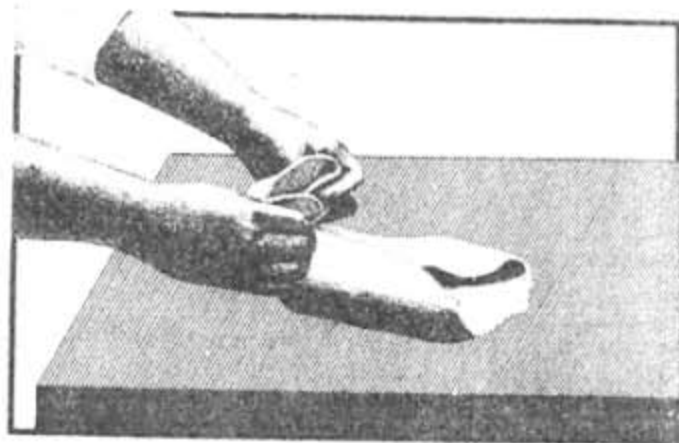
Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром. Масло або маргарин розтопити, всипати борошно, підсмажити до приємного запаху. Не знімаючи з вогню, поступово вливати холодне молоко, розтираючи до утворення однорідної маси. Жовтки влити в гарячу масу, старанно вимішати і, як почне гуснути, зняти з плити і додати ванілін. Вимішувати, поки не охолоне.



а



б



в

Рис. 42. Технологія приготування тістечок «Наполеон».

СЛОЙКИ З ЯБЛУЧНИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.
Начинка: 1 кг яблук, 300 г цукру, кориця.
Приготувати слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон») і спекти два коржі.

Начинку приготувати так: почистити яблука, пошаткувати, стушити з цукром до прозорості, додати корицю. Коли маса загусне, охолодити, змастити нею корж, накрити другим коржем, порізати гострим ножом на рівні квадрати, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ЯБЛУКА В СЛОЙНОМУ ТІСТІ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.
Начинка: 500 г яблук, 50 г цукру.
Приготувати слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), тонко розкачати, порізати на квадрати. Яблука почистити, розрізати кожне надвоє, вибрати зернятка і покласти плоским боком на тісто. Зібрати до купи кути квадрата і заліпити білком (рис. 43). Змастити яйцем. Покласти на лист і пекти в гарячій духовці (240—250° С) протягом 20—25 хв. Ще гарячі слойки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

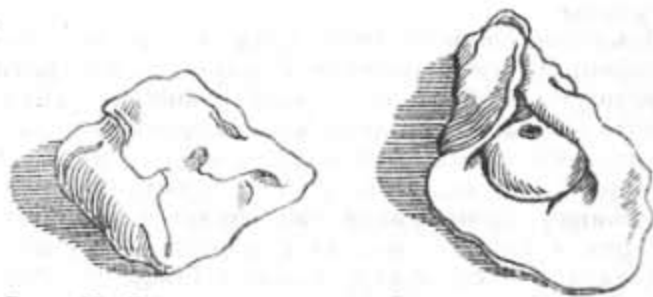


Рис. 43. Яблука в слоїному тісті

СЛОЙОНІ ТРУБОЧКИ З КРЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.

Крем: заварний — 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 1 склянка молока, 100 г цукру, 4 жовтки, ванілін; сметанний — 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка варення з вишень чи суниць, ванілін, 2 г желатину; білковий — 3 білки, 150 г цукру, $\frac{1}{3}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, сік з 1 лимона.

Приготувати слойоне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), розкачати, як на вареники, вирізати смужки 3×30 см. Смужки навивати на металеві конусні трубочки (рис. 44) так, щоб кожний новий виток находив на попередній, змастити яйцем або змочити водою, посипати цукром, скласти на лист і пекти в дуже гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Спечені трубочки обережно зняти з металеві трубки обмотаною рушником рукою і скласти на дошку. Коли трубочки охолонуть, начиняти їх заварним кремом чи сметанним або білковим.

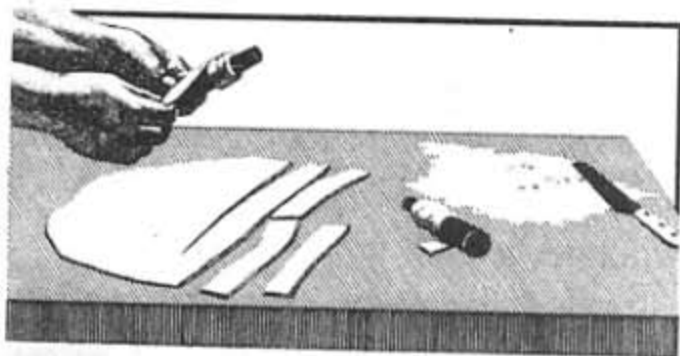


Рис. 44. Так навивати тісто на металеві конусні трубочки

СЛОЙОНІ ТРУБОЧКИ ГОРІХОВІ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.
Начинка: 200 г мелених горіхів, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, ванілін, 50 г мелених сухарів.

Замісити слойоне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), тонко розкачати, нарізати квадрати розміром 8×8 см. На середину кожного квадрата накласти горіхову масу, скрутити рулет, змастити яйцем, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Начинку приготувати так: мелені горіхи розтерти з цукром, молоком, ваніліном. Можна додати 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів, щоб маса була густою.

СЛОЙОНІ РУЛЕТКИ НА ДРІЖДЖАХ

Тісто: 250 г борошна, 20 г дріжджів, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 100 г вершкового масла або маргарину, на кінець ножа солі, 300 г джему.

Начинка: горіхова — 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 2 білки, 2 ст. ложки мелених сухарів; макова — $\frac{1}{2}$ склянки маку, 100 г цукру, 1 білок, 50 г ізіюму, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Розвести дріжджі у теплом молоці з 1 ч. ложкою цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити у посуд з борошном, додати жовтки, сметану, посолити і замісити некруте тісто. Накрити його тарілкою на годину. Після цього розкачати корж завтовшки 1 см, на нього покласти масло, загорнути у вигляді конверта, розкачати від себе, не натискаючи. Посипати борошном, скласти і знову розкачати. Цю операцію повторити 3—4 рази. Тісто тонко розкачати, нарізати на смужки завширшки 8—10 см. Змастити горіховою масою або накласти джем чи мак, скрутити рулет, порізати його на частинки завдовжки 5—8 см, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Ще гарячі рулетки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: горіхову — білки і цукор вимішати з меленими горіхами, сухарями; макову — мак запарити у кількох водах, відцідити, розтерти або змолоти тричі на м'ясорубці, додати цукор, ізіюм, цедру, вимішати з білком.

ТІСТЕЧКА ЗАВАРНІ «ПІПСІ»

Тісто: 1 склянка розтопленого вершкового масла, 1 склянка води, 1 склянка борошна, 4 яєць, на кінець ножа солі.

Креми: заварний — 3 жовтки, 1 білок, 100 г цукру, 1 склянка молока, 50 г борошна, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін; сметанний — 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

До гарячого розтопленого масла долити гарячої води і закип'ятити. Зняти з вогню і поступово всипати борошно, весь час старанно вимішуючи, до утворення однорідної маси. Знову поставити на слабкий вогонь і підігрівати, вимішуючи, поки маса не втратить запаху борошна. Тоді додавати яйця (по одному), добре вимішуючи, щоб вони добре розчинились у тісті. Тісто посолити, вимішати і поставити на годину в холодне місце, щоб загусло. Потім набирати тісто столовою ложкою, виробляти кульки завбільшки з горіх,

складати їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв. Перші 10 хв духовки не відчиняти, бо тісто осіде. Коли спечені кульки затверднуть, надрізати кожну гострим ножем і наповнити кремом чи збитою сметаною або білковою піною. Спечені і висушені кульки вмочувати в шоколадну помадку і зліплювати по дві. З цього тіста можна пекти трубочки і бублики. **Трубочки:** накласти тісто на змащений жиром лист у вигляді батончиків, а як спечуться, надрізати і начинити кремом. **Бублички:** тісто вилити на лист за допомогою кондитерського мішечка. Коли спечуться, посипати цукровою пудрою.

Крем приготувати так: заварний — розтерти жовтки з цукром, додати борошно. Все це розвести гарячим молоком і поставити на вогонь, але до кипіння не доводити. Коли маса загусне, зняти її з вогню, додати масло, піну з одного білка, ванілін і старанно вимішати. Піну з білка слід додавати, коли крем занадто густий. Начинити кульки холодним кремом; сметаний — сметану охолодити, а потім збивати на холоді, щоб загусла, додаючи ложкою цукрову пудру з ваніліном. Начинити кульки перед подачею на стіл.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін.

ЯБЛУКА У ЗАВАРНІЙ ТІСТІ

Тісто: 80 г розтопленого вершкового масла, 1 склянка води, 150 г борошна, 3 яєць, на кінець ножа солі.

Начинка: 1 кг яблук, 1 ст. ложка варення. До гарячого розтопленого масла долити гарячої води і закип'ятити. Зняти з вогню і поступово засипати борошно, весь час старанно вимішувати, доки утвориться однорідна маса. Коли маса остигне, знову поставити її на слабкий вогонь і вимішувати, поки не втрапить запах сирого борошна. Тоді додавати яйця (по одному) і добре вимішувати. Тісто посолити, вимішати і поставити в холодне місце, щоб загусло. Невеликі яблука почистити, вибрати серцевину, а замість неї накласти варення. Начинені яблука обліпити заварним тістом і скласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв. Спечені яблука посипати цукровою пудрою.

ПІННИКИ ЗВИЧАЙНІ

5 білків, 250 г цукру, ванілін.

3 білків збити густу піну, поступово додаючи цукор, всипати ванілін і вимішати. Чайною ложкою накласти маленькі кульки на лист, застелений промащеним папером, поставити в теплу духовку (150° С) на 45 хв, щоб пінишки висохли.

*

4 білки, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, ванілін.

3 білків і цукру збити круту піну і вимішати її з меленими горіхами. Чайною ложкою накласти кульки на лист, застелений промащеним папером. На кожну кульку можна покласти горішок. Лист поставити в теплу духовку (150° С) на 45 хв, щоб пінишки висохли.

*

5 білків, 250 г цукру, 250 г посіченого мигдалю або арахісу.

3 білків і цукру збити круту піну, вимішати з посіченими мигдалем чи арахісом, накласти чайною ложкою на лист, застелений промащеним папером і поставити в теплу духовку (150° С) на 45 хв, щоб пінишки висохли.

ПІННИКИ З ЯБЛУК

5 великих яблук, 200 г цукру, 1 білок.

3 великих сніжних яблук вибрати серцевину і сиекти їх. Перетерти крізь сито. Додати цукор, білок і все разом збивати, тримаючи миску з масою в холодній воді. Коли маса загусне так, що ложка в ній стоятиме, набирати ст. ложкою і класти на лист, застелений промащеним папером. Поставити в теплу духовку (150° С) на 45 хв, щоб пінишки висохли.

СНІЖКИ З КРЕМОМ

4 білки, 100 г цукру, 3 склянки молока, ванілін.

Крем: 4 жовтки, 100 г цукру, 1 ст. ложка борошна, ванілін.

Збити білки з цукром, додати ванілін і накласти столовою ложкою в кипляче молоко. Коли білок з одного боку згорнеться, сніжок повернути на другий бік. Варити недовго, щоб піна не твердла. Зварені сніжки вибирати шумівкою на тарілку.

Приготування крему: розтерти жовтки з цукром до білості, додати борошно, ванілін, розмішати молоком, де варились сніжки, і поставити на вогонь. Вимішувати, доки маса загусне, не доводячи до кипіння. Коли крем

охолоне, покласти в нього сніжки і оздобити варенням. До крему можна додати 1 ст. ложку какао.

ГРИБКИ ГОРІХОВІ НЕ ПЕЧЕНІ

Тісто: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 білок.

Помадка: 50 г какао, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З мелених горіхів, цукру і білка замісити тісто. Виробити з нього шапочки і ніжки грибків. Шапочки змастити помадкою і білком приліпити до ніжок. Помадку можна зафарбувати червоною кондитерською фарбою, а білковою помадкою зробити крапочки.

Помадку приготувати так: цукор зварити з молоком до консистенції густої сметани, додати какао, заварити і розтерти з вершковим маслом.

КОВБАСКА ШОКОЛАДНА

100 г цукру, 100 г шоколаду, 1 яйце, 1 жовток, 100 г ізюму, 100 г горіхів або мигдалю, 2 ст. ложки молока.

Натертий шоколад і цукор зварити з молоком. Коли маса загусне, зняти з вогню і охолодити, після чого розтерти з жовтком, яйцем, вимішати з посіченими горіхами, ізюмом, викласти на дошку, посипану цукровою пудрою, розкачати тоненький валочок, навкіс нарізати його на кружечки і поставити у холодильник.

КАРТОПЛЯНИЧКИ В ШОКОЛАДІ

500 г цукру, 250 г вареної картоплі, 100 г тертого шоколаду або какао (порошок), $\frac{1}{2}$ склянки води, 100 г мелених горіхів, мигдальна есенція.

З цукру і води зварити густий сироп, додати протерту крізь сито варену картоплю, кілька крапель мигдальної есенції, добре розтерти. На другий день скачати на долоні кульки завбільшки з горіх і вмочувати кожну в мелені горіхи, какао або натертий шоколад.

КУЛЬКИ КРОХМАЛЬНІ З ПОМАДКОЮ

100 г вершкового масла, 200 г цукру, 6 яєць, 200 г картопляного крохмалю, ванілін.

Помадка: 100 г шоколаду, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ склянки вершків.

Розтерти масло з цукром, ваніліном, додаючи по яйцю і ложці просіяного картопляного крохмалю. Все добре вимішати, щоб утворилася однорідна маса. З цього тіста виробити кульки завбільшки з вишневу ягоду і викласти на змащений жиром і посипаний сухарями лист. Пекти в теплій духовці (150—190°С)

протягом 15 хв. Спечені кульки вмочати в шоколадну помадку.

Помадку приготувати так: цукор і шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани, а коли охолоне, розтерти з маслом.

КУЛЬКИ АРАХІСОВІ

7 білків, 100 г мелених горіхів, 50 г арахісу, 350 г цукру.

З білків і цукру збити круту піну, вимішати з меленими горіхами і підсмаженим арахісом. На застелений промащеним папером лист чайною ложкою накласти невеликі кульки і пекти їх у теплій духовці (150—180°С) протягом 25 хв, щоб добре підсохли.

ДРІБНІ ПРЯНИКИ

2 яєць, 200 г цукру, 200 г посічених горіхів, 200 г ізюму, 1 ст. ложка борошна, 100 г арахісу.

З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, борошно, ізюм, горіхи, арахіс і вимішати. Цю масу викласти шаром $1\frac{1}{2}$ см на застелений промащеним папером лист. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 15 хв, а потім порізати ножом на маленькі квадратики.

*

250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту або сік з лимона.

Жир розтерти з цукром, додати жовток, оцет, борошно, і замісити на воді тісто так, щоб його можна було легко розкачати. Винести на дві години в холодне місце. Потім розкачати, нарізати дрібні прянички, змастити білком і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв. Спечені пряники ще гарячими посипати цукровою пудрою.

*

500 г борошна, 200 г маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, сік з 1 лимона.

Жир розтерти з цукром, лимонним соком, жовтком, всипати борошно, замісити тісто і винести в холодне місце. Потім тісто розкачати шаром завтовшки $\frac{1}{2}$ см, змастити білком, посипати цукром з корицею, нарізати маленькими трикутниками і викласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв.

*

200 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, ромова есенція.

Жир розтопити, збити до білості, додати цу-

кор, жовтки, борошно, кілька крапель ромової есенції. Все це добре перетерти і вимішати з піною збитих білків. Потім тісто набирати чайною ложкою, класти на лист, застелений промащеним папером, змастити яйцем, посипати дрібно посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 20 хв.

*

100 г борошна, 250 г цукру, 150 г шоколаду, 3 яєць, 500 г посічених горіхів.

Натертий шоколад розтерти з 150 г цукру; окремо розтерти жовтки з 100 г цукру. Все це вимішати, додати борошно, піну збитих білків і вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Викласти її на змащений жиром лист, посипати посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 20 хв. Ще гарячий корж порізати гострим ножем на маленькі квадратики, посипати цукровою пудрою.

*

Тісто: 150 г борошна, 100 г маргарину, 3 жовтки, сік і цедра з 1/2 лимона.

Безе: 3 білки, 150 г цукру, ванілін.

Начинка: 150 г вершкового масла, 2 яєць, 100 г цукру, цедра і сік з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сік і цедру з лимона. Замісити тісто, розкачати, вирізати коржик, спекти їх у гарячій духовці. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор не розійдеться, додати ванілін. Чайною ложкою викласти кульки такого розміру, як коржик, на змащений лист. Висушити їх у теплій духовці. Низ спечених коржиків змащувати начинкою, а на неї накладати кульки.

Начинку приготувати так: збивати яйця і цукор з ложкою води на плиті, поки маса загусне, додати цедру і сік з лимона. Зняти з плити, охолодити і змішати з розтертим маслом.

ГОРІШКИ З НАЧИНКОЮ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце, 2 ст. ложки майонезу або сметани, 1/2 ч. ложки соди, лимонна кислота.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 50 г цукрової пудри, 1 жовток, 50 г вершкового масла, 1—2 ст. ложки настою натуральної чорної кави, 1 ч. ложка коньяку, ванілін.

Жир посікти з борошном, просіяним з содою і лимонною кислотою, додати яйце, цукор, майонез або сметану і замісити м'яке тісто. Форму для випікання горішків змастити вершковим маслом і чайною ложкою накласти тісто, прикрити і випікати на повільному вогні до золотистого кольору. Охолоджені горіхові

половинки заповнити начинкою, скласти по двоє і посипати цукровою пудрою.

Начинку приготувати так: жовток розтерти з цукром, вимішати з горіхами, запареними чорною кавою, і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді зняти з вогню, вимішати з крихтами, що залишилися від горішків, додати ванілін і коньяк. Якщо маса занадто густа, вимішати її з білком.

ГОРІШКИ В ШОКОЛАДІ

100 г вершкового масла, 150 г тертого шоколаду, 1—2 ст. ложки вершків, 150 г цукру, 100 г горіхів.

Покласти в каструлю масло, 100 г шоколаду, вершки, цукор і поставити її в більшу каструлю з киплячою водою. Мішати, поки продукти розтопляться. Половинки горіхів підсмажити в духовці і вмочувати у приготовлену шоколадну масу, а потім у натертий шоколад або какао і складати на тарілку, щоб підсохли.

*

250 г цукру, 150 г мелених горіхів, 200 г тертого шоколаду, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка настою кави, ванілін.

Підігріти молоко з кавою і розтопити в ньому 100 г шоколаду, змішати з цукром, ваніліном, 100 г мелених горіхів. З цієї маси виробити маленькі кульки, обкачати їх у тертому шоколаді або какао, мелених горіхах, скласти на тарілку і поставити в холодильник, щоб застигли.

КАРАМЕЛЬ ВЕРШКОВА

500 г цукру, 1 склянка молока або вершків, 100 г вершкового масла, ванілін.

Цукор, вершки або молоко варити на повільному вогні, постійно помішуючи, поки маса не набуде кофейного кольору. Набрати ложкою трохи маси і влити в холодну воду. Якщо вона відразу загусне, зняти з плити, добре перетерти з маслом, ваніліном, вилити на тарілку, змочену водою, і порізати на квадратики.

КАРАМЕЛЬ ШОКОЛАДНА

125 г цукру, 125 г меду, 125 г шоколаду.

Цукор, мед і шоколад зварити на повільному вогні. Якщо крапля маси в холодній воді зразу гусне, вилити масу на змащену олією або водою тарілку і порізати на квадрати.

НУГАТИ

500 г цукру, 250 г посічених горіхів, 6 білків, 1/2 склянки меду, 1 склянка води, 1 ст. ложка оцту, 100 г шоколаду, ванілін, 3 вафлі.

З цукру, води, оцту зварити густий сироп так, щоб крапля, спадаючи з ложки, тягнула за собою «нитку». Тоді додати мед і варити знову «до нитки». З білків збити круту піну. Сироп вливати до піни тонким струменем, весь час збиваючи її, а тоді масу доварити на парі, вимішуючи ложкою. Якщо провести ложкою через середину, і маса не згорнеться, додати грубо посічені горіхи. Частину маси накласти на вафлю і прикрити другою вафлею. До другої частини маси додати розігрітий шоколад, вимішати і викласти на нугат. Накрити вафлею, притиснути тягарем. Різати на другий день.

*

7 білків, 400 г цукру, 1 ст. ложка меду, 250 г посічених горіхів, 2 вафлі, ванілін.

З цукру і склянки гарячої води зварити густий сироп так, щоб крапля, спадаючи з ложки, тягнула за собою «нитку». Тоді додати ложку меду і варити знову «до нитки», додати піну з круто збитих білків, вимішати з сиропом. Посуд з масою поставити в інший посуд з киплячою водою. Варити, постійно помішуючи, доки маса не відстане від країв посуду. Тоді вимішати з посіченими горіхами і ваніліном, викласти на вафлю, поверх накрити другою вафлею, притиснути якимось тягарем. На другий день порізати намоченим у воді ножем.

ГРИЛЬЯЖ З ГОРІХАМИ

250 г посічених горіхів, 1 склянка меду, 100 г цукру.

Зварити мед з цукром, щоб злегка зарум'явився, всипати посічені горіхи, хвилину мішати, потім викласти на мокру дошку, розкачати мокрим валком і нарізати невеликими квадратами.

ГРИЛЬЯЖ З МАКОМ

1 склянка маку, 1 склянка меду, 100 г цукру, 1/2 склянки посічених горіхів.

Технологію приготування див. у попередньому рецепті. Крім горіхів у мед, зварений з цукром, всипати відціджений мак.

ГРИЛЬЯЖ З ВАРЕННЯМ

6 ст. ложок варення, 500 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 вафлі.

Цукор залити склянкою гарячої води і зварити густий сироп. До нього додати 6 ст. ложок варення з суниць або полуниць, мелені горіхи і варити, весь час помішуючи. Якщо маса почне відставати від стінок посуду, викласти її на вафлю, прикрити іншою вафлею, притиснути тягарем. На другий день порізати на маленькі частинки.

ГРИЛЬЯЖ ШОКОЛАДНИЙ

250 г шоколаду, 250 г цукру, 250 г посічених горіхів, 100 г цукатів, 5 ст. ложок варення, 50 г вершкового масла, 2 вафлі, 1/2 склянки води.

Цукор залити гарячою водою, зварити густий сироп, додати посічені горіхи, третій шоколад, нарізані цукати, варення, масло. Все це вимішувати, варячи на повільному вогні і стежачи, щоб не пригоріло. Коли маса відставатиме від стінок посуду, викласти її на вафлю, прикрити другою і притиснути тягарем.

ГРИЛЬЯЖ З КУКУРУДЗЯНИХ ПАЛИЧОК

1 пачка кукурудзяних паличок, 750 г цукерок «Золотий ключик» або «Киць-киць», 200 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 1 лимон, 100 г горіхів.

Цукерки зложити в посуд, накрити і варити на «водяній бані», час від часу помішуючи, поки розтопляться. Тоді додати шоколад, масло і розтирати до утворення однорідної маси. Потім додати цедру і сік з лимона, посічені горіхи і вимішати з кукурудзяними паличками. Все це продовжувати варити на повільному вогні протягом 10—15 хв. Готову масу виложити на застелений промащеним папером лист, зверху накрити таким же папером і притиснути тягарем. На другий день порізати на маленькі квадрати.

ЧОК-ЧОК БАШКИРСЬКИЙ

200 г борошна, 3 яєць, 1 склянка смальцю, 200 г вершкового масла, 500 г меду, 3 ст. ложки води.

З борошна, яєць, води замісити тісто, як на вареники. Розкачати його шаром завтовшки 1 см, нарізати на квадратики розміром 1×1 см. Смажити в жирі, а коли зарум'яняться — вибирати шумівкою і зразу кидати в киплячий мед. Викладати на тарілку і мокрими руками сформувати стіжок.

СОЛОДКІ ГРІНКИ

4 городські булки, 1 склянка молока, 2 яєць, 50 г цукру, 100 г смальцю, 150 г повидла або джему.

Черству булку нарізати тоненькими скибками, намочити в молоці, вимішаному з яйцем і цукром, скласти на тарілку на 30 хв, після чого грінки підсмажити, змастити повидлом або джемом, скласти попарно і посипати цукром. Булку можна спочатку намочити в молоці, а через 15 хв — у збитому яйці і в мелених білих сухарях. Смажити з обох боків. Подавати з варенням або з кремом.

ЛІСОВИЧОК

4 білки, 150 г цукру, 1 ч. ложка оцту, 50 г лісових горіхів, 1 лимон, 2 мандарини, 3 ст. ложки води.

Лісові горіхи трохи підсмажити і посікти. Мандарини поділити на дольки і кожну розрізати впоперек. У склянку витиснути лимонний сік. З цукру, води і оцту зварити густий сироп; посуд з білками поставити у другий посуд з киплячою водою і збити піну, додаючи до неї сироп, а потім — лимонний сік і порізані мандарини. Все разом вимішати з горіхами, викласти гіркою на тарілку і поставити в холодне місце на дві години, а потім подавати до столу.

АРАХІСНИЧКИ

200 г арахісу, 3 яєць, 3 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, 1/2 склянка білих мелених сухарів, 1 склянка молока.

Мелені сухарі залити молоком і залишити, щоб добре розмочилися. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом, всипати почищений арахіс, вимішати з розмоченими сухарями і піною збитих білків. Цією масою наповнити змащену тортівницю і пекти в теплій духовці (150—190° С) протягом 30 хв, а потім порізати на скибки.

ТЕРТЕ ТІСТО З ВИШНЯМИ

150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 2 жовтки, 500 г вишень, ванілін.

Масло розтерти з цукром і ваніліном, влити жовтки і розтирати, додаючи по ложці борошна. Коли маса стане однорідною, вимішати її з піною збитих білків, вилити на змащений маслом і посипаний борошном лист, зверху густо накласти вишень без кісточок. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв.

ВИШНІ В ТІСТІ

150 г борошна, 4 яєць, 1/2 склянки сметани, 100 г цукру, 1 кг вишень.

З борошна, цукру, яєць і сметани збити рідке тісто. Вишні з хвостиками зв'язати білою ниткою по п'ять, вмочити в тісто, тримаючи за хвостики і смажити в жирі. Вибирати на промокальний папір і посипати цукром.

БУЛОЧКИ З ВАРЕННЯМ

Кілька маленьких солодких булочок розрізати, вибрати з них м'якуш, накласти всередину варення або повидла, скласти обидві половинки разом, намочити в молоці, покласти на сковородку, змащену маслом і часто перевертаючи висушити в теплій духовці (180° С).

ЯБЛУКА З КРЕМОМ

1 кг яблук.

Крем: 3 ст. ложки борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 1 склянка молока, 3 яєць, 150 г цукру, ванілін.

Борошно з маслом підсмажити до світло-жовтого кольору, розвести холодним молоком, добре розтерти, щоб не було грудочок, вимішати з жовтками, перетертими з цукром і ваніліном, під кінець додати піну круто збитих білків і все разом вимішати. У змащену жиром і посипану сухарями вогнетривку тарілку накласти пошатованих яблук, а на них вилити приготовлений крем. Пекти в теплій духовці (150—200° С) протягом 35 хв.

*

500 г яблук або груш, 50 г цукру, 250 г вишневого варення.

Крем: 1 склянка молока, 50 г борошна, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла.

Яблука або груші почистити, кожне розрізати на половинки і вибрати серцевину, зварити обережно в підсолодженій воді, стежачи, щоб половинки залишилися цілими. Яблука вибрати з води на тарілку, коли охолонуть, залити кремом та оздобити варенням.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, борошном, вершковим маслом, запарити молоком і мішати, поки маса не загусне. З білків збити круту піну і поступово ложкою додавати її до крему, весь час помішуючи, поки крем не підросте.

ЯБЛУКА В ТІСТІ СМАЖЕНІ

500 г яблук, 150 г борошна, 2 яєць, 50 г цукру, 3 ст. ложки сметани.

Почищені яблука нарізати кружальцями завтовшки з палець і вибрати серцевину. Жовтки розтерти з цукром, додати сметану (замість сметани можна використати вино), влити піну збитих білків, всипати борошно і вимішати. В це тісто вмочувати яблука і класти їх у гарячий жир на сковороду. Смажити з обох боків. Коли яблука прохолонуть, посипати їх цукром.

ЯБЛУКА В БІСКВІТНОМУ ТІСТІ

6 яблук, 6 ст. ложок мелених сухарів або 150 г борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 1 ст. ложка варення без сиропу, ванілін, цукрова пудра.

Цілі яблука почистити, обережно вибрати серцевину, стежачи, щоб не розкололися, вкинути в підсолоджену гарячу воду, закип'ятити, зразу ж вибрати на друшляк і дати захолоннути. Тортівницю змастити жиром, посипати сухарями і скласти яблука так, щоб одне одного не торкалося, і начинити кожне варен-

ням без сиропу. Потім яблука залити бісквітним тістом і пекти протягом 45 хв у гарячій (200° С) духовці. Спечені яблука посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Бісквітне тісто приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, ванілін, вимішати з пересіяним борошном або сухарями.

ЯБЛУКА В ПІСОЧНОМУ ТІСТІ

1 кг яблук, 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 3 ст. ложки сметани, 50 г цукру, 1 ст. ложка малинового варення, 1 яйце.

Жир посікти з борошном, додати сметану, цукор і замісити. Тісто на годину поставити в холодне місце, потім розкачати, як на вареники і порізати на квадрати. Яблука почистити, розрізати на половинки, вибрати серцевину і на її місце накласти варення. Кожну начинену половинку покласти плоским боком на квадрат з тіста, загорнути ним яблуко і зліпити кінці. Зверху можна покласти невеличкий коржик з цього тіста, змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Спечені яблука, ще гарячі, посипати цукром з ваніліном.

ЯБЛУКА ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

4 яблука, 2 яєць, 2 ст. ложки мелених сухарів, 100 г вершкового масла або олії для смаження, цукрова пудра, ванілін.

Яблука почистити, обережно вибрати серцевину, стежачи, щоб вони не розкололися, порізати їх на кружальця завтовшки 1/2 см, які вмочувати у яйце, а потім у мелені сухарі і смажити на сковороді. Підсмажені яблука посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ЯБЛУКА В СУХАРЯХ

4 яблук, 2 склянки мелених білих сухарів, 5 яєць, 1/2 склянки молока, 100 г цукру, 3/4 склянки сметани, 1/2 ч. ложки кориці.

Яйця збити з молоком, всипати мелені сухарі, влити сметану, додати цукор з корицею, добре вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Каструлю змастити жиром, посипати сухарями, накладати шар приготовленої маси і шар тонко пошатованих і посипаних цукром яблук — і так 2—3 рази. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 45 хв.

ВИШНІ І СЛИВИ З НАЛИВОК

Помадка: 100 г шоколаду, 150 г цукру, 1 ч. ложка вершкового масла, 1/2 склянки води.
Вишні і сливи добре відцідити, трохи обсушити і обкатати в цукровій пудрі. Підсушити в теплій духовці.

Зварити шоколадну помадку. Добре відціджені фрукти вмочувати в гарячу шоколадну помадку і викладати на мілку тарілку, змочену холодною водою. Потім висушити. Фрукти, покриті помадкою, можна посипати меленими горіхами.

*

Тісто: 200 г мелених горіхів або мигдалю, 150 г цукру, 2—3 ст. ложки молока або кави, 50 г шоколаду або какао, ванілін.

Мелені горіхи і цукор залити молоком (можна згущеним) або кавою, поставити на плиту і варити кілька хвилин, мішаючи, поки утвориться однорідна липка маса. Додати ванілін. З фруктів вибрати кісточки, обкласти масою, обкатати в тертому шоколаді або какао. Обережно скласти на тарілці і висушити.

БАБКИ

БАБКА ТЕРТА

200 г борошна, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 200 г цукру, на кінець ножа соди і лимонної кислоти, 200 г малинового варення.

Розтерти масло з цукром і жовтками до консистенції густої сметани. Весь час розтираючи, додавати по ложці борошна з содою і лимонною кислотою і під кінець — білкову піну. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму (рис. 45). Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 30 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і полити малиновим варенням.



Рис. 45. У цій формі випікають бабки

БАБКА БІСКВІТНА З ЛИМОНОМ

4 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки крохмалю, 1 лимон, 6 яєць, 150 г цукру.
Зварити лимон, 2—3 рази зливаючи воду і заливаючи гарячою. Тоді вибрати зернята і змолоти лимон з шкіркою на м'ясорубці. Жовтки

розтерти з цукром, додати змелений лимон і вимішати з піною збитих білків, просіяним борошном та крохмалем. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану борошном або сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 30 хв.

БАБКА БІСКВІТНА З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ кг вишень або черешень, 2 ст. ложки сухарів.

3 білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, вимішати, всипати борошно, весь час вимішуючи. Під кінець покласти вишень або черешень без кісточок, сухарів, цю масу вилити у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 30 хв.

БАБКА З БУЛКИ

150 г булки, $\frac{1}{2}$ склянки молока, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г горіхів, 50 г ізіюму або вишневого варення без сиропу.

Булку нарізати і намочити в молоці. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом, додати намочену булку, перетерти, покласти варення або ізіюм, посічені горіхи, влити сметану, білкову піну і вимішати. Приготовленою масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму (див. рис. 45). Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 35 хв. Подавати з варенням.

БАБКА ГОРІХОВА З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 6 яєць, 6 ст. ложок цукру, 100 г мелених горіхів, 3—4 ст. ложки мелених білих сухарів, ванілін.

Крем: 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

Білки збити з цукром і ваніліном, вимішати з жовтками, а потім з горіхами і сухарями. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в теплій духовці (180° С) протягом 30 хв. Подавати бабку з малиновим варенням або кремом з сметани.

Крем приготувати так: охолодити сметану і збивати її, поки почне гуснути, додаючи по ложці цукрової пудри і ванілін.

БАБКА ГРЕЧАНА

500 г підсмаженої гречаної січки, $\frac{1}{2}$ л сметани, 150 г цукру, цедро і сік з 1 лимона.

Дрібну крупу залити сметаною, вимішати з цукром, цедрою і лимонним соком і залишити на три години, щоб каша набубнявіла. То-

ді наповнити нею змащену і посипану сухарями форму і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Подавати з варенням.

БАБКА ЛИМОННА

1 лимон, 150 г цукру, 4 яєць, $\frac{1}{2}$ склянки мелених білих сухарів.

Лимон зварити, 2—3 рази зливаючи воду і заливаючи гарячою, вибрати зернята і змолоти з шкіркою. Жовтки розтерти з цукром, вимішати із змеленим лимоном, піною збитих білків і сухарями. Накласти у форму, змащену жиром і посипати сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Подавати з варенням або сметаною.

БАБКА МАКАРОННА З ІЗІОМОМ

500 г борошна, 6 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 100 г ізіюму.

3 борошна, двох яєць і води замісити круте тісто, тонко розкочати, зверху посипати борошном, скрутити рулет, нарізати тоненькі макарони і зварити їх у підсоленій воді. Відцідити, промити водою, вимішати з вершковим маслом, розтертими з цукром жовтками, білковою піною, ізіюмом. Накласти цю масу у змащену жиром і посипану сухарями тортивницю і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. (Бабку можна спекти з 500 г вермішелі).

БАБКА З БУЛКИ З ВИНОМ

400 г булки, 50 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ склянки солодкого вина, 150 г цукру, 1 кг яблук, $\frac{1}{2}$ ч. ложки кориці.

3 булки зрізати шкірку і порізати її на грінки, покрити їх розтопленим вершковим маслом і поставити в духовку, щоб підсохли. Потім покрити вином і скласти шарами в змащену каструлю, перекладаючи пошаткованими яблуками з цукром і корицею. Все це добре ущільнити і пекти в гарячій духовці (190—220° С) протягом 30 хв.

БАБКА РИСОВА

1 склянка рису, 1 склянка молока, 1 склянка води, 5 яєць, 100 г цукру, 50 г ізіюму або вишневого варення.

Зварити рис на воді з молоком, охолодити і вимішати з жовтками, розтертими з цукром, ізіюмом або варенням без сиропу, додати піну збитих білків, злегка вимішати і викласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 35 хв. Спечену бабку посипати цукром і оздобити варенням.

БАБКА ЯБЛУЧНА

500 г яблук, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г мелених білих сухарів, цедра з 1 лимона, 50 г ізюму.

Кислі яблука почистити і зварити в невеликій кількості води, стежачи, щоб не розварились. Зварені яблука покласти на сито. Коли стече вода, виїняти з них серцевину з кісточками, а яблука перетерти.

Вершкове масло розтерти з цукром, додати жовтки, лимонну цедру і перетерті яблука. Все разом вимішати з піною збитих білків і сухарями. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями форму і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом години. Можна до бабки додати ізюм. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і зразу подати на стіл, щоб не осіла.

БАБКА МАКОВА

1 склянка маку, 150 г цукру, 4 яєць, 1/2 склянка мелених білих сухарів, по 1 ч. ложці кориці і гвоздики.

Крем: 3 жовтки, 100 г цукру, 1 склянка молока або вершків, 1 ч. ложка крохмалю, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мак кілька разів запарити, відцідити на ситі, розтерти. Тоді додати цукор, корицю, гвоздику, жовтки і ще раз добре розтерти. Влити піну збитих білків, всипати сухарі і злегка вимішати. Вилити у змащену жиром форму і пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Подавати з ванільним або шоколадним кремом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром до білості, додати крохмаль і залити гарячим молоком (додавати по ложці). Поставити на повільний вогонь і як тільки почне гуснути, зняти з плити, додати ванілін, масло, поставити в холодну воду, весь час помішуючи до охолодження. Можна додати ложку какао або 50 г шоколаду.

БАБКА З МАННОЇ КРУПИ

200 г манної крупи, 2 склянки молока, 4 яєць, 100 г цукру, ванілін.

Гаряче молоко влити до посуду з манною крупною, старанно вимішати, щоб не утворилися грудочки, і залишити на годину. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, додати до них запарену манку (вона повинна бути розсипчастою), вимішати з піною збитих білків. Масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму і пекти в теплій (190° С) духовці протягом 45 хв. Подавати з варенням.

*

100 г манної крупи, 4 яєць, 100 г цукру, 1 склянка молока, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, вимішати з піною збитих білків і манною крупною, накласти у змащену жиром форму і пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 30 хв. Коли тісто загусне, полити його гарячим солодким молоком з ваніліном, знову поставити в духовку на 10 хв, щоб бабка повністю увібрала молоко. Подавати з соком від варення.

БАБКА З МАННОЇ КРУПИ ШОКОЛАДНА

6 ст. ложок манної крупи, 50 г тертого шоколаду, 6 яєць, 6 ст. ложок цукру, ванілін.

Крем: 1 склянка молока, 3 жовтки, 100 г цукру, 2 ч. ложки борошна, ванілін.

Збити білки з цукром і ваніліном, вимішати з жовтками, манною крупною, тертим шоколадом. Приготовлену масу влити у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в теплій духовці (200° С) протягом 35 хв. Спечену бабку полити ванільним кремом.

Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром, борошном і поступово змішувати з гарячим молоком. Поставити на вогонь і мішати, доки загусне, не доводячи до кипіння. Коли покажеться хоч одна бульбашка, зняти з вогню, розтирати до охолодження і додати ванілін.

БАБКА З ВПШНЯМИ ТЕРТА

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яєць, 4 жовтки, 500 г вишень, ванілін.

Жир збити з цукром до утворення піни. Весь час розтираючи, додавати жовтки (по одному), потім ванілін, вимішати з піною збитих білків і борошном, всипати вишні або черешні без кісточок. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30—35 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою з ваніліном.

БАБКА З ПОВИДЛОМ

4 яєць, 150 г цукру, 200 г повидла, 50 г посічених горіхів або мигдалю.

Розтерти жовтки з цукром, додати повидло і вимішати з піною збитих білків. Викласти на вогнетривку тарілку, змащену жиром, і посипати посіченими горіхами або мигдалем. Пекти в теплій духовці (190° С) протягом 30 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і зразу подати на стіл.

БАБКА МОРКВЯНА

500 г моркви, 50 г вершкового маргарину, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г посічених горіхів, $\frac{1}{2}$ склянки манної крупи.

Моркву зварити у воді, перетерти крізь сито (мас бути $\frac{1}{2}$ л перетертої маси). Жовтки розтерти з цукром, додати перетерту моркву, розтоплений жир, посічені горіхи, манну крупу і вимішувати, поки маса не загусне. Потім додати піну збитих білків і ще раз вимішати. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму і пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 45 хв.

БАБКА МИГДАЛЬНА

200 г цукру, 5 жовтків, 100 г мигдалю, 1 ст. ложка крохмалю, лимонна есенція.

З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, кілька крапель лимонної есенції, вимішати з спареним і змеленим мигдалем, з крохмалем і влити у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30—35 хв.

БАБКА КРОХМАЛЬНА ЛИМОННА

100 г крохмалю, 6 яєць, 150 г цукру, сік і цедра з 1 лимона, 1 склянка сметани, 100 г цукру, ванілін.

Збити білки з 6 ст. ложками цукру, додати сік і цедру з лимона, жовтки. Все це злегка вимішати з просіяним крохмалем, вилити у змащену жиром і посипану борошном форму. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 40 хв. Холодну бабку полити охолодженою сметаною, збитою з рештою цукру і ваніліном.

БАБКА КРОХМАЛЬНА АБРИКОСОВА

100 г крохмалю, 4 яєць, 2 ст. ложки борошна, 100 г цукру, 100 г абрикосового варення, 2 ст. ложки вершків.

Соус: 1 склянка сметани, 50 г цукру, ванілін.

Збити білки з цукром, додати жовтки, просіяне борошно, крохмаль і злегка вимішати. Масу накласти у змащену жиром і посипану борошном форму і пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 45 хв. Холодну бабку розрізати надвоє по горизонталі, покрити вершками з цукром, переключити абрикосовим варенням, посипати цукром. Зверху полити сметаною, змішаною з цукром і ваніліном.

БАБКА З СУНИЦЯМИ

4 ст. ложки мелених білих сухарів, 4 яєць, 100 г цукру, 1 склянка суніць.

Жовтки розтерти з цукром, додати перетерті

крізь сито суніці і все вимішати з білковою піною і сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв.

БАБКА СИРНА З ІЗЮМОМ

500 г сиру, 4 яєць, 100 г цукру, 2 ст. ложки манної крупи, 50 г ізюму, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін.

Масло розтерти з цукром, жовтками і ваніліном, додати змелений сир, і все це розтирати, поки утвориться пухка маса. Цю масу вимішати з перемитим ізюмом, піною збитих білків, манною крупою, накласти у посуд, змащений жиром і посипаний сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом години. Коли спечена бабка охолоне, викласти її на тарілку і посипати цукровою пудрою.

БАБКА СИРНА З КАРТОПЛЕЮ

250 г сиру або сиркової маси, 250 г вареної картоплі, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, цедра з 1 лимона.

Сир і картоплю перетерти крізь сито (сиркову масу не треба перетирати) і додати до жовтків, розтертих з цукром і розтопленим маслом. Все це знову добре перетерти, додати лимонну цедру, вимішати з піною збитих білків і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом години. Спечену бабку виймати з форми холодною.

БАБКА СИРНА З ГОРІХАМИ

250 г сиру або сиркової маси, 100 г цукру, 4 яєць, 100 г посічених горіхів, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка манної крупи, ванілін.

Масло розтерти з цукром до утворення піни, а потім, весь час розтираючи, додавати по одному жовтку, ванілін і змелений на м'ясорубці або перетертий крізь сито сир. Все це вимішати з горіхами, піною збитих білків і манною крупою. Масу накласти у тортівницю, змащену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 40 хв. Спечену бабку виймати з форми, коли охолоне.

БАБКА СУХАРНА З ЯБЛУКАМИ

500 г мелених житніх сухарів, 1 кг яблук, 150 г цукру, по 1 ч. ложці кориці й гвоздики. Сухарі вимішати з корицею і гвоздикою, толенько пошатованими яблуками і цукром. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму і пекти в гарячій духовці (210° С) протягом 45 хв. Спечену бабку посипати цукром і оздобити варенням.

*

250 г мелених житніх сухарів, 1/2 кг яблук, 3 яєць, 100 г цукру.

Яблука натерти на грубій тертці, вимішати з меленими сухарями, додати розтерті з цукром жовтки і вимішати з піною збитих білків. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 45 хв.

БАБКА СУХАРНА НА СМЕТАНІ

150 г мелених білих сухарів, 1/2 склянки сметани, 50 г вершкового масла або маргарину, 4 яєць, 100 г цукру, на кінець ножа кориці і гвоздики.

Соус: 1 склянка сметани, 50 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, жиром, корицею і гвоздикою, додати мелені сухарі, вимішати з сметаною. Все це добре перетерти і вимішати з піною збитих білків. Накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти у гарячій духовці (210—240°С) протягом 45 хв. Спечену бабку полити соусом із збитої з цукром і ваніліном сметани.

БАБКА СУХАРНА ШОКОЛАДНА З КРЕМОМ

100 г мелених білих сухарів, 4 яєць, 50 г цукру, 100 г шоколаду, сік і цедра з 1 лимона.

Крем: 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 1 склянка молока, 1 ст. ложка борошна, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Розтерти жовтки з цукром і розтопленим шоколадом, додати цедру і лимонний сік, і все це вимішати з піною збитих білків і сухарями. Пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 30 хв. Подавати бабку рекомендується з кремом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром до білості, додати борошно і, розтираючи, поступово заливати гарячим молоком. Поставити на повільний вогонь і, як тільки почне загусати, зняти з плити, додати ванілін, масло, поставити в холодну воду, весь час помішуючи до охолодження. Можна додати ложку какао або 50 г шоколаду, зварених на молоці.

*

100 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 150 г шоколаду, 1 склянка молока, 50 г цукру, 4 яєць.

Масло і борошно підсмажити в каструлі до жовтого кольору, додати третій шоколад, влити холодне молоко і розтирати, поки утвориться однорідна маса. Коли вона загусне, додати жовтки, розтерті з цукром до білості.

старанно вимішати, додати піну збитих білків, покласти у змащені жиром і посипані сухарями формочки для бабок і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

БАБКА РИСОВА З ГОРІХАМИ

200 г рису, 4 білки, 5 ст. ложок цукру, 100 г мелених горіхів, 1/2 склянки молока, 2—3 ложки цукролого варення.

Зварити рис на воді з молоком. Ще гарячим вимішати його з 1 ст. ложкою цукру і варенням, викласти на вогнетривку тарілку, покрити піною збитих з цукром білків, вимішаною з меленими горіхами. Пекти в гарячій духовці (200°С), поки піна зарум'яниться.

БАБКА РИСОВА З ЯБЛУКАМИ

200 г рису, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 500 г яблук, 1/2 ч. ложки кориці.

Рис промити в кількох водах, зварити на підсоленій воді з 1 ст. ложкою цукру і маслом. Яблука почистити, пошаткувати. У змащену жиром і посипану сухарями каструлю накласти шар вареного рису, шар яблук, посипаних цукром з корицею, потім знову рис і злегка ущільнити. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 45 хв. Каструлю накрити, щоб рис не висох. Подавати з варенням.

*

200 г рису, 400 г цукру, 1/2 склянки молока, 1 кг яблук, 1 склянка варення, 1 склянка сметани.

Зварити рис на воді з молоком, охолодити. З цукру і склянки води зварити сироп. Яблука натерти на крупній тертці, всипати їх у сироп, прокип'ятити і охолодити. У змащену жиром і посипану сухарями каструлю накласти шар рису, шар яблук, потім варення, прикрити рисом, злегка ущільнити. Каструлю накрити, щоб рис не висохав. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Подавати з сметаною, збитою з цукром.

КЕКСИ

КЕКС БІСКВІТНИЙ

150 г борошна, 6 яєць, 300 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г ізюму, ванілін, на кінець ножа соди.

Білки збити з цукром, додати жовтки, ванілін і швидко вимішати. Всипати борошно, соду, ізюм, посічені горіхи і злегка вимішати. Цю масу вилити у вузьку форму, застелену промашеним папером. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Спечений кекс відразу виїняти з форми і посипати цукровою пудрою. Різати на другий день.

















КЕКС БІСКВІТНИЙ ЛИМОННИЙ

200 г борошна, 4 жовтки, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г ізюму, цедра і сік з 1 лимона.

Жир збити з цукром до утворення піни, додаючи по жовтку, цедру і лимонний сік. Вимішувати, всипати по столовій ложці борошна і ізюму. Цією масою наповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти у гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Спечений кекс зразу виїняти з форми, посипати цукровою пудрою.

КЕКС БІСКВІТНИЙ З ВИШНЕВИМ ВАРЕННЯМ

200 г борошна, 5 яєць, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г цукатів, 100 г ізюму, цедра з 1 лимона, 100 г вишневого варення. Збити білки з цукром, додати жовтки, лимонну цедру, борошно, цукати, посічені горіхи, ізюм, варення без сиропу і вимішати. Цією масою наповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Якщо верх надто рум'яниться, прикрити вологим папером. Спечений кекс відразу виїняти з форми, покласти боком. Різати на другий день.

КЕКС БІСКВІТНИЙ З КОРИЦЕЮ І ГВОЗДИКОЮ

200 г борошна, 8 яєць, 250 г цукру, 100 г посічених горіхів, цедра з 1 лимона, по 1/2 ч. ложки кориці і гвоздики.

Яйця збити з цукром у каструлі, яку поставити в більшу каструлю з киплячою водою. Коли маса підійде, зняти з плити, додати горіхи, цедру з лимона, мелену корицю і гвоздику, вимішати з борошном і вилити у вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Кекс одразу виїняти з форми і порізати, підсушити в духовці. Тримати в закритій банці.

КЕКС ШОКОЛАДНИЙ

150 г борошна, 3 яєць, 150 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г ізюму, 100 г шоколаду, ванілін.

Розтерти яйця з цукром, додати борошно і вимішувати, доки маса побіліє. Тоді додати ізюм, посічені горіхи, розтоплений шоколад, ванілін і вимішати. Цією масою наповнити вузьку форму, застелену промащеним папером. Пекти у гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Кекс відразу виїняти з форми, посипати цукровою пудрою. Різати на другий день.

КЕКС ТРОЯНДОВИЙ

200 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 1 склянка пелюсток троянди.

Пелюстки троянди почистити і посікти з борошном, щоб утворилася каша, і розстелити, щоб маса просохла. Білки збити з цукром, додати жовтки, посічені пелюстки і вимішати. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану борошном вузьку форму. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Різати на другий день.

КЕКС-ПІСКОВЕЦЬ

250 г борошна, 250 г крохмалю, 250 г вершкового масла, 250 г цукру, сік з 1 лимона, ванілін.

Розтерти масло з цукром до утворення піни і, весь час розтираючи, додавати по одному жовтку, ложці борошна і ложці крохмалю, ванілін. Під кінець вимішати з піною збитих білків, наповнити масою вузьку форму, змащену жиром і посипану сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв. Духовку виключити, а спечений кекс потримати в ній ще кілька хвилин, щоб висох. Різати холодним.

КЕКС МАРМУРОВИЙ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 500 г цукру, 6 яєць. 1 склянка сметани або молока, 10 г амонію, 50 г какао, ванілін.

Масло збити з цукром, додаючи по одному жовтку, ложці сметани, ложці борошна з поточеним амонієм, весь час розтираючи. Під кінець вимішати з піною збитих білків. Одержану суміш поділити на дві частини. До однієї додати какао, ванілін і вимішати. У вузьку бляшану форму, змащену жиром і посипану борошном, вилити по ложці темної і світлої суміші. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 45 хв.

МАЗУРКИ

МАЗУРОК БІСКВІТНИЙ

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць, 50 г ізюму, 50 г горіхів, ванілін, 100 г мигдалю.

У макітрі розтерти жир з цукром і яйцями, всипати борошно, і все розтерти до білості. Цю масу накласти в тортівницю шаром 1 1/2 см, посипати ізюмом, посіченими горіхами, мигдалем та 2—3 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Ще гарячим мазурок порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

МАЗУРОК З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: 500 г борошна, 30 г дріжджів, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 250 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки.

Для посипання: 50 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г ізюму.

У посуд для тіста всипати борошно і зробити в ньому заглиблення. Влити в нього розведені в теплому молоці дріжджі, розтоплене вершкове масло і добре вибити ложкою. Цю масу викласти на серветку, намочену в холодній воді, зв'язати її не щільно, щоб було місце для підходу тіста, і опустити на 2—3 год у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто підійде, воно спливе. Тоді викласти його на посипану борошном дошку, додати розтерті з цукром жовтки і замісити пухке тісто. Наповнити ним змащену жиром тортівницю, змастити яйцем, посипати цукром, посіченими горіхами, ізюмом. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв.

МАЗУРОК ДРІЖДЖОВИЙ З БІСКВИТОМ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 10 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ст. ложка молока, на кінець ножа солі.

Начинка: 200 г агрусового джему.

Бісквіт: 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 5 яєць, 1 ст. ложка мелених білих сухарів.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

З борошна, жиру, жовтків, дріжджів, розведених у 1 ст. ложці молока, цукру і солі замісити круте тісто, розкачати і вистелити ним тортівницю так, щоб тісто трохи виступило на стінки, поколотити, підпекти, зверху накласти джем і покрити його бісквітною масою. Пекти в гарячій духовці (200—220° С) протягом 35 хв. Спечений мазурок покрити лимонною помадкою і оздобити агрусовим варенням у вигляді квітів і горіхами.

Бісквітну масу приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, вимішати з меленими горіхами і сухарями.

Помадку приготувати так: цукор і білки розтирати дерев'яною ложкою в один бік, поки не почується тріск. Тоді додати лимонний сік і розтирати, щоб утворилися бульки. Коли помадка загусне, вилити на мазурок і підсушити.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г мелених горіхів (або ми-

гдалю), 500 г цукру, 2 яєць, сік і цебра з 1 лимона, 2—3 ст. ложки сметани.

Помадка: 100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і сметану, замісити пісочне тісто, розкачати корж, покласти його в тортівницю, поколотити, накласти начинку і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений мазурок покрити шоколадною помадкою і оздобити половинками горіхів.

Начинку приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром і яйцями, щоб утворилася однорідна маса, додати лимонний сік, цебру, 2—3 ст. ложки сметани. Всю цю масу вимішати і накласти на корж.

Помадку приготувати так: шоколад залити вершками, розігріти, додати масло, розтерти і полити мазурок.

*

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.

Начинка: 5 яєць, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 50 г шоколаду, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ч. ложка вершкового масла, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, ванілін.

З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти його у тортівницю, поколотити, накласти начинку і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Спечений мазурок полити шоколадною помадкою і оздобити його ромашками з мигдалю і варенням. Прибирати варенням з полуниць без сиропу так: полуниці вмочувати в цукор і укладати, а зелені гілочки до них зробити з ревеневого варення.

Начинку приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, вимішати з жовтками, меленими горіхами, тертим шоколадом, ваніліном.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати теплий шоколад або какао, зварене в 4 ст. ложках води. Розтирати з маслом, а коли маса почне гуснути, вилити на мазурок.

МАЗУРОК-ІРИС З КРЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1 жовток.
Крем: $\frac{1}{2}$ л вершків, 500 г цукру, 100 г вершкового масла, ванілін, 100 г посічених горіхів або мигдалю.

З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти в тортівницю, поколотити і пекти в гарячій духовці (220—230° С) протягом 30 хв. Спечений мазурок покрити кремом і посипати горіхами або мигдалем.

Крем приготувати так: вершки з цукром зварити на легкому вогні до консистенції густої сметани, постійно помішуючи, щоб не пригоріли. Тоді зняти з вогню, охолодити, додати вершкове масло, ванілін і розтерти.

МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ НА ВАФЛЯХ

500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 150 г шоколаду, 300 г вершкового масла, ванілін, 1 вафля, 1 ст. ложка оцту.

З цукру, склянки гарячої води і оцту зварити густий сироп і, не знімаючи з плити, додати до нього мелені горіхи, ванілін, тертий шоколад, вимішати і зняти з вогню. У ще теплу масу покласти вершкове масло і розтирати, поки не загусне. Цю масу накласти на вафлю, посипати посіченими горіхами і винести в холодне місце.

МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 200 г шоколаду, 4 жовтки.

Крем: 250 г горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки води, сік з 1 лимона, ванілін.

Помадка: 100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи по одному жовтку, розтоплений шоколад і під кінець всипати борошно. Замісити тісто і винести на 2 год у холодне місце. Охолоджене тісто поділити на дві частини і розкачати два коржі, поколотити. Пекти їх на змащеному листі у гарячій духовці (210—220° С) протягом 15—20 хв. Спечені коржі охолодити, перекласти приготовленим кремом і полити шоколадною помадкою. Зверху за допомогою кондитерського мішечка викласти гілочку з зігрітого шоколаду, розтертого з 1—2 ст. ложками молока і 1 ч. ложкою масла. Бруньки біля гілочок викласти з половинок очищеного мигдалю або фісташок.

Крем приготувати так: з цукру і гарячої води зварити сироп, всипати мелені горіхи і пропарити їх. Тоді розмішати, влити лимонний сік, всипати ванілін.

Помадку приготувати так: шоколад розігріти з вершками, додати масло, все розтерти і полити мазурок.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ

З ГОРІХОВО-ШОКОЛАДНОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 жовтки.

Начинка: 150 г борошна, 4 яєць, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 150 г мелених горіхів, 150 г ізіюму.

Помадка: 2 білки, 100 г цукру, сік з 1 лимона, 50 г мелених горіхів.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і на воді замісити тісто. Викласти його на лист, поколотити і пекти в гарячій духовці (210—240° С) до половини готовності (протягом 15 хв), накласти начинку і пекти ще 25 хв. Спечений мазурок полити помадкою. Зверху накласти решітку із зігрітого шоколаду за допомогою кондитерського мішечка.

Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром і теплим шоколадом, додати білкову піну, всипати мелені горіхи, ізіюм, борошно і вимішати.

Помадку приготувати так: з білків і цукру збити піну, додати лимонний сік або лимонну кислоту до смаку, мелені горіхи, все добре вимішати.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ІЗЮМОМ

Тісто: 200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 50 г горіхів, 50 г ізіюму.

З борошна, цукру, масла, жовтка, сметани і солі замісити пісочне тісто, розкачати квадрат і покласти на лист, поколотити, змастити білком, посипати посіченими горіхами, ізіюмом, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений мазурок посипати цукровою пудрою з ваніліном.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ІЗЮМОМ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 600 г борошна, 400 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 200 г ізіюму, цедра і сік з 1 лимона.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати цукор, цедру і сік з лимона і замісити тісто на воді. Посипати його промитим ізіюмом, ще раз легко перемісити, розкачати і викласти на змащений жиром лист, поколотити. Тісто винести на дві години в холодне місце, а потім пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Спечений мазурок змастити лимонною помадкою.

Помадку приготувати так: розтерти білки з цукром на пухку масу, додати лимонний сік. Цю помадку можна зафарбувати рожевою кондитерською фарбою.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ

З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.

Начинка: 150 г маку, 150 г цукру, 4 жовтки, цедра і сік з 1 лимона, кориця, 200 г вишневого джему, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 лимона.

Жир посікти з борошном, додати жовток, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколотити, змастити вишневим джемом, накласти макову начинку і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений мазурок полити лимонною помадкою. За допомогою кондитерського мішечка зігрітим шоколадом нанести рисунок. До зігрітого шоколаду додати 1—2 ч. ложки молока і 1 ч. ложку масла, розтирати до охолодження.

Начинку приготувати так: мак запарити, розтерти, додати цукор і жовтки, корицю, сік і цедру з лимона. Все це вимішати з білковою піною і сухарями.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ст. ложки води і розтерти.

МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З МИГДАЛЬНОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру.

Начинка: 250 г мигдалю, 250 г ізіюму, 250 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, цедра з 1 лимона.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

Жир посікти з борошном, додати яйця, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколотити і пекти до половини готовності в гарячій духовці (240° С) протягом 15 хв. На корж накласти начинку і пекти в теплій духовці (180° С) ще 20—25 хв. Охолоджений мазурок покрити лимонною помадкою і оздобити варенням з червоних порічок.

Начинку приготувати так: розтерти яйце і жовток з цукром, вимішати з меленим мигдалем, ізіюмом, лимонною цедрою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТИ

● Торти — це окраса святкового стола. Печуться вони з пісочного, бісквітного і слоїного тіста. За формою торт може бути прямокутним, круглим, фігурним або ступінчастим. Він може складатися як з одного, так і з кількох шарів тіста.

● Спечений попереднього дня бісквітний чи горіховий корж розрізати гострим довгим ножом або ниткою.

● Щоб коржі краще в'язалися з кремом і не були занадто сухими, перед накладанням крему їх треба скропити солодкою кавою або чаєм з ромовою чи ванільною есенцією.

● Коржі змастити начинкою чи кремом, скласти їх разом так, щоб нижній корж став верхнім, злегка притиснути, боки вирівняти ножом. Нерівності заповнити кремом і також старанно вигладити ножом. Потім верх і боки обсипати меленими або грубо посіченими горіхами, мигдалем, тертим шоколадом або кришками, які залишилися при обрізуванні торта.

● Торт можна покрити теплою помадкою, розрівнявши широким ножом по поверхні так, щоб вона спливла і на боки. Коли торт охолоне, його можна покрити ще раз, але вже рідшою помадкою, щоб вона сама розплилась по торті. Тоді поверхня буде кращою.

● Верх торта оздобити ягодами або фруктами з варення без сиропу, вмочуючи їх у цукор, кольоровим мармеладом чи забарвленою харчовою фарбою, кремом. За допомогою шприца або кондитерського мішечка можна витиснути з кольорового крему квіти, візерунки, зробити решітку, гарно оформити краї торта.

● Продукти для торта мають бути високоякісні. Борошно і крохмаль просіяти, яйця

тримати в холодному місці. Якщо вершкове масло не свіже, промити його ледве теплим молоком (1 л молока на 250 г масла), а потім холодною водою. Жовтки розтерти з цукром, доки не почнуть біліти і гуснути, до них додати круто збиту піну, борошно чи сухарі або горіхи і всю масу обережно вимішати ложкою.

● Торт можна пекти в тортівниці, каструлі, гусятниці або у формі для баб. Дно і боки посуду вистелити папером, змащеним жиром, і посипати сухарями.

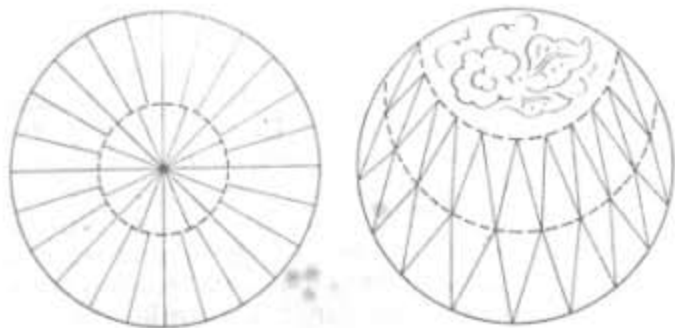
● Торт смачніший, якщо полежить два-три дні.

● Нарізати торт можна по-різному. Покладіть на середину торта тарілочку, на 6—7 см меншу за діаметром, і гострим ножом виріжте довкруги неї зовнішнє коло. Тарілочку зніміть і наріжте коло на рівні частини (рис. 46, а). Середину торта наріжте на рівні трикутники.

● Тарілку можна класти не по центру, а збоку, і так нарізати (рис. 46, б). Щоб торт на столі виглядав святково, його укладають на спеціальній тарілці, застеленій майстерно вирізаною паперовою серветкою (рис. 47).

● Подавати торт слід лопаткою.

Рис. 46.
Так
нарізати
торт



а

б

ТОРТ-УЛЮБЛЕНЕЦЬ

Тісто: перший корж — 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток; другий корж — 500 г цукру, 250 г мелених горіхів, 3 яєць, сік з 2 лимонів або $\frac{1}{2}$ склянки сметани, 250 г посічених горіхів або мигдалю, ванілін.

Начинка: 200 г малинового джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший корж — жир посікти з борошном, додати жовток, цукор, на воді замісити тісто, викачати корж і покласти його у змащену жиром тортівницю, поколотити. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 35 хв. Коли корж остигне, змастити його малиновим джемом. Другий корж — яйця розтерти з цукром, додати лимонний сік або сметану, ванілін, змелені горіхи і вимішати. Під кінець всипати посічені горіхи або мигдаль, ванілін і знову вимішати. Цю масу викласти на пісочний корж, вкритий малиновим джемом, і поставити в теплу духовку (180°С) на 35—40 хв, щоб верхній шар добре підсох. Торт зняти з форми і холодний покрити шоколадною помадкою і посипати посіченим мигдалем.

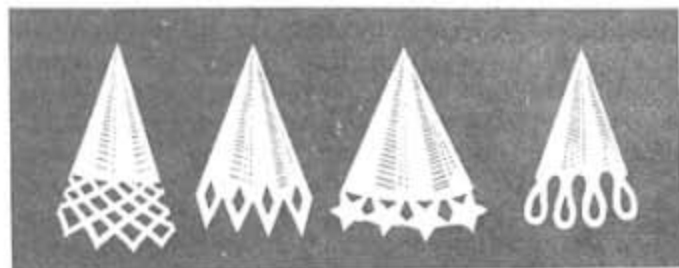


Рис. 47. Вирізані паперові серветки під торт

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо краплина сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ

З ГОРІХОВО-АБРИКОСОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 400 г борошна, 250 г вершкового масла, 150 г цукру, 4 жовтки, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Начинка: горіхова — 250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін; абрикосова — 2 білки, 4 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки абрикосового джему або варення.

Масло посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати цукор, жовтки і замісити тісто. Залишити його на годину в холодному місці. Потім поділити на чотири частини і спекти у змащеній жиром тортівниці, попередньо поколовши, чотири коржі. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв кожний. Ще гарячі коржі переключити по черзі абрикосовою і горіховою начинкою. Верх і боки торта змастити горіховою масою. Посипати грубо посіченими горіхами або арахісом.

Начинку приготувати так: горіхову — горіхи підсмажити, змолоти, розтерти з цукром, білками і ваніліном на пухку масу; абрикосову — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Продовжувати збивати до утворення однорідної маси.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 600 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 500 г вершкового масла або маргарину, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 400 г яблучного джему, 300 г цукру, 8 білків.

Жир розтирати з цукром, додаючи по жовтку, по ложці просіяного борошна з содою, лимонною кислотою. Розтирати до утворення однорідної маси. Поділити тісто на чотири коржі. Дно тортівниці застелити промащеним папером, покласти корж і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Так пекти всі коржі. Знімати гарячим і зразу перекладати начинкою. Нею ж змастити верх і боки торта. Зверху посипати грубо посіченим мигдалем.

Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи цукор, розтертий джем і збивати, поки не утвориться однорідна маса. До начинки можна додати нарізаних апельсинових цукатів.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка оцту або лимонного соку.

Начинка: 1 кг яблука, 300 г цукру, 50 г цукатів, 100 г горіхів, $\frac{1}{2}$ склянки води, цедра з 1 лимона.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, 1 ст. ложка масла, сік з 1 лимона.

Жир посікти з борошном, цукром і оцтом або лимонним соком замісити пісочне тісто, винести його на годину в холодне місце. Тоді тісто поділити на чотири частини і розкачати тоненькі коржі. Поколоти їх виделкою і пекти в тортівниці у гарячій духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв. Виймати коржі з тортівниці треба обережно, бо вони дуже крихкі, зразу ж перекладати їх холодною начинкою, притиснути тягарем, а на другий день полити лимонною помадкою і оздобити горіхами. На торті викласти ромашки з мигдалю та кольорового мармеладу.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Яблука начистити, на-

терти на крупній тертці, змішати їх з сиропом і варити до прозорості. До охолодженого джему додати лимонну цедру, посічені горіхи, цукати і перекласти ними коржі.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ

Тісто: 500 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 200 г цукру.

Начинка: 250 г вишневого варення, 4 білки, 200 г мелених горіхів.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{3}$ склянки води, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 лимона.

Жир збити до утворення піни і розтерти з цукром і жовтками на пухку масу. Додати борошно, замісити тісто і винести його в холодне місце. Потім тісто поділити на три коржі, поколоти і пекти у формі в гарячій духовці (210—240°С) протягом 35 хв кожен. Приготовленою начинкою перекласти гарячі коржі. Торт зверху покрити лимонною помадкою і оздобити вишнями з варення і посіченими горіхами (рис. 48).

Начинку приготувати так: через м'ясорубку пропустити горіхи з вишневим варенням, з якого відціджено сироп, і суміш розтерти з білковою піною.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.



Рис. 48. Торт, прикрашений варенням з вишень. Листочки — з зеленого мармеладу

ТОРТ ПІСОЧНИЙ БЕЗ ЦУКРУ

Тісто: 300 г борошна, 280 г вершкового масла або маргарину, сік з 1 лимона.

Начинка: 150 г сливового джему, 150 г цукру, 3 білки.

Жир посікти з борошном і лимонним соком або водою, замісити пісочне тісто, поділити його на три частини, розкачати коржі, поколотити. Кожний окремо пекти у формі в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв. Приготовленою начинкою перекласти гарячі коржі, змастити верх і боки торта, потім обсипати грубо посіченими горіхами.

Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи цукор і старанно змішуючи її з джемом.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З МАКОВОЮ І ГОРІХОВОЮ НАЧИНКАМИ

Тісто: 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.

Начинка: макова — 1 склянка маку, 250 г цукру, 8 яєць, ванілін, 50 г мелених горіхів, 50 г мелених білих сухарів; горіхова — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки вершків, ванілін, 1 білок.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, сік з 1/2 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, 100 г шоколаду або какао, ванілін.

З борошна, жиру і цукру замісити пісочне тісто, виробити з нього корж, поколотити його і трохи підпекти в тортівниці, щоб тісто загусло, але не пожовкло. На підпечений корж накласти горіхову, а на неї макову начинку і допекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Зняти з форми. Охолоджений торт покрити помадкою. Зверху викласти з цукатів квітку соняшника, а замість тичинок — решітку з тертого шоколаду (рис. 49).

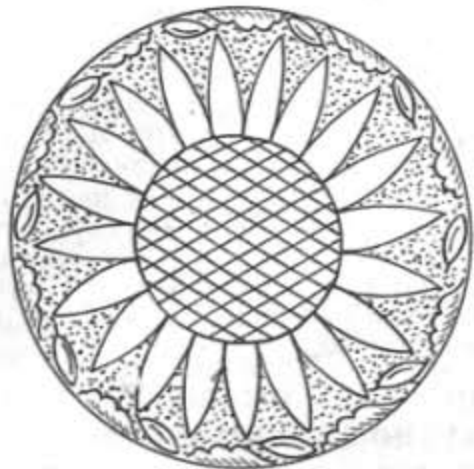


Рис. 49. Квітка соняшника на торті. Пелюстки з апельсинової шкірки, тичинки — з тертого шоколаду

Начинку приготувати так: макову — мак кілька разів запарити, добре розтерти, потім всипати цукор, додаючи по одному жовтку, і терти, поки утвориться однорідна маса, вимішати з білковою піною, горіхами і сухарями; горіхову — мелені горіхи і цукор розтерти з вершками, додати білок, ванілін і розтирати до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ЖИРНИЙ З ГОРІХОВО-МОЛОЧНИМ КРЕМОМ

Тісто: 600 г борошна, 100 г маргарину, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, ванілін.

Крем: 1 л молока, 500 г цукру, 150 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла.

Начинка: 150 г ревеню, 300 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1 лимона.

Маргарин, масло, смалець посікти з борошном, додати жовтки, цукор, ванілін і на сметані замісити тісто, винести його на дві години в холодне місце, а потім поділити на п'ять частин, поколотити і спекти у формі в гарячій духовці (210—240° С) п'ять коржів (пекти 15—20 хв кожний). Гарячі коржі слід перекласти пошарово: кремом, джемом з ревеню або вишневим. Верх змастити кремом, обсипати меленими горіхами, прибрати половинками горіхів і вишневим варенням.

Крем приготувати так: цукор зварити з молоком до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, ванілін і охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці холодної молочної маси.

Начинку приготувати так: ревені дрібно нарізати, запарити гарячою водою. З цукру і води зварити густий сироп, покласти в сироп нарізану цедру з лимона, ревені і варити до прозорості.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ НА АМОНІЇ

Тісто: 250 г борошна, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 20 г амонію, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки молока.

Крем: 2 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки борошна, 1/2 склянки молока, 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, ванілін.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосового варення або джему, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, розведений у 2 ст. ложках гарячого молока амоній, піну збитих білків, сметану і замісити тісто. Поставити його в

холодне місце на 2 год, потім ще раз перемісити, поділити на чотири частини, розкачати коржі, поколотити і пекти в тортівниці у гарячій духовці (210—240° С) 20 хв кожний. Холодні коржі перекласти: перші два — начинкою, другі два — кремом. Верх торта і боки покрити цим же кремом. Обсипати сухарями з коржа.

Крем приготувати так: на маслі підсмажити борошно до кремового кольору, влити холодне молоко, добре розтерти, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки. Коли маса загусне, винести її в холодне місце, час від часу помішуючи, поки не охолоне, якщо ж маса занадто густа, додати сирій білок.

Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді покласти абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Збивати, поки утвориться однорідна маса.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 6 варених жовтків, 2—3 ст. ложки сметани.

Крем: 150 г цукру, 1/2 склянки вершків, 250 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 2 жовтки, ванілін.

Начинка: 200 г фруктового джему, 200 г цукру, сік і цебра з 1/2 лимона, 1 білок.

Масло посікти з борошном, додати перетерті крізь сито жовтки, мелені горіхи, цукор і замісити на сметані пісочне тісто. Винести його в холодне місце на 1—2 год. Після чого поділити тісто на чотири коржі, поколотити і пекти в змащеній жиром тортівниці у гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв кожен. Коли охолонуть, перекласти їх поперемінно шоколадним кремом і фруктовим джемом. Кремом покрити верх і боки торта і оздобити горіхами і тертим шоколадом, укладаючи їх смужками або у вигляді шахівниці (рис. 50).

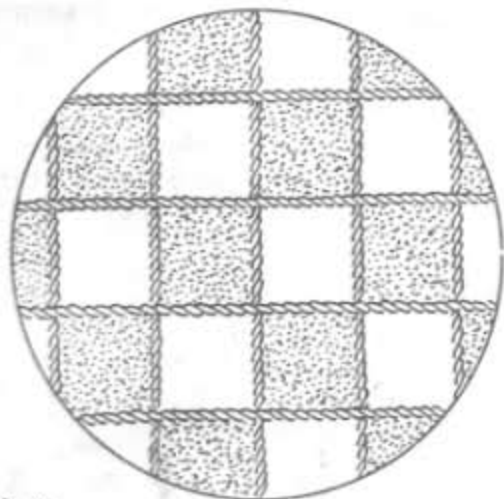


Рис. 50. Торт у вигляді шахівниці

Крем приготувати так: цукор і натертий шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани; коли почне остигати, покласти масло. Розтираючи, додати по одному жовтку і ванілін. Коли маса остигне, ще раз розтерти і перекласти нею коржі.

Начинку приготувати так: цукор і білок розтерти, додати абрикосового, вишневого або малинового джему, сік і цедру з лимона. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ З ЯБЛУЧНИМ ДЖЕМОМ

Тісто: перший корж — 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 яйце, 2—3 ст. ложки води; другий корж — 200 г мелених горіхів, 150 г цукру, 3 білки, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.

Начинка: 1 кг яблук, 400 г цукру, 150 г ізюму, 100 г цукатів, 1/2 склянки води.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1/2 лимона.

Перший корж — масло посікти з борошном, додати горіхи, цукор, яйце і замісити водою тісто. Вистелити ним дно тортівниці, поколотити виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв. Другий корж — з білків збити круту піну, додаючи цукор, всипати мелені горіхи, сухарі і старанно вимішати. Цю масу викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівниці і пекти в теплій духовці (150° С) протягом 30 хв. Коли зняті з тортівниці коржі остигнуть, перекласти їх начинкою. Торт полити лимонною помадкою і оздобити половинками горіхів.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Яблука почистити, натерти на крупній тертці, змішати їх з сиропом і варити до прозорості. Коли джем охолоне, всипати промитий ізюм, нарізані цукати, вимішати, накласти на перший корж і накрити другим.

Помадку приготувати так: цукор залити водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтерати. Коли помадка почне біліти, вилити її на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти. Торт оздобити варенням з райських яблук, обсипаних цукром.

ТОРТ ПІСОЧНИЙ З КАВОВОЮ, ШОКОЛАДНОЮ І ЛИМОННОЮ НАЧИНКАМИ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г цукру, 1/2 склянки води.

Начинка: кавова — 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 1 жовток, 2—3 ст. ложки настою кави; шоколадна — 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду, 1 жовток; лимонна — 150 г вершкового масла, 150 г цукру, сік і цедра з $\frac{1}{2}$ лимона. Жир посікти з борошном, додати горіхи, цукор, замісити на воді пісочне тісто і винести його на 1—2 год у холодне місце. Потім тісто поділити на чотири частини, поколотити і в тортівницю у гарячій духовці (210—240° С) спекти чотири коржі протягом 15—20 хв кожний. Охолоджені коржі перекласти пошарово приготовленими начинками, однією з яких змастити верх і боки торта, та посипати меленими горіхами і тертим шоколадом.

Начинку приготувати так: кавову — з масла збити круту піну, додати цукор, зварений з кавою, жовток і збивати до утворення однорідної маси; шоколадну — так само, як і кавову, лише замість кави додати розтопленний шоколад; лимонну — так само, як кавову, додавши до збитого масла цедру і лимонний сік.

До кожної начинки можна додати по 1 ст. ложці коньяку.

ТОРТ З ЦУКАТАМИ

Тісто: 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г борошна, 200 г цукру, 5 жовтків. Начинка: 5 білків, 250 г цукру, 150 г мелених горіхів, 100 г цукатів, 100 г ізюму, 200 г апельсинового джему, ванілін.

Помадка: 50 г шоколаду, 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по жовтку і просіяне борошно, все добре розтерти. Тісто викласти у тортівницю, застелену промащеним папером, і підпекти у гарячій духовці (210—240° С) до половини готовності (15—20 хв). На підпечене тісто накласти апельсиновий джем і начинку і знову поставити в духовку для допечення на 30 хв. Спечений торт покрити шоколадною помадкою. Начинку приготувати так: з білків збивати круту піну, додаючи по ложці цукру, потім додати ванілін, мелені горіхи, нарізані цукати, ізіум і вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ З БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «ІЖАЧОК»

500 г бісквітного печива, 400 г цукру, 350 г вершкового масла, 4 жовтки, сік і цедрa з 1 лимона і 1 апельсина, ванілін, 100 г горіхів, 2 ст. ложки настою кави.

Жовтки збивати з цукром у посуді, який поставити в більший посуд з киплячою водою. Коли утвориться пухка маса, зняти з вогню і, збиваючи, охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, поступово вливаючи ложкою збиті жовтки, апельсиновий і лимонний соки, додати цедру з апельсина і лимона, 2 ст. ложки настою кави, ванілін і все це добре вимішати.

На плоскій тарілці викласти шар бісквітного печива, прикрити його частиною приготовленої маси, тоді покласти менший шар печива, а зверху — решту маси, сформувавши її у вигляді іжака. Потім з нарізаних горіхів або мигдалю зробити іжакові колючки, а з ізіуму — носик і очі. Торт на 1—2 дні винести у холодне місце.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ І ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: 400 г мелених горіхів або мигдалю, 9 білків, 400 г цукру, сік і цедрa з $\frac{1}{2}$ лимона. Крем: шоколадний — 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 250 г шоколаду, $\frac{1}{2}$ склянки води, ванілін; горіховий — 250 г цукру, 250 г мелених горіхів або мигдалю, $\frac{3}{4}$ склянки вершків або молока.

Помадка: 150 г цукру, 2 ст. ложки води, 2 ст. ложки вершків, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г шоколаду.

З білків збити круту піну, додати цукор, сік і цедру з лимона, мелені горіхи і все це вимішати. Цю масу викласти у змащену жиром і обсипану сухарями тортівницю. Пекти в теплій духовці (150—200° С) протягом 50 хв, щоб корж підсушився. На знятий з форми охолоджений корж накласти спочатку шоколадний крем, а коли він загусне — горіховий і полити шоколадною помадкою. Оздобити торт можна мигдалем, склавши його у вигляді підсніжників (рис. 51), а листочки і стебла зробити з ревеневого варення або з зеленого мармеладу. Поле між квітами посипати меле-



Рис. 51. Торт, прикрашений підсніжниками з мигдалю

ними горіхами, забарвленими зеленою харчовою фарбою або тертим шоколадом.

Крем приготувати так: шоколадний — з цукру і $\frac{1}{2}$ склянки води зварити густий сироп, додати до нього тертий шоколад. Коли шоколад розтопиться, цю масу збити на піну з маслом і ваніліном; горіховий — цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, всипати мелені горіхи або мигдаль і вимішати. Можна горіхи зварити із згущеним молоком.

Помадку приготувати так: з цукру, води і вершків зварити густий сироп, зняти з вогню, додати тертий шоколад, масло, ванілін, добре вимішати.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ КАВОВИЙ З ЛИМОННИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 12 яєць, 300 г цукру, 200 г борошна, 50 г картопляного крохмалю, сік і цедро з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін, $\frac{1}{2}$ склянки настою кави, 2 ст. ложки цукру, ромова есенція.

Начинка: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки міцного настою кави, 3 жовтки; 200 г лимонного джему (2—3 лимони, 30 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води).

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки настою кави, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.

Білки відділити від жовтків, збити круту піну, додаючи цукор, злегка вимішати з жовтками, додати борошно, крохмаль, сік і цедро з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін і старанно вимішати. Цю масу вилити в змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Коли знятий з тортівниці корж остигне, порізати його на три шари по горизонталі, покропити кожен шар солодким настоєм кави і кількома краплями ромової есенції. Один шар змастити лимонним джемом, другий — начинкою, зверху полити кавовою помадкою, оздобити горіхами в шоколаді і кремом.

Начинку приготувати так: з цукру і настою кави зварити сироп. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати масло і розтирати, додаючи по жовтку, потім охолодити.

Помадку приготувати так: цукор зварити з кавою і оцтом. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло і розтирати. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: 200 г борошна, 10 яєць, 250 г цукру, сік і цедро з $\frac{1}{2}$ лимона.

Крем: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 3 варені жовтки, 2—3 ст. ложки настою кави.

Білки відділити від жовтків і збити круту

піну, додаючи цукор. Тоді додати жовтки, цедро і сік з лимона, злегка вимішати ложкою. Всипати просіяне борошно і знову вимішати. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 40 хв. Знятий з форми холодний корж порізати по горизонталі надвоє, після чого перекласти кремом і змастити ним верх і боки торта, обсипати грубо посіченим мигдалем. Оздобити торт кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки (рис. 52).

Крем приготувати так: цукор залити настоєм кави, накрити і варити. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, влити до цієї маси по ложці розтертого в піну масла і вимішувати. Тоді додати перетерті крізь сито варені жовтки і розтерти все до утворення однорідної пухкої маси.

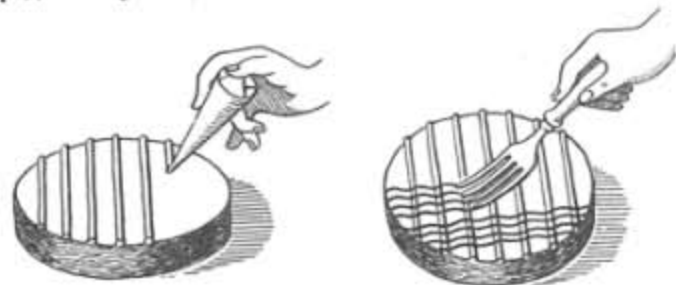


Рис. 52. Оздоблення торта кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Тісто: 150 г борошна, 7 яєць, 150 г цукру, сік і цедро з $\frac{1}{2}$ лимона.

Крем: $\frac{1}{2}$ склянки вершків, 150 г вершкового масла, 3 жовтки, 150 г цукру, ванілін, 1 ч. ложка борошна, сік і цедро з лимона, 1 ст. ложка коньяку.

Білки відділити від жовтків і збити круту піну, додаючи цукор. Влити розтерті жовтки, вимішати. Всипати борошно, додати цедро і сік з лимона і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 40 хв. Коли знятий з форми корж остигне, порізати його на два шари і перекласти їх кремом. Верх і боки торта також змастити цим кремом і посипати кришками з бісквіту або січеним арахісом, а посередині з крему зробити троянду (рис. 53).

Троянду виготовити так: виріжте з бісквіту стержень у вигляді коржа, наколіть на виделку, візьміть у ліву руку і тримайте стержень низом догори. Правою рукою з кондитерського мішечка видушуйте пелюстки, обертаючи стержень. Готову квітку візьміть знизу двома пальцями, обережно витягніть виделку, підсуньте під квітку ніж і покладіть її на торт.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з

цукром і борошном, розвести їх вершками і запарити на плиті до консистенції густої сметани, не доводячи до кипіння. Окремо розтерти вершкове масло з 1 ст. ложкою цукру, додаючи по ложці охолодженого крему. Розтирати до утворення однорідної маси. Коли крем остигне, додати ванілін, сік і цедру з лимона, 1 ст. ложку коньяку.

Кришки для посипання приготувати так: з гарячого торта зняти тонкий верхній шар і підсушити його у духовці. Коли остигне, добре розтерти руками і посипати верх і боки торта.

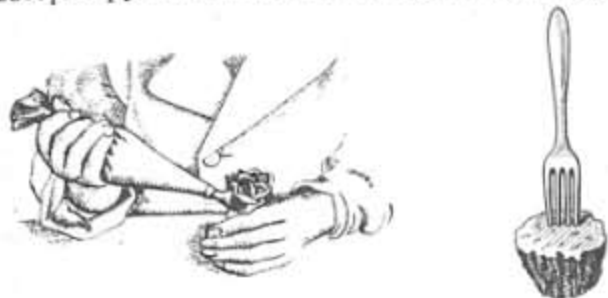


Рис. 53. Виготовлення торта з крему

ТОРТ БІСКВІТНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

Тісто: перший корж—8 яєць, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки борошна; другий корж—6 яєць, 150 г цукру, 100 г борошна, 50 г крохмалю, сік і цедра з 1 лимона.

Начинка: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1 ст. ложка натуральної меленої кави, 2 білки, 200 г вишневого джему, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати з меленими горіхами і борошном. Наповнити цією масою змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (220° С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, сік і цедру з лимона. Все разом вимішати з просіяним борошном і крохмалем. Цю масу викласти в тортівницю, дно якої застелене промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Коли коржі остигнуть, з першого (горіхового) гострим ножом зрізати верхній шар завтовшки $\frac{1}{2}$ см, змастити корж вишневим джемом і накрити зрізаним верхом. На нього накласти начинку і накрити другим коржем, покропленим солодкою кавою. Боки і верх торта полити шоколадною помадкою і обсипати меленими горіхами. Цей торт можна оздобити горіхами і тертим шоколадом у вигляді шахівниці або нарізаними соломкою цукатами (рис. 54). Листочки можна зробити з ревеню або зеленого мармеладу. Навколо обкласти половинками горіхів.

Начинку приготувати так: горіхи вимішати з цукром, білками і ваніліном, натуральною меленою кавою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.



Рис. 54. Торт, прикрашений хризантемами з нарізаних соломкою цукатів

ТОРТ БІСКВІТНИЙ ГОРІХОВИЙ

Тісто: 12 яєць, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, ванілін.

Крем: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1 склянка вершків, ванілін, 100 г вершкового масла.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сухарі і знову все старанно вимішати. Приготовлене тісто викласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 35 хв. Зняти з форми і охолоджені коржі скропити солодкою кавою, перекласти кремом, зверху покрити шоколадною помадкою, оздобити половинками горіхів і кольоровим мармеладом (рис. 55).

Крем приготувати так: вершки зварити з цукром до консистенції густої сметани, додати горіхи, ванілін і добре вимішати з розтертим маслом. Замість вершків з цукром можна взяти згущене молоко.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою кавою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або

зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.



Рис. 55. Візерунок на торті з горіхів і мармеладу

ІНЖИРНИЙ ТОРТІК

2 вафлі, 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 400 г інжиру, 50 г цукатів, 50 г горіхів, 50 г мигдалю, 1 лимон.

З цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити, додати порізаній і змелений на м'ясорубці інжир, нарізані кубиками цукати, посічені мигдаль і горіхи, цедру і сік з лимона, вимішати, охолодити, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і спресувати тягарем.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ ЛИМОННИЙ

Тісто: 12 яєць, 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 50 г шоколаду, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, цедра з 1 лимона.

Крем: 250 г вершкового масла, 250 цукру, 100 г шоколаду, 50 г мелених горіхів, 1 жовток, ванілін, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 2 ч. ложки вершкового масла, ванілін.

З білків і цукру збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати, всипати мелені горіхи, сухарі, тертий шоколад, цедру з 1 лимона і знову вимішати. Цю масу вилити у дві змащені жиром тортівниці і пекти в духовці (200°С) протягом 35 хв. Коржі зняти з форми і охолодити, скропити солодкою кавою. Перший розрізати на два шари і перекласти лимонним джемом, накласти крем і накрити другим коржем. Зверху і з боків торт покрити шоколадною помадкою, обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додати тертий шоколад, мелені горіхи і вимішати. Окремо збити масло, щоб утворилася піна, вимішати з жовтком і ваніліном, а потім з шоколадною масою.

Начинку приготувати так: лимони наколоті дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, відливаючи два-три рази воду. Якщо дерев'яна паличка вже вільно проходить крізь лимон, відцідити, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з лимона.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 6 яєць, 200 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 ст. ложки сухарів.

Крем: 250 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, 5 ст. ложок міцного настою кави, 1 ст. ложка борошна.

З білків збити круту піну, додаючи цукор, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, сухарями і цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Коли знятий з форми корж остигне, гострим ножем обережно розрізати його по горизонталі на однакові за товщиною частини, покропити їх солодкою кавою, перекласти кавовим кремом, цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: у посуді, який вміщений у більший посуд з киплячою водою, збити жовтки з цукром. Коли маса стане пухкою, не припиняючи збивання, додати борошно, каву, а як загусне, зняти з плити і охолодити. Масло збити до утворення піни і збивати далі, додаючи по ложці охолодженого крему. Коли маса буде однорідною, перекласти нею коржі і змастити верх і боки торта.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: 10 яєць, 300 г мелених горіхів, 250 г цукру, 2 ч. ложки меленої натуральної кави, 50 г шоколаду.

Крем: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки вершків, ванілін.

Начинка: 200 г вишневого джему, 1 білок.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З білків збити круту піну, поступово додаючи

цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати мелені горіхи, третій шоколад, мелену каву. Все разом старанно вимішати, вилити у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Зняти з форми коржі, охолодити і покрити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти вишневим джемом. Накласти крем і покрити другим коржем. Зверху полити шоколадною помадкою і викласти смужки з посічених горіхів і тертого шоколаду.

Крем приготувати так: цукор зварити з вершками, а як маса почне загусати, охолодити, тоді додати вершкове масло, збите в піну, жовтки, ванілін і розтирати до утворення пухкої маси.

Начинку приготувати так: цукор і білок розтерти, додати вишневого джему і розтирати до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, вимішати з маслом, ваніліном. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

I варіант

Тісто: 8 яєць, 300 г цукру, 200 г мелених горіхів, 5 ст. ложок білих мелених сухарів, лікер лимонний.

Крем: $\frac{1}{2}$ л сметани, 250 г цукрової пудри, 250 г мелених горіхів, ванілін.

З білків збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сухарі і знову вимішати. Цю масу розлити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200° С) протягом 35 хв. Можна обмежитись однією формою. Холодний торт розрізати по горизонталі на дві частини, покрити їх лікером і перекласти кремом. Цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати горіхами. Поставити в холодильник.

Крем приготувати так: добре охолоджену сметану збити до утворення піни. Коли почне гуснути, поступово додавати цукрової пудри і ваніліну. Усе це вимішати з меленими горіхами.

II варіант

Тісто: 200 г мелених горіхів, 100 г шоколаду, 200 г цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки борошна, 1—2 ст. ложки сметани.

Крем: $\frac{1}{2}$ л сметани, 200 г цукрової пудри, ванілін.

З поданих продуктів замісити на сметані ті-

сто. Поділити його на два коржі і пекти в духовці (200° С) протягом 35 хв. Холодні спечені коржі перекласти кремом з сметани.

Крем приготувати так: добре охолоджену сметану збивати до утворення піни і, не припиняючи збивання, поступово додавати цукрової пудри і ваніліну.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ НА ВАФЛІ

Тісто: 250 г мелених і 50 г посічених горіхів, 500 г цукру, 3 яєць, сік з 1 лимона або 2—3 ст. ложки сметани, 1 вафля.

Помадка: 200 г шоколаду, 50 г вершкового масла.

Яйця розтерти з цукром, лимонним соком або сметаною, вимішати з меленими горіхами і всю цю масу накласти на вафлю. Висушити в духовці (190° С) протягом 30—45 хв. Спечений і охолоджений корж змастити шоколадною помадкою і оздобити посіченими горіхами чи мигдалем або варенням з апельсинів.

Помадку приготувати так: шоколад з маслом покрити водою, зігріти над парою, розтерти і швидко змастити корж.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ І ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: 350 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2—3 ст. ложки води.

Крем: кавовий — 5 жовтків, $\frac{1}{2}$ склянки настою кави, 250 г цукру, 250 г вершкового масла; горіховий — 100 г мелених горіхів, 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки сметани, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор, горіхи і замісити на воді тісто. Поділити його на чотири частини і в тортівниці, застеленій жирним папером, у гарячій духовці (190—200° С) спекти коржі по 15—20 хв кожен. Виймати коржі обережно, бо вони крихкі. Коли коржі остигнуть, на перший і третій накласти кавовий крем, на другий і четвертий — горіховий. Боки і верх торта змастити горіховим кремом, обсипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: кавовий — жовтки розтерти з цукром, розвести кавою і збивати в посуді, поставленому у більший посуд з киплячою водою. Коли крем почне гуснути, зняти його з вогню і розтирати, поки остигне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці холодного крему; горіховий — змелені горіхи вимішати з сметаною, цукром, ваніліном.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ЗАВАРНИМ АБО ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: 150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, 50 г борошна, 4 білки.

Крем: заварний — 50 г борошна, 4 жовт-

ки, 100 г цукру, 1 склянка молока, ванілін; горіховий — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки вершків або згущеного молока, ванілін, 1 білок.

Масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, вимішати з піною збитих білків і борошном. Поділити це тісто на дві частини і в тортівниці, змащеній жиром, у гарячій духовці (190—200°С) спекти два коржі. Охолодити їх і перекласти заварним або горіховим кремом. Одним з кремів змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: заварний — жовтки розтерти з цукром і борошном і, вимішуючи, вливати по ложці гарячого молока, добре розтерти і поставити на вогонь. Коли маса почне гуснути, зняти з плити, додати ванілін і розтирати до охолодження; горіховий — мелені горіхи, цукор розтирати з вершками або згущеним молоком, додати білок, ванілін, розтирати до утворення пухкої маси.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ» З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 9 білків, 500 г цукру, 350 г посічених горіхів, 2 ст. ложки розтопленого меду, 4 ст. ложки білих мелених сухарів.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З білків збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру. Тоді додати розтоплений мед, вимішати з дрібно посіченими горіхами і сухарями. Змастити тортівницю, на дно покласти вафлю і накласти приготовлену масу. Пекти в теплій духовці протягом години. Спечений і охолоджений торт покрити товстим шаром шоколадної помадки. Оздобити мигдалем і варенням з абрикосів (рис. 56). Листочки можна зробити з крему за допомогою наконечника (рис. 57).



Рис. 56. Торт, оздоблений мигдалем, абрикосовим варенням та зеленим мармеладом

Рис. 57. Листочок з крему, виготовлений металевим наконечником з двома косими зрізами



Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітій шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 200 г крохмалю, 9 яєць, 300 г цукру, сік і цедро з 1 лимона.

Крем: 2 склянки сметани, 200 г цукру, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Додати сік і цедро з лимона, всі жовтки, вимішати, всипати просіяний крохмаль і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити нею дві тортівниці, змащені жиром і обсипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Зняти з тортівниць і охолоджені коржі, а також верх і боки торта змастити сметаною, збитою з цукром і ваніліном, і обсипати мигдалем або тертим шоколадом, поставити у холодильник.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ, МАСЛЯНИМ І КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМАМИ

Тісто: 100 г крохмалю, 250 г цукру, 8 яєць, 150 г мелених горіхів, цедро і сік з 1 лимона.

Крем: масляний — 5 яєць, 150 г цукру, 150 г вершкового масла, 100 г шоколаду; карамельний — 2 склянки молока, 3 склянки цукру, 150 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла або маргарину, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Тоді додати цедро і сік з лимона, жовтки і все вимішати з меленими горіхами та просіяним крохмалем. Приготовлене тісто вилити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Спечені і охолоджені коржі покрити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти карамельним кремом. На цей корж накласти масляний крем і накрити другим коржем. Масляним кремом покрити також верх і боки торта, обсипати посіченими горіхами і оздобити варенням з агрусу.

Крем приготувати так: масляний — яйця збивати з цукром у посуді, поставленому в

більший посуд з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, зняти з вогню і охолодити. Окремо збити масло до утворення піни, змішати з розтопленим шоколадом, додати яєчну масу і вимішати; карамельний — молоко і цукор, помішуючи, варити на легкому вогні до консистенції густої сметани, тоді зняти з плити, охолодити, додати масло, мелені горіхи, розтерти до утворення пухкої маси, додати ванілін. До цієї маси можна додати розігріту плитку шоколаду.

ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ І ЛИМОННОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 10 яєць, 300 г цукру, 200 г картопляного крохмалю, цедрою з 1 лимона або апельсина.

Крем: $\frac{1}{2}$ склянки настою натуральної кави, 200 г цукру, 4 жовтки, 100 г вершкового масла. Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, цедрою і сік з 1 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

Жовтки розтерти з цукром і лимонною або апельсиновою цедрою. Коли маса побіліє і стане пухкою, вимішати її з піною збитих білків і просіяним крохмалем. З цього тіста у тортівницях, змащених жиром, спекти два коржі. Пекти у гарячій духовці (190—200° С) протягом 35 хв, стежачи, щоб вони не рум'янилися. Коли коржі остигнуть, розрізати їх ножем на два шари, покрити солодкою кавою, перекласти по чергово лимонною начинкою і кремом. Верх і боки торта змастити помадкою. Оздобити тертим шоколадом або нарізаними соломкою цукатами.

Крем приготувати так: зварити столову ложку меленої натуральної кави, щоб було $\frac{1}{2}$ склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром, влити каву і збивати в посуді, який поставити у другий посуд з киплячою водою, поки маса не загусне, після чого продовжувати збивати в холодному місці, поки не охолоне. Окремо збити масло до утворення піни і обидві маси змішати. До жовтків можна додати згущену каву.

Начинку приготувати так: лимони наколотити дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, зливаючи два-три рази воду. Якщо дерев'яна паличка вільно проходить крізь лимон, відцідити, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з лимона.

Помадку приготувати так: зварити цукор з водою і цедрою з лимона. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «питку», додати лимонний сік, 1 ч. ложку масла і все добре розтерти. Коли помадка почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ «ВАНДА»

Тісто: перший корж — 200 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, мигдальна есенція; другий корж — 300 г посіченого мигдалю або горіхів, 300 г цукру, 8 білків, 2 ст. ложки мелених сухарів. Начинка: 250 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 200 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 2 жовтки, ромова есенція, 200 г абрикосового варення.

Перший корж: масло розтерти з цукром, послідовно додаючи по одному жовтку і по кілька крапель мигдальної есенції, потім всипати борошно по ложці і добре розтерти. Приготовлене тісто накласти у змащену тортівницю і пекти корж у гарячій духовці (190—200° С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати її з сухарями, мигдалем або горіхами, які заздалегідь подрібнити качалкою на дошці, посипаючи цукром. Пекти корж у теплій духовці (150—190° С) протягом 40 хв. Перший корж обережно розрізати гострим ножем на два шари. Перший змастити абрикосовим джемом і накрити другим, який змастити шоколадною начинкою, оздобити мигдалем і абрикосовим джемом.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається по тарілці, додати тертий шоколад, зняти з плити, покласти вершкове масло і добре розтерти, щоб воно розтопилося. Коли маса почне гуснути, додати до неї жовтки, кілька крапель ромової есенції і розтерти. Замість сиропу до масла можна додати банку звареного згущеного молока.

ТОРТ «ДОВБУШ»

Тісто: 150 г борошна, 200 г цукру, 8 яєць. Крем: масляний — 250 г цукру, 250 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки вершків, 4 жовтки, 50 г шоколаду, ванілін; горіховий — 200 г мелених горіхів, 250 г цукру, 100 г вершкового масла, 4 жовтки, 1 ч. ложка натуральної меленої кави, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, 1 ст. ложка вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки і все добре вимішати; всипати борошно і знову вимішати, щоб була однорідна маса. Наповнити нею змащену жиром тортівницю. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Коли знятий з форми торт остигне, порізати його гострим ножем на два шари і перекласти їх поперемінно холодними масляним і горіховим кремами. Верх і боки торта полити білою помадкою і обсипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: масляний — з цук-

ру і вершків зварити сироп, покласти вершкове масло і розтирати, поки воно розтопить-ся. Коли маса почне гуснути, додати жовтки (по одному), теплий шоколад, ванілін і добре розтерти; горіховий — жовтки і цукор розтерти, додати каву, вимішати з горіхами. поставити на плиту і, вимішуючи, заварити. Зняти з плити, охолодити, додати масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сирону, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли помадка почне біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, влити 2—3 ст. ложки води.

ТОРТ БІЛКОВИЙ КАВОВИЙ

Тісто: 12 білків, 500 г цукру, 500 г меленого мигдалю, цедра і сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Крем: кавовий — 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки настою міцної кави; шоколадний — 200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.

З білків збити круту піну, поступово додаючи по столовій ложці цукру і лимонний сік. Тоді всипати мелений мигдаль, сухарі і злегка вимішати. Цю масу поділити на три частини і спекти три коржі. Пекти у змащеній жиром і посипаній сухарями тортівниці в теплій духовці (150—190° С) протягом години кожний, щоб коржі добре висохли. Охолоджені коржі покрити солодкою кавою, пере-класти поперемінно кавовим і шоколадним кремами. Кремом змастити верх і боки торта і обсипати посіченим мигдалем.

Крем приготувати так: кавовий — з цукру і настою міцної процідженої кави зварити сироп. Якщо крапля сирону не розтікається на тарілці, зняти його з вогню, охолодити і вливати ложкою до розтертого з жовтками масла, старанно вимішуючи, після чого охолодити; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по жовтку. Розтирати до утворення пухкої маси, додати ромової есенції до смаку.

ТОРТ БІЛКОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 9 білків, 500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сухарів, Крем: шоколадний — 9 жовтків, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г вершкового масла, ванілін; мигдальний — 150 г меленого мигдалю, 150 г цукру, сік з 1 лимона, 2—3 ст. ложки вершків або згущеного молока, 1 білок.

З білків збити круту піну, додаючи по столовій ложці цукру. Вимішати її з меленими горіхами, сухарями. Поділити на три частини і в змащеній жиром тортівниці пекти три коржі в теплій духовці (150—190° С) протягом години, щоб добре висушилися. Спечені холодні коржі перекласти поперемінно кремами. Одним з цих кремів змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами і тертим шоколадом.

Крем приготувати так: шоколадний — розтерти жовтки з цукром до білості на парі («водяна баня»), додати розтопленій шоколад, ванілін, вимішати і винести в холодне місце. У цей час збити масло до утворення піни і вимішати його з холодним кремом; мигдальний — мигдаль запарити киплячою водою, почистити, підсушити в духовці, змолоти. Цукор залити вершками або згущеним молоком, додати мелений мигдаль, лимонний сік і розтирати до утворення пухкої маси. Мигдаль можна замінити будь-якими горіхами.

ТОРТ З ФРУКТОВО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 250 г борошна, 6 яєць, 6 жовтків, 2 білки, 250 г цукру, 250 г вершкового масла.

Крем: 6 жовтків, 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави.

Начинка: 300 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води, 500 г яблук, 1 апельсин, 1 лимон, 50 г мигдалю, 50 г горіхів, ванілін.

Жовтки, яйця і цукор збивати в посуді, який поставити в другий посуд з киплячою водою («водяна баня»). Як маса почне гуснути, охолодити її і, збиваючи, злегка вимішати з просіяним борошном, піною з двох збитих білків і розтопленим вершковим маслом, а потім вилити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Холодні коржі розрізати на два шари, перекласти яблучною начинкою, а потім кремом. Верх і боки торта змастити цим же кремом і посипати тертим шоколадом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, додаючи по ложці каву, і збивати на «водяній бані», поки крем почне гуснути. Тоді його зняти з вогню і розтирати, поки не охолоне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сирону, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати розтерті на грубій тертці яблука, апельсин і лимон без кісточок. Варити до прозорості, помішуючи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати нарізаний соломкою мигдаль, горіхи, ванілін.

















ТОРТ СУХАРНИЙ

Тісто: 1 склянка мелених житніх сухарів, 200 г мелених горіхів, 12 яєць, 350 г цукру.

Крем: горіховий — 200 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 4 жовтки, 2—3 ст. ложки вершків або згущеного молока, ванілін; масляний — 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ склянки міцної кави.

Начинка: 400 г малинового джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. ложка вершкового масла.

Жовтки відділити від білків. Розтерти горіхи з цукром, вливаючи по одному жовтку, додати піну збитих білків, просіяні сухарі, і все добре вимішати. Це тісто розподілити на три тортівниці, змащені маслом і посипані білими сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Спечені холодні коржі змастити малиновим джемом, а поверх нього накласти поперемінно горіховий і масляний креми. Торт облили лимонною помадкою і обсипати меленими горіхами, оздобити тертим шоколадом. Верх коржа поділити на смужки і посипати одну — меленими горіхами, другу — тертим шоколадом і т. д.

Крем приготувати так: горіховий — розтерти жовтки з цукром, вимішати їх з горіхами і вершками або згущеним молоком, поставити на повільний вогонь і мішати, поки маса не стане прозорою, стежачи, щоб не пригоріла, а коли почне гуснути, зняти з вогню і розтирати, поки не остигне. Додати масло і розтерти, а під кінець — ванілін; масляний — масло і цукор збивати до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку та потроху кави. Під кінець влити лимонний сік і все вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ СУХАРНИЙ

З ФРУКТОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: $\frac{1}{2}$ склянки мелених білих сухарів, 100 г мелених горіхів, 250 г цукру, 10 яєць, цедра з 1 лимона, кориця, гвоздика, 1 ст. ложка натуральної меленої кави.

Крем: 100 г шоколаду, 250 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 200 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів, ванілін.

Начинка: 200 г фруктового джему, 200 г цукру, сік і цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, 1 білок.

3 білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої ма-

си, тоді влити жовтки, все разом вимішати з меленими горіхами і сухарями, корицею, гвоздикою, кавою. Приготовлену масу розлити у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечений корж розрізати на два шари, покропити солодким настоєм кави і поперемінно перекласти начинкою і кремом. Верх торта змастити цим же кремом, оздобити варенням з ягід. Ягоди вмочити в цукор і скласти з них гілочку смородини (рис. 58).

Крем приготувати так: шоколад, цукор розварити у молоці, додати підсмажені змелені горіхи, охолодити. Розтерти з маслом до утворення однорідної пухкої маси, додати ванілін. Горіхи можна також вимішати із згущеним молоком.

Начинку приготувати так: цукор і білок розтерти, додати абрикосового або вишневого чи малинового джему, сік і цедру з лимона.



Рис. 58. Торт, прикрашений гілочкою смородини з ягідного варення, листочки — з зеленого мармеладу

ТОРТ СУХАРНО-ПІСОЧНИЙ

Тісто: перший корж — 100 г мелених житніх сухарів, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г мелених горіхів, $\frac{1}{2}$ ч. ложки меленої натуральної кави; другий корж — 150 г борошна, 2 жовтки, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.

Крем: масляний — 2 склянки молока, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, ванілін; шоколадний — 200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.

Начинка: 200 г апельсинового джему (2 апельсини, 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води).

Перший корж (сухарний): з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, жовтки і вимішати їх з просіяними сухарями, меленою кавою, горіхами. Приготовлену масу вилити у змащену жиром і посипану

сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Спечений охолоджений корж гострим ножом розрізати на два шари, скропити солодкою кавою. Другий корж (пісочний): з борошна, жовтків, жиру і цукру замісити тісто. Спекти в тортівниці пісочний корж. На один шар сухарного коржа накласти апельсиновий джем, накрити пісочним коржем, потім накласти масляний крем і прикрити другим шаром сухарного коржа. Верх і боки торта змастити шоколадним кремом і обсипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: масляний — молоко зварити з цукром до консистенції густої сметани, охолодити, після чого розтерти з маслом і ваніліном; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по жовтку, додати ромової есенції до смаку.

Начинку з апельсинового джему приготувати так, як з лимонного.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ

Тісто: 800 г мигдалю, 12 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих горіхів.

Крем: 100 г шоколаду, 250 г цукру, 1/2 склянки молока, 200 г вершкового масла, 100 г посічених лісових горіхів, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, сік з 1/2 апельсина, 1 ч. ложка вершкового масла.

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Всипати заздалегідь запарений, підсмажений і змелений мигдаль, сухарі. Все добре вимішати, викласти у дві змащені жиром тортівниці і пекти в теплій духовці (150—180° С) протягом 40 хв, щоб коржі висохли. Коли коржі остигнуть, покрити їх лікером або солодкою чорною кавою, перекласти охолодженим кремом, полити апельсиновою помадкою, оздобити мигдалем і варенням з апельсинів.

Крем приготувати так: шоколад, цукор розварити в молоці до консистенції густої сметани, додати масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підсмаженими посіченими горіхами.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, апельсиновий сік і розтерати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, долити 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

Тісто: перший корж — 250 г меленого мигдалю, 4 яєць, 250 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, цедра з 1 лимона, 2 ст.

ложки білих мелених сухарів; другий корж — 250 г цукру, 250 г запареного меленого мигдалю, 7 яєць, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.

Начинка: 250 г апельсинового або мандаринового варення.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, сік з 1/2 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, ромова есенція.

Перший корж: масло збити до утворення піни, всипати цукор і розтерати, додаючи по одному жовтку. Цю масу вимішати з білковою піною, цедрою, меленим мигдалем, сухарями, викласти у змащену і обсипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. **Другий корж:** з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру і розтерати до утворення густої маси. Тоді влити жовтки, вимішати з меленим запареним мигдалем і сухарями, викласти у змащену жиром і обсипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці протягом 30 хв. Коли спечені коржі остигнуть, перекласти їх апельсиновим або мандариновим варенням. Зверху торт полити лимонною помадкою і викласти гілочку смородини (рис. 59).

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет і зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити, додати масло і розтерати плоскою ложкою. Як почне біліти, влити лимонний сік, ром або кілька крапель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти.

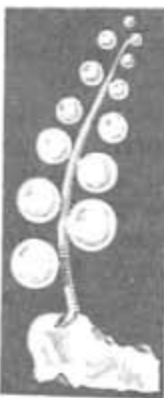


Рис. 59. Гілочку смородини можна викласти з крему за допомогою наконечника з круглим вирізом



ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ З АБРИКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г меленого мигдалю, 3 жовтки, 50 г рому, цедра і сік з 1/2 лимона.

Крем: 150 г мигдалю, 250 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла, 1 жовток, 1—2 ч. ложки рому.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосового джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Помадка: 200 г цукрової пудри, 2 білки, сік з 1/2 лимона.

Масло сікти з борошном, додати цукор, мигдаль, жовтки, ром, цедру і сік з лимона та замісити тісто. Поділити його на три частини, розкачати коржі, поколотити і пекти їх у змащеній тортівниці в гарячій духовці (200—240° С) протягом 30 хв кожен. Спечені холодні коржі перекласти поперемінно кремом і начинкою. Торт полити білковою помадкою, обсипати посіченим мигдалем.

Крем приготувати так: масло розтопити, розтерти з цукровою пудрою, додати заздалегідь запарений, почищений і змелений мигдаль, жовток, 1—2 ч. ложки рому. Розтерти до утворення однорідної пухкої маси.

Начинку приготувати так: білки збити до утворення крутої піни, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу і збивати далі, поки утвориться однорідна маса.

Помадку приготувати так: білки розтирати з цукровою пудрою, поки не почується тріск, тоді влити лимонний сік і вимішати. Цією помадкою добре змащувати торти, баби, сухарі. Її можна забарвити рожевою харчовою фарбою або додати 50 г зігрітого шоколаду чи 30 г какао, звареного на 5 ст. ложках води.

ТОРТ МИГДАЛЬНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

Тісто: 250 г цукру, 250 г меленого мигдалю, 8 яєць, 8 ст. ложок білих мелених сухарів.

Крем: масляний — 250 г цукрової пудри, 4 жовтки, 200 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави або згущеної кави; шоколадний — 100 г шоколаду, 150 г цукру, 1/2 склянки молока, 1 ст. ложка вершкового масла, 150 г мелених лісових горіхів, ванілін. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру і збивати до утворення пухкої маси, вимішати з жовтками, а потім з меленим мигдалем і сухарями. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Коли спечений торт остигне, гострим ножом або ниткою розрізати його на два шари, покрити солодкою кавою. Кожен шар змастити спочатку масляним кремом, дати застигнути, а потім покрити шоколадним. Кремом змастити також верх і боки торта, посипати посіченим мигдалем, оздобити абрикосовим варенням.

Крем приготувати так: масляний — з масла збити круту піну, всипати цукрову пудру і збивати, додаючи по одному жовтку і по ложці настою кави або згущеної кави, до утворення однорідної маси; шоколадний — шоколад і цукор розварити в молоці, додати масло, підсмажені мелені горіхи, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ ЧОРНИЙ

Тісто: 150 г борошна, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г какао.

Крем: 2 жовтки, 200 г цукрової пудри, 1 склянка молока, 100 г шоколаду, 1 ч. ложка борошна, 100 г вершкового масла.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Розтерти вершкове масло з цукром, додаючи какао і по одному жовтку, а під кінець — борошно і піну збитих білків. Все це старанно вимішати, викласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Ці коржі швидко тверднуть, тому треба стежити, щоб не пересушити їх.

Крем приготувати так: збити жовтки з цукровою пудрою, додати до них борошно, тертий шоколад, молоко і поставити на вогонь, вимішуючи, поки маса не загусне. Тоді зняти з вогню і охолодити, вимішуючи. Масло збити, додати до нього крем, усе разом добре розтерти і цією масою перекласти торт. Покрити його шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спускаючи з ложки, тягне за собою нитку, додати розігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.

ТОРТ МЕДОВИЙ

Тісто: 250 г борошна, 100 г розтопленого меду, 50 г мелених горіхів, 2 яєць, 1/2 ч. ложки соди, 100 г цукру, кориця, ромова есенція.

Крем: 150 г мелених горіхів, 150 г вершкового масла, 1 л молока, 500 г цукру, ванілін. У посуд з просіяним борошном з содою влити розтоплений мед і яйця, додати мелені горіхи, цукор, корицю і замісити. Поділити тісто на три частини, розкачати і пекти у змащеній тортівниці в теплій духовці (180° С) протягом 30 хв, стежачи, щоб коржі не пересохли. Коли спечені коржі охолонуть, покрити їх солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції і перекласти кремом. Цим же кремом змастити верх і боки торта і обсипати меленими горіхами. Торт залишити на 1—2 дні, щоб просяк кремом.

Крем приготувати так: зварити молоко з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи і вершкове масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тісто: 400 г борошна, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту, на кінець ножа солі.

Крем: 200 г вершкового масла, 100 г борошна, 200 г цукру, 4 жовтки, 1 склянка молока або склянка вершків, 50 г шоколаду або какао, ванілін, 200 г абрикосового джему.

Просіяне борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет, посолити і холодним молоком чи вершками замісити пухке тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти масляне тісто, загорнути у вигляді конверта (див. рис. 42, а, б, в), посипати борошном і легко, не натискаючи, розкачати від себе, щоб утворився прямокутник. Знову посипати борошном і скласти втрое. Накрити серветкою і поставити в холодне місце на 10—15 хв. Цю операцію повторити тричі. Після цього тісто розділити на чотири частини. Три частини розкачати, поколотити і спекти в тортівниці. Пекти в гарячій духовці (240°С) протягом 10—15 хв кожен корж. Четверту частину тіста також розкачати і нарізати променями від центра. Спекти його, як перші три. На перший корж накласти ванільний крем, на другий — крем з какао, на третій — абрикосовий джем і накрити нарізаним коржем. На середину покласти грудку крему, зафарбованого кондитерською рожевою фарбою. Верх торта посипати цукровою пудрою. В крем встроїти трикутнички, спечені з решток тіста.

Крем приготувати так: ванільний — розтопити 100 г масла, додати борошно і смажити, помішуючи. Коли борошно дістане присмний смак, влити холодне молоко або вершки, розтираючи, щоб не було грудочок. До цієї маси додати жовтки, розтерті з цукром, вимішати і поставити на вогонь, не доводячи до кипіння. Зняти з плити і розтерати з рештою масла і ваніліном до охолодження; крем з какао — половину крему з'єднати з звареним у 2 ст. ложках молока какао або зігрітим шоколадом.

СЛОЙНИЙ ТОРТИК

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ст. ложки молока.

Крем: 100 г мелених горіхів, 3 ст. ложки сметани, 1 жовток, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки кориці.

Приготувати слоїне тісто (див. «Наполеон»), відрізати від нього 1/4 частину. Більшу частину розкачати, вистелити дно тортівниці, поколотити, накласти на тісто будь-якого варення без сиропу, а потім крем. Розкачати корж з меншої частини тіста і накрити ним начинку. Поколотити його виделкою. Пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Спечений тортік посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Крем приготувати так: розтерти горіхи з сметаною, цукром, жовтком і корицею.

ТОРТ ПОМАДКОВИЙ

1,5 кг цукру, 2 склянки води, 100 г шоколаду, 1 лимон, 2 ст. ложки оцту, ванілін.

Висипати цукор у каструлю, залити водою, додати оцет, накрити і на повільному вогні зварити сироп. Щоб визначити готовність сиропу, набрати його столовою ложкою і чайною ложкою розтерати. Якщо проба біліє, зняти каструлю з вогню і накрити. Охолоджений сироп розтерати, поки не побіліє. Цю масу викласти на серветку, розстелену на глибокій тарілці, завинути і залишити на ніч. Наступного дня масу викласти на тарілку, перемісити, поділити на три частини. В одну частину влити теплий шоколад, ванілін і покласти у застелену серветкою тарілку. На цей шар покласти другий, забарвлений рожевою кондитерською фарбою, і на нього — третій, вимішаний з лимонним соком або лимонною кислотою (до смаку). Притиснути тягарем і дати добре застигнути. На другий день зняти з серветки і оздобити горішками в шоколаді і кремом (рис. 60).



Рис. 60. Торт помадковий, прикрашений орнаментом з горішків у шоколаді і кремом

ТОРТ МАКОВИЙ З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 1 склянка маку, 150 г мелених горіхів, 250 г цукру, 12 яєць, 1 ч. ложка кориці з гвоздиком, 2—3 ст. ложки білих мелених сусхарів, сік і цедра з 1 лимона.

Начинка: 200 г вишневого джему.

Крем: 150 г мелених горіхів, 200 г цукру, 1 склянка молока, 200 г вершкового масла, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мак запарити в кількох водах, відцідити наситі і добре розтерти або тричі вмолати на

м'ясорубці. Після цього всипати цукор і, додаючи по одному жовтку, прянощі, сік і цедру з лимона, терти, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, меленими горіхами, сухарями, розкласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями, і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом години. Коли коржі остигнуть, з одного гострим ножом зрізати верхній шар завтовшки 1 см, змастити корж джемом, накрити зрізаною частиною, наверх накласти шар крему, прикрити другим коржем, полити шоколадною помадкою. Зверху з мелених горіхів і тертого шоколаду викласти шахівницю (див. рис. 50).

Крем приготувати так: молоко зварити з цукром до консистенції густої сметани, вимішати з меленими горіхами, ваніліном.

З масла збити круту піну, поступово додавати до крему і збивати далі до утворення пухкої маси.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін і добре вимішати. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ МАКОВИЙ З КРОХМАЛЕМ

Тісто: 100 г маку, 150 г цукру, 8 яєць, 1 склянка сметани, 100 г мелених горіхів, 100 г картопляного крохмалю.

Крем: 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 5 жовтків, $\frac{1}{3}$ склянки настою кави або згущеної кави.

Мак запарити кип'ятком і залишити на ніч. Ранком відцідити його на ситі, тричі перемолоти на м'ясорубці або розтерти в макітрі. Окремо розтерти жовтки з цукром, додати їх до маку і вимішати, влити сметану, додати змелені горіхи, піну збитих білків, просіяний крохмаль і все добре вимішати. Цією масою наповнити змащену і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С), пильнуючи, щоб тісто не стягнуло, бо воно осяде. Коли спечений торт охолоне, розрізати його на два шари і перекласти кавовим кремом.

Крем приготувати так: масло і цукрову пудру збивати в холодному місці до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку. Якщо жовтки розтерлися, додавати по ложці настою кави або згущеної кави, не перериваючи збивання, поки маса не стане однорідною.

ТОРТ КУКУРУДЗЯНИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 10 яєць, 150 г горіхів, 50 г кукурудзяного борошна, цедра з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди.

Начинка: 150 г сливового повидла.

Жовтки відділити від білків. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додати цукор, жовтки, лимонну цедру і добре розтерти. Потім додати піну збитих білків, всипати змелені горіхи і кукурудзяне борошно з содою, вимішати і наповнити дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200—210°С) протягом 45 хв. Коли спечені коржі остигнуть, перекласти їх повидлом і посипати цукровою пудрою.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 100 г мелених лісових горіхів, 50 г мелених грецьких горіхів, 250 г цукру, 8 яєць, 50 г білих мелених сухарів, 1 ст. ложка борошна.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду, 3 жовтки, ванілін.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосового джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Жовтки відділити від білків, розтерти їх з цукром і вимішати з піною збитих білків, горіхами, сухарями, борошном. Цим тістом наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечений холодний корж розрізати гострим ножом або ниткою на три шари, покропити солодкою кавою. Перший змастити начинкою, накрити другим, накласти крем і накрити третім шаром. Зверху і з боків торт змастити кремом і обсипати посіченими підсмаженими лісовими горіхами.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном і тертим шоколадом у посуді, поставленому в більший посуд з киплячою водою. Коли маса загусне, зняти з вогню і збивати, поки не прохолоне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему, поки утвориться однорідна маса.

Начинку приготувати так: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сиропу. Збивати до утворення однорідної маси.

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: 350 г мелених лісових горіхів, 500 г цукру, 12 яєць, сік і цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 1 склянка води.

Крем: масляний — 250 г вершкового масла, 250 г цукру, сік і цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ склянки води; з лісових горіхів — 150 г вершкового масла, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 150 г лісових горіхів, цедра з 1 апельсина, ванілін, 1—2 ст. ложки рому, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ст. ложки оцту, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

З цукру і води зварити сироп, всипати в нього підсмажені і змелені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, додаючи по одному жовтку, розтирати до білості. Потім цю масу вимішати з білковою піною, лимонним соком і цедрою, сухарями і викласти у дві тортівниці, дно яких застелити промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечені коржі скропити солодкою кавою, перекласти кремом з лісових горіхів, а потім масляним і покрити лимонною помадкою. Оздобити кольоровим мармеладом, нарізаним на квадратики (рис. 61).

Крем приготувати так: масляний — з цукру і води зварити густий сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти сироп з вогню, додати вершкове масло, добре розтерти, влити сік з лимона (або кілька крапель лимонної есенції), охолодити; з лісових горіхів — м'яке вершкове масло збивати в холодному місці збивалкою, влити зварений з цукру і води сироп. Якщо маса стане пухкою, додати підсмажені і змелені горіхи, цедру з апельсина, ром, ванілін.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.



Рис. 61. Торт, прикрашений кольоровим мармеладом

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З СМЕТАНИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 200 г мелених лісових горіхів, сік і цедра з 1 лимона.

Крем: 1 склянка сметани, 150 г цукру, ванілін.

Масло посікти з борошном, додати цукор, горіхи, лимонний сік, цедру і на воді замістити тісто, яке поставити на годину в холодне місце. Потім поділити його на три частини, розкачати коржі і поколотити їх. Пекти у змащеваній формі в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, перекласти їх збитою з цукром і ваніліном сметаною, покрити нею також весь торт, а зверху посипати підсмаженими і посіченими горіхами. Край торта оздобити кремом за допомогою наконечника, зрізаного навкіс (рис. 62).

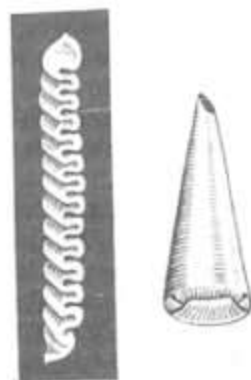


Рис. 62. Оздоблення краю торта за допомогою наконечника

ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 8 яєць, 350 г цукру, 350 г лісових горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.

Крем: 4 жовтки, 250 г цукру, 3 ст. ложки настою кави, 150 г вершкового масла, ванілін, 1 ст. ложка коньяку.

Помадка: 500 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки кави, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.

З білків збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру, і продовжувати збивати до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підсмаженими і посіченими горіхами та сухарями. Цією масою наповнити дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 35 хв. Коли коржі охолонуть, покропити їх солодкою кавою і перекласти кавовим кремом. На другий день торт полити кавовою помадкою і оздобити підсмаженими і посіченими лісовими горіхами, тертим шоколадом і кремом (рис. 63).

Крем приготувати так: зварити на воді столову ложку меленої натуральної кави, щоб було $\frac{1}{2}$ склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, влити каву і збивати у посуді, поставленому в більший посуд з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, зняти її з вогню і збивати, поки не охолоне. Масло збити до утворення піни, обидві маси змішати, додати 1 ст. ложку коньяку і охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити міцним настоєм натуральної кави і оцту, прикрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло і розтирати. Коли помадка почне гуснути, вилити її на торт. Якщо помадка дуже густа, розвести її 3 ст. ложками настою кави.



Рис. 63. Торт, оздоблений лісовими горіхами і тертим шоколадом

ТОРТ МАНДАРИНОВИЙ

Тісто: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 8 яєць, 4 жовтки, 4—5 мандаринів, 100 г білих мелених сухарів.

Начинка: 2 мандарини, 200 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Крем: 5 жовтків, 250 г цукру, 250 г вершкового масла, $\frac{1}{2}$ ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Всі жовтки розтерти з цукром, витиснути сік з двох мандаринів, натерти з них цедру, і все разом вимішати з білковою піною, меленими горіхами, сухарями. Масу покласти у дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 35 хв. Спечені коржі розрізати на два шари, поперемінно перекласти їх начинкою і кремом. Торт облили помадкою і обсипати січеними горіхами, прикрасити дольками мандарина.

Начинку приготувати так: мандарини зварити в кількох водах, заливаючи гарячу і заливаючи холодною водою, змолоти з шкіркою на м'ясорубці, вийнявши зернята і додати до сиропу, звареного з цукру і $\frac{1}{2}$ склянки води. Варити до прозорості.

Крем приготувати так: жовтки з цукром збивати збивалкою на парі. Коли маса почне гуснути, охолодити. Масло розтерти до утворення піни, вливаючи по ложці збитих жовтків. Додати зігрітий шоколад, ванілін і збити до утворення пухкої однорідної маси, потім охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли помадка почне біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, влити 2—3 ст. ложки води.

ТОРТ БЕЗЕ

Тісто: 7 білків, 500 г цукру, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, 100 г горіхів або мигдалю.

Начинка: 500 г вершкового масла, 400 г цукру, 7 жовтків, 100 г мигдалю або горіхів, 2 ст. ложки меленої натуральної або згущеної кави, ромова есенція.

3 білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру. Збивати доти, поки цукор не розійдеться в піні, тоді додати горіхи, цедру і вимішати. Масу поділити на три частини, кожен викласти у змащену жиром і посипану меленими горіхами або мигдалем тортівницю і висушити у теплій духовці (200° С) протягом 45 хв. Готові коржі перекласти начинкою. Верх і боки торта змастити начинкою і посипати грубо посіченим мигдалем або горіхами та оздобити хризантемами з цукатів (див. рис. 54).

Начинку приготувати так: жовтки, цукор, 2—3 ст. ложки кави, збивати на парі, доки маса загусне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолоджених жовтків, а наприкінці ромову есенцію і очищені та підсмажені цілі мигдалини або четвертинки горіхів. Перед змащенням масу охолодити.

ТОРТ-АНСАМБЛЬ

I варіант

Тісто: перший корж — 250 г мелених горіхів або мигдалю, 5 білків, 250 г цукру; другий корж — 100 г мелених горіхів, 3 жовтки, 150 г цукру; третій корж — 100 г борошна, 50 г маргарину, 2 ст. ложки цукру, 1 жовток.

Начинка: перша — 150 г вершкового масла, 2 жовтки, 10 г какао, 2—3 ст. ложки молока, 200 г цукрової пудри; друга — 150 г мелених лісових горіхів, 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 200 г джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший корж — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з меленими горіхами або мигдалем, викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (180—190° С) протягом 30 хв. Другий корж: жовтки розтерти з цукром, вимішати з меленими

горіхами. Цю масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти у теплій духовці (180—190°С) протягом 35 хв. Третій корж: з жиру, борошна, цукру і жовтка замісити водою корж, викласти в тортівницю, поколотити і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв. На перший корж накласти першу начинку, накрити його другим коржем, змастити джемом, накласти другу начинку і накрити третім коржем. Торт полити шоколадною помадкою, посипати посіченими горіхами, оздобити варенням (див. рис. 48).

Начинку приготувати так: першу — масло збити до утворення піни, розтерти з цукровою пудрою і вимішати з жовтками і какао, звареним з 2 ст. ложками молока; другу — масло з цукровою пудрою розтерти до консистенції густої сметани і вимішати з горіхами.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

II варіант

Тісто: перший корж — 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 3 жовтки, 50 г шоколаду, 1/2 склянки води, ромова есенція; другий корж — 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 3 білки; третій корж — 200 г борошна, 150 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів, 50 г цукру, 3 варені жовтки, 1—2 ст. ложки сметани.

Начинка: 500 г абрикосового джему, 50 г мигдалю, 2 білки.

Перший корж: масло посікти з борошном, додати цукор, жовтки, натертий шоколад, кілька крапель ромової есенції і замісити на воді тісто. Викласти його у змащену жиром форму, поколотити і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси. Тоді додати мелені горіхи. Цю масу викласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 30 хв. Третій корж: масло посікти з борошном, додати цукор, протерті крізь сито варені жовтки, горіхи і замісити тісто з 1—2 ст. ложками сметани. Половиною тіста вистелити тортівницю, поколотити, змастити яйцем, а з другої частини тіста викачати тоненькі валочки і накласти їх решіткою. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти абрикосовим джемом, збитим з білками, а клітинки решітки верхнього коржа заповнити абри-

косовим варенням без сиропу. Боки торта обсипати кришками з посіченого мигдалю. В кожную клітину покласти мигдалину.

III варіант

Тісто: перший корж — 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 6 яєць, ванілін, 1 ст. ложка білих мелених сухарів; другий корж — 100 г цукру, 3 яєць, 100 г шоколаду, 100 г мелених горіхів або мигдалю; третій корж — 250 г мелених горіхів, 100 г цукру, 3 білки, сік і цедра з 1 лимона.

Крем: 300 г масла, 300 г цукру, 100 г шоколаду, 2—3 жовтки, ванілін, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту.

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Тоді додати жовтки, мелені горіхи і сухарі, старанно перемішати, викласти цю масу у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до консистенції густої маси. Тоді додати жовтки, вимішати з тертим шоколадом і меленими горіхами або мигдалем, викласти у змащену жиром, посипану сухарями тортівницю. Пекти у теплій духовці (150—190°С) протягом 30 хв. Третій корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Тоді вимішати з горіхами, додати сік і цедру з лимона, наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти шоколадним кремом. Ним же змастити верх і боки торта; боки посипати тертим шоколадом. На папері такого розміру, як торт, намалювати якийсь малюнок (ялинку, зайчика чи квітку) і вирізати. Накласти на торт, а на вирізи посипати крізь сито цукрову пудру. Потім обережно зняти папір, щоб не зруйнувати контурів малюнка (рис. 64).



Рис. 64. Рисунок на торті до дитячих іменин

Крем приготувати так: з цукру, води і оцту зварити сироп. Якщо крапля, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти сироп з вогню, влити теплий шоколад і масло, розтерати до охолодження, додаючи по жовтку.

ТОРТ-АНСАМБЛЬ НЕ ПЕЧЕНИЙ

Перша маса: 250 г вершкового масла, 250 г шоколаду, 250 г цукру, 3 ст. ложки вершків, ванілін, 1 вафля. Друга маса: 150 г вершкового масла, 250 г мелених лісових горіхів, 250 г цукру, 3—4 ст. ложки вершків. Третя маса: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, сік і цедра з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ склянки води. Четверта маса: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 2—3 білки, ванілін, 1 вафля.

Помадка: 250 г цукру, 250 г шоколаду, $\frac{1}{2}$ склянки вершків, 1 ст. ложка вершкового масла.

Перша маса: цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, всипати тертий шоколад. Коли маса остигне, додати масло, ванілін і добре розтерати. Викласти на вафлю, задалегідь покладену у тортівницю, і винести в холодне місце. Друга маса: зварити цукор з вершками до консистенції густої сметани, охолодити, додати підсмажені і змелені лісові горіхи, масло, все розтерти і покласти на першу масу. Третя маса: зварити сироп з цукру і води, розтерти з маслом, додати сік і цедрю з лимона, охолодити і покласти на попередню масу. Четверта маса: мелені горіхи вимішати з цукром, ваніліном, добре розтерти з білками, покласти на третю масу і накрити вафлею. Притиснути тягарем, винести в холодне місце. На другий день торт полити помадкою, обсипати посіченими горіхами і тертим шоколадом, з мигдалю викласти квіти (рис. 65).

Помадку приготувати так: цукор зварити з



Рис. 65. Торт, прикрашений ромашками з мигдалю і листочками з ревеню або зеленого мармеладу

вершками до консистенції густої сметани, в цьому сиропі розтопити натертий шоколад. Коли маса охолоне, додати масло і розтерти, щоб утворилася однорідна маса.

ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ ШОКОЛАДНИЙ НА БІЛКАХ З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Тісто: перший корж — 150 г тертого шоколаду, 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 8 білків; другий корж — 100 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 300 г цукру, 10 білків. Крем: 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 1 білок, цедра з 1 лимона, $\frac{1}{2}$ склянки води, 300 г джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і вимішати з меленими горіхами, тертим шоколадом. Цю масу викласти у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці і пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, всипати натертий шоколад, вимішати з меленими горіхами. Цією масою наповнити змащену і посипану сухарями тортівницю. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 35 хв. Охолоджені коржі скропити ромовим лікером. Перший корж змастити джемом, прикрити другим коржем, накласти крем і прикрити другою частиною першого коржа. Тоді полити шоколадною помадкою і посипати посіченими горіхами.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додати мелені горіхи, лимонну цедрю, вимішати і зняти з вогню. Коли маса охолоне, додати білок і добре розтерти. Приготовленою масою перекласти коржі.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНО-МИГДАЛЬНИЙ З АПЕЛЬСИНОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: перший корж — 100 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 4 білки, ванілін; другий корж — 150 г запареного меленого мигдалю, 150 г цукру, 2 білки, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Начинка: 500 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води, 2 апельсини, 2 лимони, 50 г мигдалю.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, $\frac{1}{2}$ ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін, 50 г шоколаду або 1 ст. ложка какао.

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з горіхами, тертим шоколадом, ваніліном, викласти у тортівницю, застелену промащеним папером, і підпекти в гарячій духовці до половини готовності, змастити начинкою і накрити другим коржем. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з меленим мигдалем і лимонним соком. Другий корж покласти на перший з начинкою і пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Охолоджений торт покрити шоколадною помадкою, з білої помадки або мелених горіхів зробити на торті квадрати розміром 4×4 см, а на перетині клітин покласти мигдалини.

Начинку приготувати так: з цукру і води зварити сироп, коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати розтерті на грубій тертці апельсини без кісточок і лимони. Варити, помішуючи, поки загусне. До холодної маси додати нарізаній солодкою мигдаль.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, лимонний сік, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

Тісто: 100 г шоколаду, 250 г цукру, 200 г мелених горіхів, 9 яєць, 2 ст. ложки білих мелених сухарів, 1 ч. ложка натуральної меленої кави або кавовий лікер.

Крем: масляний — 200 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 2 жовтки, ванілін; шоколадний — 100 г шоколаду, 2 ст. ложки вершків або молока, 100 г цукрової пудри, 150 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, додати жовтки, мелені горіхи, сухарі, тертий шоколад і вимішати. З цієї маси спекти один корж у тортівниці, змащений жиром і посипаний сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечений і охолоджений корж покрити лікером або солодкою кавою, накласти масляний крем, а зверху — шоколадний. Боки і верх торта змастити шоколадним кремом, боки посипати посіченими горіхами, а зверху оздобити варенням з полуниць. На цьому торті можна викласти квітку з крему за допомогою наконечника з зубчастим вирізом (рис. 66).

Крем приготувати так: масляний — масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, розтерти з жовтками, ваніліном, змастити корж і винести в холодне місце; шоколад-

ний — масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, додати шоколад, зварений з вершками або з молоком, всипати мелені горіхи, вимішати і накласти на першу масу.



Рис. 66. Квіти з крему, викладені за допомогою наконечника

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ЛИМОННОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 250 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 12 яєць, 300 г цукру.

Крем: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки води, сік і цебра з 1/2 лимона.

Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, 1/4 склянки води.

Помадка: 100 г шоколаду, 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 1/2 склянки вершків. Жовтки відділити від білків і розтерти з цукром до білості, додати розтоплений шоколад, мелені горіхи, піну збитих білків. Все це злегка вимішати, розлити у дві змащені жиром тортівниці і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Один спечений корж перерізати на два шари, покрити солодкою кавою, перекласти начинкою, накрити другим коржем, покрити його кремом. Полити торт шоколадною помадкою і зробити на ньому кошичок з крему за допомогою наконечника (рис. 67).

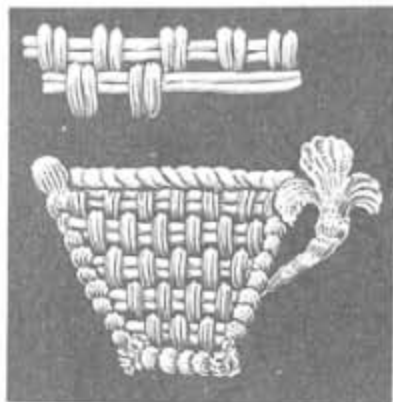


Рис. 67. Кошичок з крему, виготовлений за допомогою наконечника

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, додаючи мелені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, коли охолоне, додати цебру і сік з лимона.

Начинку приготувати так: лимони наколоті дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зва-

рити, зливаючи 2—3 рази воду. Якщо дерев'яна паличка вже вільно проходить крізь лимон, відцідити, охолодити, натерти з шкіркою на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з лимона.

Помадку приготувати так: цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, додати теплий шоколад, а коли охолоне, розтерти з маслом.

ТОРТ З КАКАО І МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: перший корж — 5 яєць, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 ч. ложка натуральної меленої кави, 10 г какао; другий корж — 5 білків, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сахарів.

Крем: 200 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 2 жовтки, 50 г какао, ванілін, 2 ст. ложки молока.

Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, кавою, какао. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Другий корж: білки збити, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення пухкої маси, вимішати з горіхами, сухарями. Цю масу викласти у змащену і посипану сухарями тортівницю і пекти в теплій духовці (150—180°С) протягом 35 хв. Спечені коржі перекласти приготуваним кремом, ним же змастити верх і боки торта і посипати меленими горіхами.

Крем приготувати так: масло розтерти з цукровою пудрою до консистенції густої сметани, додати жовтки, какао, зварене у 2 ст. ложках молока, ванілін і вимішати, щоб утворилася однорідна маса.

ТОРТ З КАКАО І КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г какао, 150 г цукру, 4 яєць.

Крем: 300 г вершкового масла, 4 яєць, 300 г цукру, 1 ст. ложка води, 1 ч. ложка настою натуральної кави або 2—3 ч. ложки згущеної кави.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 гарячої води, 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, 50 г шоколаду або какао, сік з 1/2 лимона, ванілін.

Масло розтерти з цукром, поступово додаючи какао і по одному жовтку, а під кінець — білкову піну, борошно. Все це вимішати і викласти у дві змащені жиром і посипані сухарями тортівниці. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Коли спечені коржі

охолонуть, перекласти їх кавовим кремом. Торт залити помадкою.

Крем приготувати так: яйця і цукор збивати збивалкою на парі з водою до утворення густої тягучої маси. Годи зняти з плити для охолодження. Вершкове масло збивати до утворення пухкої маси, а тоді додавати по ложці маси з яєць і каву.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спускаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

2 вафлі, 10 варених жовтків, 2 сирі жовтки, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г горіхів, ванілін.

Начинка: 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 1 білок, сік з 1/2 лимона.

Помадка: 100 г шоколаду, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 1/2 склянки вершків. Зварені жовтки перетерти крізь сито, додати до них мелені горіхи, тертий шоколад, цукор, ванілін, сирі жовтки і розтирати, поки не утвориться однорідна маса, з якої сформува-ти два коржі. Один корж покласти на вафлю, на нього — начинку і накрити другим коржем, а потім — вафлею. Зверху торт полити шоколадною помадкою.

Начинку приготувати так: мелені горіхи, пукор, білок розтерти, додати лимонний сік до смаку.

Помадку приготувати так: цукор і шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани, а коли охолоне, розтерти з маслом.

ТОРТ З СУШЕНИМИ СЛИВАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

150 г мелених горіхів, 200 г сушених слив, 250 г цукру, 100 г цукатів, 2 вафлі, 1/2 склянки води.

Сушені сливи промити і закип'ятити у невеликій кількості підсолоненої води, вибрати кісточку, сливи порізати соломкою, вкинути у сироп, зварений з цукру і води. Вимішати з меленими горіхами, цукатами. Охоложену масу накласти на вафлю, прикрити другою вафлею і притиснути на кілька годин тягарем.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ З ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 1 1/2 кг яблук, 250 г вершкового масла, 300 г цукру, 10 яєць, 150 г горіхів, 150 г булки.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки гарячої води, $\frac{1}{2}$ ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з $\frac{1}{2}$ лимона.

Яблука почистити, натерти на рідкій тертці, додати 50 г цукру, а через деякий час відцідити сік. Масло збити з рештою цукру до утворення піни, додаючи по одному жовтку. Булку без скоринки намочити в молоці, а потім відтиснути. Всі ці продукти скласти в один посуд, додати посічені горіхи, білкову піну, старанно вимішати. Цю масу накласти у змащену жиром, посипану сухарями тортівницю і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Охолоджений торт виїняти з тортівниці і покрити лимонною помадкою.
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ

З МИГДАЛЕМ НЕ ПЕЧЕНИЙ

2 вафлі, 500 г цукру, 1 склянка води, 750 г яблука, $\frac{1}{2}$ лимона, ванілін, 100 г запареного мигдалю, 100 г цукатів.

Помадка: 200 г цукрової пудри, 1 білок, сік з 1 мандарина.

З цукру і води зварити густий сироп, у який покласти почищені і пошатовані яблука і варити, весь час помішуючи, поки не утвориться густа маса. До цієї маси додати мигдаль, нарізаний соломкою, цукати, лимонний сік і добре вимішати. Коли маса охолоне, покласти її на вафлю, прикрити другою вафлею і притиснути тягарем на кілька годин. Коли торт спресується, змастити його білковою помадкою, поставити у духовку на кілька хвилин і підсушити. Оздобити нарізаними цукатами.

Помадку приготувати так: білок збити з цукром до утворення пухкої маси, додати сік з мандарина. Розтирати довго, поки почується тріск.

ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ

I варіант

2 вафлі, 8 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки меду, 250 г мелених горіхів.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 150 г мелених горіхів, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Мед розтопити, вимішати з меленими горіхами, а потім з піною, накласти на дві вафлі і підсушити в теплій духовці (150°С). Через два дні перекласти кремом.

Крем приготувати так: вершкове масло розтерти з цукровою пудрою, ваніліном, меленими горіхами і сметаною до утворення пухкої маси.

II варіант

5 вафель, 150 мелених горіхів, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 150 г джему, $\frac{1}{4}$ склянки води, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З цукру і води зварити сироп, всипати мелені горіхи, вимішати. Додати ванілін, масло і розтерти до утворення пухкої маси. Першу вафлю з внутрішнього боку змастити джемом, а решту перекласти горіховою масою. Змащені вафлі скласти і притиснути тягарем. На другий день торт можна полити шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

III варіант

6 вафель, 400 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 4 жовтки, 1 лимон, $\frac{1}{2}$ склянки міцної натуральної кави або 1 склянка згущеної кави, ромова есенція, арахіс, горіхи.

Масло збити до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку. Цю масу поділити на дві частини. Одну частину розтирати, додаючи потроху настою кави або ложкою згущену каву, кілька крапель ромової есенції, щоб вона рівномірно розійшлася. До другої частини маси натерти на тертці лимон без кісточок, потім усе добре вимішати. Цією начинкою перекласти вафлі, змастити нею верх і боки торта, посипати січеними горіхами або арахісом і охолодити.

ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ

2 вафлі, 1 кг цукру, 500 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла, ванілін.

Помадка: 250 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

З цукру і води зварити густий сироп. Додати мелені горіхи, вимішати і охолодити. Після цього додати збите масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і змастити помадкою. Оздобити половинками горіха або мигдалю і нарізаним мармеладом або цукатами (рис. 68).

Помадку приготувати так: з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати лимонний сік і розтирати з маслом. Як почне гуснути, вилити на торт.



Рис. 68. Торт, оздоблений гілочками з горіхів або мигдалю і листочками з мармеладу чи цукатів

ТОРТ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 250 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 ст. ложка цукру.

Крем: 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 50 г какао (порошку) або шоколаду, ванілін, 100 г мелених горіхів, $\frac{1}{2}$ склянки води.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор і сметану і продовжувати сікти до утворення тіста. Залишити його на ніч. На другий день поділити тісто на п'ять частин, розкачати, поколотити і спекти в тортівниці п'ять коржів. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, перекласти їх кремом. Торт покрити цим же кремом і оздобити горіхами і варенням.

Крем приготувати так: з цукру і води зварити сироп, вимішати його з горіхами, какао або шоколадом і охолодити, додати вершкове масло, ванілін і збивати до утворення піни.

ТОРТ ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Тісто: перший корж — 250 г борошна, 150 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 2 жовтки, 1—2 ст. ложки сметани; другий корж — 6 яєць, 2 білки, 250 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки сухарів.

Начинка: банка згущеного молока, 400 г вершкового масла, 2—3 ч. ложки розчинної кави, 25 г коньяку або рому.

Джем: 500 г сушеного чорносливу, 150 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, цебра з $\frac{1}{2}$ лимона.

Перший корж: (пісочний): жир посікти

з просіяним борошном, додати жовтки, цукрову пудру і замісити на сметані тісто. Приготовлену масу поділити на дві частини. Другий корж (горіховий бісквіт): з білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру, вимішати з жовтками, меленими горіхами і сухарями. Приготовлену масу поділити на дві частини і спекти два коржі. Дно тортівниці вистелити промащеним папером, накласти ложкою частину пісочного тіста, розрівняти його рукою і поколотити виделкою. Тоді змастити половиною джему і накрити горіховим бісквітом. Пекти у гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Так само приготувати другу частину торта.

Джем приготувати так: сушені сливи помити, замочити на ніч, вибрати кісточки і нарізати соломкою. Залити густим сиропом, звареним з цукру і $\frac{1}{2}$ склянки води, додати лимонну цебру і варити на повільному вогні до прозорості. Джем повинен бути середньої густоти.

Начинку приготувати так: банку згущеного молока покласти в каструлю, залити водою і варити протягом 1,5 год, в міру википання доливати гарячою водою. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком, додати каву, розчинену в 1 ст. ложці гарячої води, коньяку або рому. Спечені коржі перекласти начинкою, змастити нею верх і боки торта, посипати грубо посіченими горіхами і прикрасити нарізаним зеленим мармеладом.

ТОРТ ІЗ ЗЕФІРУ

Крем: 500 г зефіру, 400 г вершкового масла, банка згущеного молока або какао, 2 жовтки, 100 г мелених горіхів, 1 ст. ложка коньяку або рому, ванілін, сік з $\frac{1}{2}$ лимона, 2 вафлі.

Помадка: 5 ст. ложок сметани, 5 ст. ложок цукру, 1 ст. ложка какао (порошку), 1 ч. ложка вершкового масла, 1 ст. ложка рому або коньяку, ванілін.

Банку згущеного молока або какао залити водою і варити протягом 2 год, в міру википання доливати гарячою водою. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком або какао, додати по одному жовтку, 1 ч. ложку коньяку або рому, вимішати з меленими горіхами. Дно тортівниці застелити вафлею, викласти на неї $\frac{1}{3}$ приготовленої маси, а зверху — шар зефіру (плоскою стороною), який прикрити частиною маси. Потім викласти ще шар зефіру, прикрити його рештою маси і вафлею. На готовий торт покласти невеликий тягар і вивести в холодне місце. На другий день покрити торт помадкою, прикрасити половинками горіхів і ягодами з варення.

Помадку приготувати так: сметану, цукор і какао (порошок) перемішати, влити до посуду

і варити на повільному вогні 10—12 хв. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, зняти з вогню, додати масло, ром, ванілін, усе добра вимішати і вилити на торт. Замість зефіру можна використати цінник.

ТОРТ КВАСОЛЕВНИЙ

I варіант

Тісто: 300 г великої білої квасолі, 50 г горіхів, 50 г гіркої мигдалю або мигдальної есенції, 150 г цукру, 6 яєць.

Помадка: 100 г шоколаду, 200 г цукру, 250 г вершкового масла, 2 жовтки, $\frac{1}{4}$ склянки настою кави.

Квасолі намочити на ніч. Зварити до півготовності, очистити від шкірки, просушити, змолоти. З білків збити густу піну, додаючи по ложці цукру. Швидко влити жовтки, збиваючи, додати мелену квасолі, горіхи, гіркий мигдаль або кілька крапель мигдальної есенції, вимішати і викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в духовці (200°С) протягом 35 хв. Холодний торт покрити шоколадною помадкою, оздобити агрусовим варенням без сиропу і мигдалем, боки обсипати посіченими горіхами або мигдалем.

Помадку приготувати так: вершкове масло збити до утворення піни, поступово додаючи по жовтку і по ложці холодної чорної кави, звареної з цукром. Коли маса стане пухкою, додати теплий шоколад.

II варіант

Тісто: 8 яєць, 250 г цукру, 200 г великої білої квасолі, 50 г мигдалю або горіхів, 50 г білих сухарів, солодкий чай, ромова есенція.

Начинка: 250 г абрикосового або вишневого джему.

Помадка: 300 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 ч. ложка вершкового масла, мигдальна есенція.

Квасолі зварити, ще з теплої зняти шкірку і змолоти на м'ясорубці. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Обережно вимішати з жовтками. Тоді додати мелені горіхи або мигдаль, мелену квасолі, сухарі і вимішати. Викласти до змащеної жиром і посипаної сухарями тортівниці і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Корж охолодити, розрізати на два шари, скропити солодким чаєм з ромовою есенцією, перекласти джемом, покрити помадкою. Верх торта прикрити половинками горіхів або мигдалю, варенням, боки торта обсипати меленими горіхами.

Помадку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Зняти з вогню, додати масло і мигдальну есенцію.

ТОРТ ВЕСІЛЬНИЙ

Тісто: пісочне — 300 г борошна, 250 г вершкового масла, маргарину чи рослинного сала, 50 г цукру, 2 ст. ложки сметани; бісквітне — 6 яєць, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених сухарів або 150 г борошна.

Тісто для ручки до кошика: 150 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток, 1 ст. ложка сметани, цукрова пудра.

Крем: 200 г вершкового масла, 150 г борошна, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 100 г цукру, банка згущеного молока, какао або кави, ромова або ванільна есенція.

Начинка: $\frac{1}{2}$ л варення без сиропу або вишневого джему.

Тісто приготувати так: пісочне — жир посікти з борошном, додати сметану, цукор і продовжувати сікти до утворення тіста. Винести його на 2 год у холодне місце, а потім поділити на три частини, розкачати, поколотити і спекти в тортівниці в гарячій духовці (240°С) протягом 30 хв три коржі. Перекласти їх пошарово джемом або варенням без сиропу; бісквітне — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Вибити жовтки, і все вимішати з меленими горіхами та сухарями або просіяним борошном. Приготовлене тісто вилити у форму для випікання баб, для варіння пудингів або в малу гусятницю, змащену жиром, дно якої застелене жирним папером. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

Ручка до кошика: борошно посікти з жиром, додати цукор, жовток і на сметані замісити тісто, винести в холодне місце. З алюмінієвого дроту вигнути ручку. З тіста викачати валок і обкрутити ним дріт. Покласти на лист, вистелений папером і змащений жиром. Пекти в гарячій духовці (210°С) протягом 20 хв. Гарячу ручку посипати цукровою пудрою або покрити шоколадною помадкою.

Крем приготувати так: у каструлі розтопити 100 г масла, додати борошно і смажити, щоб борошно набуло приємного смаку. Тоді влити холодне молоко, добре розтерти, щоб не було грудок, зняти з плити і поступово вливати згущене молоко чи какао, все це розтерти до утворення однорідної маси. Щоб одержати шоколадний крем, додати розігрітий шоколад або 1 ст. ложку какао. Крем зняти з плити, часто вимішуючи його, охолодити. Тоді додати решту масла, розм'якшеного виделкою, і розтерти. Додати ромову або ванільну есенцію. Якщо крем надто густий, влити білок і добре розтерти.

Кошик приготувати так: спечену бісквітну бабку скропити солодкою кавою, покласти на мільку тарілку догори дном. Один бік трохи підняти і нанести з крему за допомогою

ширица плетінку (див. рис. 67). Після охолодження бісквіт поставити на перекладений начинкою пісочний торт. Гострим ножем обережно вирізати з середини бісквітної баби трохи бісквіту і покласти в «діру» крему з грубо посіченими горіхами або різного варення без сиропу з горіхами. Прикрити вибраним бісквітом. Верх змастити кремом. Обережно поставити спечену ручку.

Торт оздобити варенням з груш, райських яблук, вишень і абрикосів без сиропу, обкачаних у цукрі, та зеленим мармеладом, з якого вирізати листочки різної форми. Верх і боки пісочного торта змастити кремом, посипати грубо посіченими горіхами або натертим на грубій тертці шоколадом. Торт поставити на тарілку, застелену декоративно вирізаною паперовою серветкою.



СОЛОДКІ СТРАВИ

ПУДИНГИ

Пудинги можна варити і пекти. Варять пудинг на «паровій бані» двома способами: в серветці або у спеціальній формі (див. рис. 8).

Серветку перед вживанням слід прокип'ятити і кілька разів переполоскати у холодній воді, щоб не мала жодного запаху. Тоді покласти її на глибоку тарілку, змастити вершковим маслом, накласти на неї масу і зав'язати так, щоб залишилось місце для підходу її (приблизно на два пальці). При цьому слід враховувати, що занадто легко зав'язана пудингова маса розпливається, а зав'язана тісно — буде твердою. Наповнену серветку прив'язати до дерев'яної палички і занурити у киплячу воду так, щоб вона не торкалась дна посуду, і поставити на вогонь. Варіння не можна переривати ні на хвилину. Якщо вода википає, доливати кип'яток з чайника. Зварений пудинг обережно виїняти, покласти на сито, щоб стекла вода, потім розв'язати серветку і викласти його на тарілку.

Другий спосіб варіння пудингів — у спеціальній формі (див. рис. 7). Форму слід змастити вершковим маслом, посипати сухарями, наповнити приготовленою масою, не доливаючи до верху на два пальці, щільно закрити кришкою і вставити у другий посуд, в якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг до готовності.

ПУДИНГ БІСКВІТНИЙ

100 г борошна, 4 яєць, 150 г цукру, цедра і сік з 1/2 лимона.

Крем: 3 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка білого вина, цедра з 1/2 лимона.

З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, цедру і сік з лимона, вимішати, всипати пересіяне борошно і знову вимішати. Наповнити цією масою форму або серветку і варити протягом 1 1/2 год. Готовий пудинг полити кремом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, розвести гарячим білим вином і збивати в посуді, поставленому у більший посуд з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, додати цедру, цукор до смаку, вимішати і полити пудинг.

ПУДИНГ ГОРІХОВИЙ

3 ст. ложки мелених білих сухарів, 150 г мелених горіхів, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, ванілін.

Розтерти масло з цукром і жовтками, додати ванілін, мелені горіхи, вимішати з білковою піною і сухарями, викласти у змащену жиром форму чи серветку і варити протягом години на «паровій бані». Подавати з варенням.

ПУДИНГ З ЖИТНІХ СУХАРІВ

50 г мелених житніх сухарів, 50 г шоколаду, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 4 яєць, 50 г ізюму, 1/2 склянки червоного вина, на кінець ножа солі, меленої гвоздики і кориці. Мелені житні сухарі залити вином. Жовтки розтерти з цукром, додати корицю, гвоздику, намочені сухарі, посічені горіхи, ізюм, третій шоколад і вимішати. Тоді з білків збити круту піну і злегка вимішати з приготовленою масою. Наповнити форму і варити протягом 1 1/2 год на «паровій бані». Подавати з сиропом з полуничного варення

ПУДИНГ ШОКОЛАДНИЙ

100 г вершкового масла, 100 г цукру, 100 г шоколаду, 5 яєць, 2 ст. ложки борошна, 50 г горіхів, 2 зерна гвоздики.

Крем: 2 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка молока, 100 г крохмалю, ванілін.

Масло розтерти з цукром до утворення піни, додаючи по жовтку, підігрітий шоколад, мелену гвоздику. Все вимішати з білковою піною і борошном, наповнити змащену жиром і посипану сухарями форму і варити протягом години на «паровій бані». Готовий пудинг оздобити порізаними горіхами або миг-

далем, щоб виглядали, як шпильки їжака. Подавати з ванільним кремом.

Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити $\frac{1}{2}$ склянки холодного молока, добре розтерти, розвести з $\frac{1}{2}$ склянки гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити і полити ним пудинг.

ПУДИНГ ЛИМОННИЙ

$\frac{1}{2}$ склянки білих мелених сухарів, 1 лимон, 100 г цукру, 4 яєць, малиновий сироп.

Лимон кілька разів закип'ятити, заливаючи воду і заливаючи гарячою. Вибрати з нього зернятка, змолоти з шкіркою на м'ясорубці, вимішати з цукром, жовтками, з піною збитих білків і сухарями. Наповнити цією масою змащену жиром форму або серветку і варити протягом години на «паровій бані». Перед подачею на стіл полити малиновим сиропом.

ПУДИНГ МОЛОЧНИЙ

400 г булки, 1 склянка варення, 1 склянка молока, 6 яєць, 50 г цукру.

3 булки зрізати скоринку, нарізати на дрібні кубики, залити молоком, у якому розведені розтерті з цукром яйця. Вимочену булку вимішати з варенням, накласти у змащену жиром форму. Варити протягом $1\frac{1}{2}$ год на «паровій бані». Зварений пудинг посипати цукром; подавати з фруктовим киселем.

ПУДИНГ ЯГІДНИЙ З КРЕМОМ

1 ст. ложка варення з суниць або полуниць, 1 ст. ложка цукру, 5 білків.

Крем: 5 жовтків, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки молока, ванілін, 1 ч. ложка борошна.

Варення і один білок розтерти до білості ложкою в глибокій тарілці. З чотирьох білків з цукром збити круту піну, злегка вимішати з приготовленою масою, накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Варити протягом 30 хв на «паровій бані».

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном, борошном, залити гарячим молоком, запарити на легкому вогні, а як загусне, охолодити і полити пудинг.

ПУДИНГ ФРУКТОВИЙ

4 яєць, 100 г цукру, 150 г борошна, 50 г вершкового масла, 500 г фруктів, ванілін, на кінець ножа соди.

Крем: 50 г вершкового масла, 50 г борошна, 50 г цукру, 1 склянка білого вина, цедра і сік з 1 лимона, ромова есенція.

Масло розтерти з цукром, ваніліном і жовтками, вимішати з білковою піною, просіяним борошном, содою, всипати пошатовані яблука, вишні чи черешні без кісточок. Цю масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму і варити $1\frac{1}{2}$ год на «паровій бані». Подавати з кремом.

Крем приготувати так: масло розтерти з борошном, розвести білим вином, поставити на вогонь і варити, весь час помішуючи. Коли маса загусне, додати цедру і сік з лимона, цукру до смаку і кілька крапель ромової есенції.

*

30 слив або 20 абрикосів, 300 г цукру, 5 ст. ложок білих мелених сухарів, 5 яєць, 1 ч. ложка вершкового масла, на кінець ножа кориці.

Сливи або абрикоси запарити, зняти шкірку, вибрати кістки і з 200 г цукру зварити повидло. До повидла додати корицю, розтерті з рештою цукру і масла жовтки, все добре вимішати, щоб утворилась однорідна маса. Тоді додати піну збитих білків і сухарів, вимішати, накласти у змащену жиром форму і варити на «паровій бані» протягом години або пекти в гарячій духовці (200°C) 30 хв. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.

*

2 склянки мелених білих сухарів, 100 г вершкового масла, 4 яєць, 5 ст. ложок цукру, 500 г яблучного джему.

Масло розтерти з цукром, жовтками, вимішати з джемом і сухарями і залишити на годину. Потім масу вимішати з піною збитих білків, накласти у змащену жиром форму або серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.

ПУДИНГ З КАВОВИМ КРЕМОМ

200 г булки, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г цукру, 4 білки, 5 г мелених горіхів, 1 склянка кави з молоком.

Крем: 1 склянка молока або вершків, 4 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки настою натуральної кави, ванілін.

Булку замочити в каві, потім злегка витиснути рідину, вимішати з вершковим маслом, цукром, меленими горіхами і піною збитих білків, накласти у змащену жиром форму або в серветку і варити протягом $1\frac{1}{2}$ год на «паровій бані».

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном і борошном, розвести настоєм кави, влити гаряче молоко, потримати

кілька хвилин на вогні, помішуючи, щоб крем заварився. Коли маса загусне, зняти з вогню, охолодити і полити нею пудинг.

ПУДИНГ З ПШЕНИЧНИХ СУХАРІВ

1 1/2 склянки білих мелених сухарів, 4 яєць, 2 склянки молока, 1/2 склянки топленого масла, 50 г посічених горіхів, 2—3 ст. ложки цукру, 100 г ізюму або варення без сиропу.

Крем: 2 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, ванілін.

Сухарі замочити в молоці, щоб набрякли. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим вершковим маслом, вимішати з намоченими сухарями. Тоді додати промитий ізюм або варення, посічені горіхи, круту піну збитих білків і вилити у змащену жиром форму або на приготовлену серветку. Варити на «паровій бані» 1 1/2 год. Подавати до столу з малиновим сиропом або з ванільним кремом.

Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 1/2 склянки холодного молока, добре вимішати, розвести з 1/2 склянки гарячого молока, поставити на вогонь, помішуючи, поки крем не загусне. Охолодити і полити ним пудинг.

ПУДИНГ З БУЛКИ

300 г булки, 100 г вершкового масла, 250 г цукру, 4 яєць, 1/2 склянки молока, 50 г ізюму, 2 ст. ложки варення, цедра з 1/2 лимона.

3 булки зняти скоринку, порізати на маленькі кубики і залити молоком. Вершкове масло розтопити, розтерти з цукром і жовтками, додати лимонну цедру і намочену в молоці булку. Все разом старанно вимішати, додати ізюм, варення без сиропу, піну збитих білків і ще раз вимішати. Приготовлену масу накласти у змащену жиром форму або на серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Подавати з сиропом від варення.

*

150 г булки, 50 г вершкового масла, 5 яєць, 50 г цукру, 50 г ізюму, ромова есенція.

Крем: 2 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, ванілін.

Вершкове масло розтерти до консистенції густої сметани, додати цукор, жовтки, намочену в холодному молоці булку, добре розтерти, вимішати з ізюмом, кількома краплями есенції. Цю масу вимішати з білковою піною, викласти на змащену жиром форму чи на серветку і варити на «паровій вані» протягом години.

Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 1/2 склянки хо-

лодного молока, добре розтерти, розвести з 1/2 склянки гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити і полити пудинг.

ПУДИНГ СУХАРНИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

1/2 склянки мелених житніх сухарів, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки сметани, 100 г цукру, 1/2 ложки кориці і гвоздики.

Крем: 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, 20 г какао або 50 г шоколаду.

Мелені житні сухарі залити розтопленим вершковим маслом, коли маса охолоне — влити сметану, додати розтерті з цукром жовтки, корицю, гвоздику, вимішати, додати піну збитих білків, ще раз легко вимішати, вилити у змащену жиром форму або на серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Подавати з шоколадним кремом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, крохмалем, какао або тертим шоколадом, розвести молоком і поставити на вогонь, помішуючи. Коли крем почне гуснути, зняти з плити, охолодити і полити ним пудинг.

*

1 склянка мелених сухарів з сірого хліба, 3—4 ст. ложки розтопленого вершкового масла, 4 яєць, 150 г цукру, 6 ст. ложок сметани, цедра і сік з 1 лимона.

Вершкове масло розтопити, розтерти з цукром, додати жовтки, сік і цедру з лимона, сметану і сухарі. Все разом добре вибити ложкою, а потім вимішати з білковою піною і вилити у змащену жиром і посипану сухарями форму або на серветку. Варити на «паровій бані» протягом 1 1/2 год або пекти 30 хв у гарячій духовці (200° С).

ПУДИНГ НАШВИДКУРУЧ

100 г борошна, 3 яєць, 100 г вершкового масла, 100 г цукру.

Вершкове масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати, весь час розтираючи, по одному яйцю і борошно. Все разом добре розтерти, накласти у змащену і посипану сухарями форму і пекти у гарячій духовці (200° С) протягом 30 хв. Полити сиропом з варення.

ШАРЛОТКИ І МАЛАЇ

ШАРЛОТКА З ЯБЛУК

1 білий батон, 2 яєць, 1 склянка молока, 10 яблук, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 1/2 ч. ложки кориці.

Порізати батон на тоненькі грінки і, вмочуючи їх у збиті з молоком яйця, посипати цукром з корицею. Дно і стінки змащеної жиром каструлі вистелити грінками, а середину наповнити почищеними і пошаткованими яблуками, посипати їх цукром і корицею, покласти кусочками вершкове масло. Зверху закрити грінками і пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30—40 хв. Холодну шарлотку викласти на тарілку і посипати цукром.

*

1 білий батон, 1½ кг яблук, 400 г цукру, 100 г вершкового масла, ½ ч. ложки кориці.

З яблук і цукру з корицею зварити густе повидло. Каструлю, змащену жиром, вистелити тонко нарізаними грінками з черствого батона. Грінки попередньо скропити розтопленим маслом. Середину каструлі наповнити повидлом і прикрити грінками. Пекти в гарячій духовці (200° С) протягом 30—40 хв. Холодну шарлотку викласти на тарілку і посипати цукром.

МАЛАЙ З ПОВИДЛОМ

300 г кукурудзяного борошна, 3 склянки молока, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 6 яєць, цедра з 1 лимона, 150 г повидла з слив, на кінець ножа соди.

Запарити борошно гарячим молоком, добре розтерти, щоб не було грудочок. Потім розтерти масло з цукром, жовтками і лимонною цедрою. Весь час вимішуючи, додавати по ложці запареного борошна з содою. Коли утвориться однорідна маса, вимішати її з піною збитих білків, розлити у дві посипані сухарями тортівниці і пекти в гарячій духовці (210—250° С) протягом години. Спечений малай перекласти повидлом.

МАЛАЙ З СОЛОДКИМ СОУСОМ

Тісто: 150 г кукурудзяного борошна, 150 г пшеничного борошна, ½ склянки молока, 4 білки, 150 г цукру, 100 г вершкового масла, ½ ч. ложки соди, 2—3 краплі лимонної есенції.

Соус: 4 жовтки, 100 г цукру, 1 склянка молока, 1 ст. ложка борошна, ванілін.

Масло збити з цукром, щоб утворилася піна, вимішати її з кукурудзяним і пшеничним борошном, залити молоком з содою і знову старанно вимішати. Додати 2—3 краплі лимонної есенції, вимішати з піною збитих білків і накласти у тортівницю, змащену жиром і посипану сухарями. Пекти в гарячій духовці (210—250° С) протягом 45 хв. Спечений малай полити соусом.

Соус приготувати так: розтерти жовтки з цукром, ваніліном і борошном, влити гаряче молоко і поставити на вогонь; коли соус почне

гуснути, не доводячи до кипіння, зняти його з плити і поставити в холодне місце, весь час помішуючи.

МАЛАЙ З СИРОМ

100 г кукурудзяного борошна, 150 г сиру, 4 яєць, 150 г цукру, ½ склянки кислої сметани, лимонна есенція.

Жовтки розтерти з цукром, всипати перетертій кризь сито сир, влити кислу сметану, всипати кукурудзяне борошно, додати кілька крапель лимонної есенції. Все разом старанно вимішати і залишити на 30 хв. Потім масу вимішати з піною збитих білків, накласти у змащену і посипану сухарями форму, пекти в гарячій духовці (210—250° С) протягом години.

НАЛИСНИКИ, МЛИНЦІ, ОЛАДКИ, ОМЛЕТИ

НАЛИСНИКИ ЗВИЧАЙНІ

Тісто: 200 г борошна, ½ л молока, 4 жовтки, 2 білки, 50 г розм'якшеного масла, на кінець ножа солі і цукру.

Жовтки розтерти з цукром, маслом, посолити, влити склянку молока. Все це добре вимішати, додати борошно і розтерти, щоб не було грудочок. Тоді влити решту молока, розмішати і залишити на 2 год. Потім додати піну збитих білків, знову вимішати і залишити ще на 10 хв. Сковороду розігріти, злегка змастити жиром і наливати тісто тонким шаром. Звичайні налисники без начинки повинні бути дуже тонкі. Коли всі налисники спечуться, скласти їх трикутниками і ще раз підсмажити на вершковому маслі або іншому жирі. Ще гарячі посипати цукровою пудрою і подавати до столу з сметаною або варенням. На край налисників можна покласти начинку, завернути в рулет і підсмажити.

НАЛИСНИКИ З СИРОМ

Тісто: 150 г борошна, 1 яйце, ½ склянки води, ½ склянки молока, на кінець ножа солі і цукру.

Начинка: 250 г сиру, 50 г цукру, 2 яєць, ванілін, 1 ст. ложка вишневого варення.

Борошно розвести кип'яченою водою з молоком, додати яйце, сіль, цукор, добре вибити ложкою, щоб маса була однорідною. Розігріти сковородку, злегка змастити жиром і наливати тісто тонким шаром. Спечені налисники змастити начинкою, завернути, підсмажити на вершковому маслі. Подавати гарячими, посипавши цукровою пудрою.

Начинку приготувати так: сир розтерти з жовтками і цукром, вимішати з білковою піною, варенням і ваніліном.

НАЛИСНИКИ З СМЕТАНОЮ

Тісто: 250 г борошна, 3 яєць, 2 склянки молока, на кінець ножа солі і цукру.

Начинка: 1 склянка густої сметани, 50 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки мелених білих сухарів, на кінець ножа кориці, 50 г ізюму.

Приготувати тісто, як вказано у попередньому рецепті, і спекти налисники. Сметану вимішати з цукром, сухарями, додати корицю, ізюм, все це вимішати, змастити налисники і скрутити в рулет. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.

НАЛИСНИКИ ПАЛАЮЧІ

250 г борошна, $1\frac{1}{2}$ склянки молока, 2 яєць, 50 г цукру, на кінець ножа солі, $\frac{1}{2}$ склянки коньяку або спирту, 500 г варення з суниць чи полуниць.

Борошно розвести склянкою молока, додати розтерті з цукром жовтки, посолити, добре вимішати, залишити на годину, додати збиту білкову піну, вимішати і на гарячій сковороді спекти налисники. Спечені налисники змастити варенням, скласти вчетверо і посипати цукровою пудрою з ваніліном. Скласти на тарілку. Перед подачею на стіл зігріти. Запалити спирт, відразу вилити на налисники і подавати.

НАЛИСНИКИ З ВАРЕННЯМ

250 г борошна, $\frac{1}{2}$ л води, 1 яйце, на кінець ножа солі і цукру, варення, 2 ст. ложки сметани.

Борошно розвести з водою, додати яйце, розтерти з сметаною і цукром, посолити, старанно вимішати і залишити його на годину. Тоді на гарячій сковороді спекти тонкі налисники. Спечені налисники змастити варенням, скласти вчетверо і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

НАЛИСНИКИ ДРІЖДЖОВІ З ДЖЕМОМ

500 г борошна, 30 г дріжджів, 50 г цукру, 3 яєць, 3 склянки молока, 100 г ізюму, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посуд з борошном, додати яйця, решту молока, цукру, посолити і вибити тісто. Залишити його на 2 год у теплому місці, щоб підійшло. Пекти налисники на гарячій сковороді, змащеній вершковим маслом або іншим жиром. Кожен налисник посипати цукром, ізюмом і

складати один на другий до каструлі, змащеної жиром; накрити і поставити на 15–20 хв у духовку, щоб добре зігрілися. Потім викласти на тарілку, порізати як торт, посипати цукровою пудрою. Можна подавати з сметаною або заварним кремом.

НАЛИСНИКИ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 г борошна, 30 г дріжджів, 50 г цукру, 3 яєць, 1 склянка пива, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г яблук.

Приготувати тісто на пиві, як на звичайні налисники. Спечені на гарячій сковороді налисники скласти до змащеного жиром посуду, перекласти яблуками, натертими на рідкій тертці, і вимішати з цукром та корицею, накрити і запекти в духовці.

НАЛИСНИКИ НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ

300 г борошна, 2 склянки кислого молока, 2 яєць, $\frac{1}{2}$ ч. ложки соди, $\frac{1}{2}$ ч. ложки лимонної кислоти, на кінець ножа солі і цукру.

Яйця, сіль, цукор розвести склянкою кислого молока і всипати просіяне борошно з содою і лимонною кислотою. Коли тісто загусне, як сметана, вилити другу склянку молока, добре вимішати і залишити на годину. Спечені на гарячій сковороді налисники перекласти будь-якою начинкою (джемом, повидлом, яблуками та ін.).

НАЛИСНИКИ БІСКВІТНІ

150 г борошна, 4 яєць, 100 г цукру, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Начинка: 200 г повидла або варення. Розтерти жовтки з цукром, розвести сметаною, додати лимонну цедру, борошно і добре вимішати. Коли маса буде однорідною, додати піну збитих білків, ще раз злегка перемішати і залишити тісто на 5–10 хв. На сковороді розтопити вершкове масло, налити тісто і смажити з обох боків. Спечені налисники перекласти мармеладом або варенням, скласти у змащений жиром посуд і поставити на 20 хв у гарячу духовку (200° С). Подавати на стіл із збитою з цукром сметаною.

МЛИНЦІ ЗВИЧАЙНІ

400 г борошна, $\frac{1}{2}$ л молока, 10 г дріжджів, 2 яєць, $\frac{1}{4}$ склянки вершків або сметани.

Борошно поділити на дві рівні частин. З однієї частини борошна, молока і дріжджів зробити розчину і поставити в тепле місце, щоб підійшла. Тоді додати жовтки і решту борошна, добре вибити ложкою, влити вершки і вимішати з піною збитих білків. Тісто поставити в тепле місце, щоб підійшло, і тоді

смажити, обережно набираючи ложкою, щоб не пом'яти його. Готові млинці полити розтопленим вершковим маслом.

МЛИНЦІ НАШВИДКУРУЧ

300 г борошна, 3 яєць, 100 г вершкового масла, 2 склянки кислого молока, 1/2 ч. ложки цукру, на кінець ножа солі.

Масло розтерти з жовтками, цукром, додати до просіяного борошна, влити кисле молоко і вимішати. Тоді додати піну збитих білків, посолити, вимішати і відразу смажити на гарячій сковороді.

МЛИНЦІ З МАННОЇ КРУПИ

2 склянки молока, 200 г манної крупи, 1 яйце, 50 г цукру, 100 г вершкового масла, на кінець ножа солі.

Зварити на молоці манну крупу з цукром. Як загусне, посолити до смаку, охолодити, додати яйце, масло і старанно вимішати. Пекти на гарячій сковороді. Подавати з варенням.

МЛИНЦІ ЗДОБНІ

300 г борошна, 50 г вершкового масла, 4 яєць, 3 склянки молока, 30 г цукру, ванілін.

Розтерти жовтки з цукром, розтопленим вершковим маслом і борошном, поступово підливаючи молоко. Цю масу поставити на вогонь і мішати, поки не загусне, не доводячи до кипіння. Тоді охолодити, вимішати з піною збитих білків і смажити на сковороді. Подавати з варенням. Млинці можна скласти у змащену жиром каструлю, перекласти варенням і злегка запекти.

МЛИНЦІ ПШЕНИЧНО-ГРЕЧАНІ

200 г пшеничного борошна, 200 г гречаного борошна, 1 склянка молока, 1 ст. ложка розтопленого вершкового масла, 10 г дріжджів, 2 яєць.

Пшеничне борошно розчинити теплим молоком з розтопленим маслом і дріжджами і добре вимішати. Поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Тоді посолити, додати жовтки, гречане борошно і знову дати підійти. За годину перед смаженням тісто добре вибити ложкою, влити піну збитих білків, вимішати і знову поставити, щоб підійшло. Після цього смажити на гарячій сковороді.

*

150 г пшеничного борошна, 150 г гречаного борошна, 1/4 склянки води, 1 склянка молока, 10 г дріжджів, 2 яєць, 1 ст. ложка розтопленого вершкового масла.

Пшеничне борошно розчинити водою і дріжджами. Як тільки тісто підійде, додати гречане борошно, запарене гарячим молоком, посолити і вимішати, а як прохолоне — вбити яйця, влити розтоплене масло і поставити, щоб підійшло. Тоді смажити на гарячій сковороді.

МЛИНЦІ З ЯБЛУКАМИ

250 г борошна, 3 яєць, 50 г цукру, 1 склянка сметани або кефіру, 500 г яблук.

Розтерти жовтки з цукром, додати борошно, сметану і приготувати рідке тісто. Вимішати його з піною збитих білків, а потім з пошатованими яблуками. Смажити на гарячій сковороді, після чого посипати цукровою пудрою з ваніліном. Замість яблук можна використати ревінь, порізаний на маленькі шматочки.

ОЛАДКИ НА ДРІЖДЖАХ

300 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 2 яєць, 1 ст. ложка маргарину, 1 ст. ложка цукру, сіль.

Дріжджі розвести в теплому молоці, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, просіяне борошно, добре вибити ложкою, додати піну збитих білків, вимішати, влити розтоплений жир, ще раз старанно вимішати і поставити тісто, щоб підійшло. Тоді набирати його ложкою, намоченою у воді, і класти на гарячу сковороду з жиром. Смажити оладки з обох боків. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ОЛАДКИ З МАННОЇ КРУПИ

150 г манної крупи, 1 1/2 склянки молока, 3 яєць, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка цукру, сіль.

Манну крупу зварити на молоці, посолити, зняти з плити, охолодити, додати жовтки, цукор, вимішати з розведеними в молоці дріжджами і піною збитих білків. Поставити в тепле місце. Коли підійде, обережно набирати ложкою (не мішати, бо осяде) і смажити на вершковому маслі з обох боків на повільному вогні. Перед подачею на стіл полити фруктовим сиропом.

ОЛАДКИ З ЯБЛУК

300 г борошна, 1 кг яблук, 2 ст. ложки цукру, 1/2 ч. ложки кориці, 2 ст. ложки манної крупи, 2 яєць.

Почистити яблука, натерти на рідкій тертці, додати цукор з корицею, яйця, манну крупу, і все це вимішати. Борошна всипати стільки, щоб яблука добре зв'язалися. Потім цю масу накладати ложкою на гарячу сковороду з олією і смажити на повільному вогні з обох боків до рум'яності. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНИЙ

3 яєць, 3 ч. ложки борошна, 1 ст. ложка сметани, 50 г вершкового масла, сіль.

З білків збити круту піну, додати жовтки, посолити, вимішати з борошном, влити сметану і зразу ж вилити на гарячу сковороду з вершковим маслом. Смажити до рум'яності з обох боків на сильному вогні, як загусне, накрити на 3—5 хв, щоб омлет підріс. Готовий омлет згорнути, як пиріжок, полити розтопленим вершковим маслом.

ОМЛЕТ СІМЕЙНИЙ

100 г борошна, 5 яєць, 50 г вершкового масла, 1 склянка молока, сіль.

З білків збити круту піну, додати жовтки, посолити, всипати борошно і збивати, поступово підливаючи молоко. Добре збите тісто вилити на гарячу сковороду з жиром і пекти в гарячій духовці (200°С) до готовності.

ОМЛЕТ З ВАРЕННЯМ

4 яєць, 4 ч. ложки борошна, 1 ст. ложка цукру, варення.

З білків і цукру збити піну, додати жовтки, борошно, злегка вимішати і викласти на гарячу сковороду, змащену вершковим маслом. Смажити на повільному вогні протягом 10 хв. На середину омлета покласти варення, загорнути, посипати цукровою пудрою.

ОМЛЕТ З СВІЖОГО СИРУ

50 г борошна, 500 г сиру, 5 яєць, 1/2 склянки сметани, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, на кінець ножа солі.

Свіжий сир перетерти крізь сито, розтерти в макітрі з цукром і жовтками, додати сметану, посолити, вимішати з піною збитих білків і борошном. На гарячу сковороду, змаще-

ну жиром, накласти частину тіста, підсмажити з обох боків до рум'яності. Потім смажити решту тіста. Спечений омлет посипати цукром і корицею.

ОМЛЕТ ДИТЯЧИЙ

1 яйце, 1 ч. ложка сметани, 1 ч. ложка борошна, 10 г вершкового масла, сіль.

Яйце і сметану посипати борошном, посолити, швидко збити і зразу вилити на гарячу сковороду з розтопленим вершковим маслом. Коли омлет підніметься, перевернути ножем на другий бік, трохи підсмажити, скласти у вигляді конверта. Подавати з сметаною або з варенням.

ОМЛЕТ З ЯБЛУКАМИ

1/2 кг яблук, 1 ст. ложка вершкового масла, 4 яєць, 1 ст. ложка молока.

Яблука почистити, пошаткувати і стушити на сковороді з вершковим маслом на повільному вогні. Як зм'якнуть, влити збиті з цукром і молоком яйця, легко підняти яблука ножем, щоб під них затекла яєчна маса, пекти. Спечений омлет посипати цукровою пудрою.

ОМЛЕТ-ЗАВИВАНЕЦЬ

100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 150 г повидла або джему, цукрова пудра, ванілін.

З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, борошно і все добре вимішати. Тісто шаром завтовшки 1/2 см викласти на лист, застелений промащеним папером і посипаний борошном. Пекти в гарячій духовці (180°С), слідкуючи, щоб не пересушити. Спечений омлет змастити джемом, злегка підігріти, щоб зм'як, скрутити у вигляді рулета, піднімаючи знизу ножем, і загорнути в серветку. Коли остигне, порізати навкіс і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Ж Е Л Е

Желе — це солодка драглиста страва, приготовлена з фруктових соків з желатином. Готовий крем-желе виливають у спеціальну форму чи порційні мисочки, які заздалегідь змочують холодною водою і посипають цукровою пудрою. Форму з кремом ставлять на лід або у відро з холодною водою на цілу ніч.

Щоб желе вийняти з форми, її треба накрити тарілкою, перевернути і легенько витрясти. Якщо желе погано випадає, на дно форми слід покласти змочений у гарячій воді рушник. Але треба пильнувати, щоб крем не розтопився.

Желатин, з яким готують желе, треба замочити на годину в холодній воді, потім злити воду і розпустити в гарячій воді або в чаї.

ЖЕЛЕ КАВОВЕ

50 г натуральної меленої кави, $\frac{1}{2}$ склянки молока, 4 жовтки, 100 г цукру, 10 г желатину, 2 ст. ложки води.

Змелену каву залити гарячим молоком, прикрити і залишити на годину в теплому місці. Жовтки розтерти з цукром, поступово вливаючи до них по ложці настою кави, поставити на повільний вогонь і мішати, поки маса не загусне. Після цього зняти масу з плити і збивати до охолодження. Тоді вимішати з розпушеним у воді желатином, додати білкову піну і злегка вимішати. Коли маса почне гуснути, вилити її у форму і поставити в холодне місце. Подавати на стіл з сметаною, збитою з цукром.

ЖЕЛЕ ЛИМОННЕ

Сік і цедра з 1 лимона, 15 г желатину, $\frac{1}{4}$ склянки чаю, 4 яєць, 20 г цукру.

Жовтки розтерти з цукром до білості, додати до них сік і цедру з лимона, влити желатин, намочений у холодній воді і розведений у $\frac{1}{4}$ склянки гарячого чаю, і вимішати. Тоді додати білкову піну і мішати, поки маса не почне гуснути. Приготовлену масу вилити у форму, змочену холодною водою і посипану цукровою пудрою, і охолодити.

ЖЕЛЕ ЛИМОННЕ З ВИНОМ

Сік і цедра з 1 лимона, 4 жовтки, 200 г цукру, 10 г желатину, 1 склянка сухого білого вина.

Жовтки розтерти з цукром до білості, додати сік і цедру з лимона, влити вино. Посуд з цією масою поставити в другий посуд, в якому кипить вода (див. «Пудинги»), і збивати, а коли маса загусне, зняти її з вогню, влити замочений у холодній воді і розведений у 1 ст. ложці гарячого чаю желатин. Вимішувати, поки не почне гуснути. Тоді викласти у форму і поставити в холодне місце.

ЖЕЛЕ ВАНІЛЬНЕ

$\frac{1}{2}$ л сметани, 150 г цукрової пудри, 3 білки, 10 г желатину, $\frac{1}{4}$ склянки чаю, ванілін.

Свіжу охолоджену сметану збити. Як почне гуснути, додавати по ложці цукрової пудри з ваніліном, вимішати з білковою піною, додати замочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї желатин, старанно вимішати. Як почне гуснути, розлити у формочки і поставити в холодне місце. Перед подачею на стіл желе можна оздобити вишневим варенням або свіжими ягодами.

ЖЕЛЕ АБРИКОСОВЕ

10 абрикосів, 150 г цукру, 1 склянка води, $\frac{1}{2}$ склянки чаю, 15 г желатину, $\frac{1}{2}$ склянки сметани.

Абрикоси розварити в склянці води і перетерти з цукром. З намоченого желатину відтиснути воду і розвести його у $\frac{1}{2}$ склянки гарячого чаю. Тоді замішати абрикоси і желатин і збивати до утворення густої маси, поступово додаючи по ложці збитої сметани. Готовий крем розлити у формочки і поставити в холодне місце.

*

12 абрикосів, $\frac{1}{2}$ л води, 150 г цукру, 20 г желатину.

Абрикоси запарити кип'ятком, зняти з них шкірку, вибрати кісточку і порізати. З абрикосових шкірок, води і цукру зварити сироп, процідити, додати вимочений у холодній воді і розведений у гарячій воді желатин, порізані абрикоси і ядра з кісточок, очистити від плівки, вимішати, розлити у формочки і поставити в холодне місце.

ЖЕЛЕ ЯГІДНЕ

350 г ягід, 2 білки, 3 ст. ложки цукру, $\frac{1}{4}$ склянки гарячої води або чаю, 10 г желатину, 1 склянка сметани.

Перетерти крізь сито стиглі суниці, малину чи полуницю, щоб була одна склянка ягідної маси: додати цукор до смаку, білки. Все разом збити до утворення пухкої маси, влити желатин, намочений у холодній воді і розведений у гарячій воді або чаї, і добре вимішати. Коли маса почне гуснути, додати до неї охолоджену сметану, вимішати, викласти в салатницю і поставити в холодне місце.

ЖЕЛЕ ЯБЛУЧНЕ

1 кг яблука, 150 г цукру, 10 г желатину, $\frac{1}{4}$ склянки чаю.

Яблука спекти і перетерти крізь сито. Взяти дві склянки яблучної маси, додати до неї цукор, вимочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї желатин, і збивати на холоді, поки маса не згусне і не побіліє. Потім викласти на тарілку і поставити в холодне місце. До цього желе можна додати також склянку вершків і збивати разом, а для поліпшення смаку — лимонну цедру, корицю, кілька крапель мигдальної есенції. Оздобити желе ягодами з варення.

ЖЕЛЕ МОЛОЧНЕ

4 жовтки, 10 г желатину, 1 ст. ложка чаю, 1 склянка вершків або молока, 200 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з 4 ст. ложками цукру і ваніліном, запарити гарячим молоком або вершками. Желатин вимочити в холодній воді, розпустити у гарячому чаї і влити в приготовлену масу. Вимішувати, поки маса не загусне. Тоді вилити її у форму або глибоку тарілку і поставити в холодне місце. Подавати з сметаною, збитою з рештою цукру.

ЖЕЛЕ СМЕТАННЕ

1/2 л густої сметани, 100 г цукрової пудри, цедра з 1 лимона або ванілін, 15 г желатину, 2 ст. ложки чаю.

Охолоджену сметану збити до утворення піни, додаючи по ложці цукрової пудри з ваніліном. Лимонну цедру вимішати з намоченим у холодній воді і розведеним у гарячому чаї желатином і поставити в холодне місце. До сметани можна додати перетерті крізь сито суниці, малину або полуниці.

СУФЛЕ

Суфле — це легкий солодкий пиріг. Приготовлену масу викласти на вогнетривку тарілку, добре змащену вершковим маслом, і випікати в гарячій духовці (200° С) протягом 15—20 хв до світло-золотистого кольору. Спечене суфле осідає, тому пекти його треба безпосередньо перед подачею на стіл. Суфле зберігати не можна.

СУФЛЕ ЯБЛУЧНЕ

1 кг кислих яблук, 4 білки, 300 г цукру, 100 г абрикосового чи малинового джему.

Яблука спекти, вибрати з них мякуш і вимішати його з 5 ст. ложками цукру. Цю масу викласти на вогнетривку тарілку, добре змащену вершковим маслом, зверху накласти абрикосовий або малиновий джем, покрити піною збитих з рештою цукру білків і зразу поставити в гарячу духовку (200° С) на 30 хв. Піна повинна зверху висушитися, а спід яблучної маси злегка прищектисся.

*

1 кг яблук, 2 ст. ложки варення, 5 білків, 250 г цукру, 50 г посічених горіхів, кориця. З яблук чайною ложечкою обережно вибрати серцевину, почистити їх і проварити в підсолодженій воді. Потім начинити їх варенням, посипати цукром, скласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом, покрити піною збитих з цукром білків, посипати корицею з посіченими горіхами і пекти в теплій духовці (180° С) протягом 15—20 хв.

*

1/2 кг яблук, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 4 яєць, 1 склянка мелених білих сухарів, цедра з 1/2 лимона.

Яблука почистити, пошаткувати, влити 2 ст. ложки води і стушити. Масло розтерти з цукром, вимішати із стушеними яблуками і винести в холодне місце. До охолодженої маси додати розтерті жовтки, потім піну збитих білків і сухарі, швидко збивати протягом 5 хв, поки маса не зробиться пухкою. Тоді викласти її на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом. Пекти в гарячій духовці

(200° С) 1/2 год. Готове суфле накрити, щоб не обсохло.

СУФЛЕ ЯГІДНЕ

250 г суниць або малини, 250 г цукру, 6 білків.

Стиглу малину чи суниці перетерти крізь сито, посипати цукром і збити з 2 білками. Окремо збити 4 білки з цукром, вимішати з приготовленою масою, викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом і пекти в теплій духовці (180° С) протягом 30 хв. Коли маса підійде, суфле готове.

СУФЛЕ АБРИКОСОВЕ

150 г сушених абрикосів, 8 свіжих або консервованих абрикосів, 50 г цукру, 4 білки.

Сушені абрикоси кілька хвилин варити у 1/2 склянки води. Коли вони зм'якнуть, перетерти їх крізь сито, додати цукор і зварити мармелад. З білків збити круту піну, додати мармелад і збивати до утворення пухкої маси. Цю масу у формі піраміди викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом, посипати цукром, поставити у гарячу духовку (200° С) і пекти протягом 15—20 хв. Оздобити нарізаним мигдалем.

СУФЛЕ З СУШЕНИМИ СЛИВАМИ

500 г сушених слив, 6 білків, 250 г цукру, 1/2 лимона.

Сушені сливи добре вимити і зварити. Відділити кісточку, вибрати з них ядра, зняти плівку і дрібно посікти. Сливи вимішати з посіченими ядрами, цедрою і соком з лимона. До маси можна додати 100 г підсушених нарізаних горіхів. З білків і цукру збити круту

піну, вимішати з приготовленою масою і викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом. Посипати цукром і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 20 хв.

СУФЛЕ З ВАРЕННЯМ

2 ст. ложки малинового чи полуничного варення, 4 білки, 150 г цукру, 100 г горіхів.

3 білків і цукру збити круту піну, додати варення і продовжувати збивати, щоб варення рівномірно змішалось з піною. Цю масу викласти на змащену вершковим маслом вогнетривку тарілку, посипати посіченими горіхами і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 15 хв.

КИСЕЛІ

КИСІЛЬ КЛЮКВОВИЙ

1 склянка клюкви, 200 г цукру, 50 г картопляного крохмалю.

Клюкву перебрати, промити, запарити і перетерти разом з відваром крізь друшляк, щоб вийшло $\frac{1}{2}$ л соку. До гарячого соку додати цукор. Крохмаль, розведений у $\frac{1}{2}$ склянки холодної води, помішуючи, закип'ятити. Зняти з плити, додати перетертий сік, розлити в склянки, посипати цукровою пудрою і внести в холодне місце. Кисіль з вишень, смородини та інших ягід готують так само, як з клюкви. До киселю з малини і полуниць додається протерте ягідне пюре. Перед подачею на стіл краї склянки змастити білком і обсипати цукром.

КИСІЛЬ З СУХОФРУКТІВ

250 г сушених яблук, слив, вишень, груш, абрикосів, 200 г цукру, 50 г крохмалю, цедра з 1 лимона або кориця.

Сушені фрукти промити, залити 4—5 склянками гарячої води і залишити на три години, після чого варити на повільному вогні протягом 30 хв. Одержаний відвар процідити крізь сито, а плоди протерти, покласти їх у відвар, додати цукор, вимішати і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у $\frac{1}{2}$ склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Коли рідина почне гуснути, додати лимонну цедру або корицю і зняти з вогню.

КИСІЛЬ З СВИЖИХ ЯБЛУК

$\frac{1}{2}$ кг яблук, 100 г цукру, 60 г крохмалю, цедра з $\frac{1}{2}$ лимона або кориця.

Яблука помити, порізати, виїняти серцевину і зварити з шкіркою. На ситі відцідити рідину, яблука протерти, змішати з відваром,

цукром і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у $\frac{1}{2}$ склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Розлити в склянки. Коли кисіль почне гуснути, посипати цукром з корицею.

КИСІЛЬ ШОКОЛАДНИЙ

50 г шоколаду або 20 г какао, $\frac{1}{2}$ склянки води, $1\frac{1}{2}$ склянки молока, 80 г крохмалю, 50 г цукру, 2 білки, ванілін.

Шоколад натерти на рідкій тертці, розпустити у гарячій воді, додати цукор і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у $\frac{1}{2}$ склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Коли закипить, зняти з вогню, розлити в склянки і охолодити. З білків, 2 ст. ложок цукру, ваніліну збити піну і перед подачею на стіл покласти на охолоджений кисіль.

КИСІЛЬ З ХЛІБНОГО КВАСУ

3 склянки хлібного квасу, цедра з 1 лимона, 50 г цукру, 80 г крохмалю.

Хлібний квас закип'ятити з лимонною цедрою і цукром. Під час кипіння влити розведений у $\frac{1}{4}$ склянки холодної води крохмаль. Коли закипить, зняти з вогню і охолодити.

КИСІЛЬ ЛИМОННИЙ

2 лимони, 100 г цукру, $\frac{1}{2}$ л води, 80 г крохмалю.

3 лимонів зрізати шкірку і проварити її з водою і цукром. Тоді шкірку вибрати, рідину закип'ятити і під час кипіння влити в розведений у $\frac{1}{2}$ склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Коли крохмаль завариться, кисіль зняти з вогню, витиснути сік з лимонів, вимішати і охолодити.

КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ

$\frac{1}{2}$ л молока, 100 г цукру, 50 г крохмалю, 2 жовтки, 20 г вершкового масла, ванілін.

Розведений у 3 ст. ложках холодної води крохмаль влити у кипляче молоко, весь час помішуючи. Коли кисіль почне гуснути, зняти з вогню, додати жовтки, розтерті з цукром, ваніліном і вершковим маслом, і добре вимішати. Як охолоне, можна подавати з малиновим соком або вишневим варенням.

КИСІЛЬ КАРАМЕЛЬНИЙ

Приготувати, як молочний. До розведеного киселю додати 50 г цукру, підсмаженого і розведеного 3 ст. ложками води.

ГАРЯЧІ НАПОЇ

КАВА НАТУРАЛЬНА

50 г натуральної меленої кави, 1 л води.
До нагрітого кофейника всипати мелену каву, залити кип'ятком, поставити на вогонь і, не доводячи до кипіння, зняти. Підігрівати каву не слід, бо втрачається її якість.

КАВА З МОЛОКОМ АБО ВЕРШКАМИ І СМЕТАНОЮ

До $\frac{2}{3}$ чашечки налити запареної кави, додати цукру, долити гарячого молока або вершків, зверху накласти збиту солодку сметану, яку можна посипати тертим шоколадом.

КАВА З КАКАО І СМЕТАНОЮ

До половини чашечки налити каву, додати гаряче какао, зверху накласти ложку збитої солодкої сметани або піни з білків, збитих з цукром (2 білки, 2 ст. ложки цукру).

КАВА З МЕДОМ ХОЛОДНА

На чашечку гарячої кави додати чайну ложку меду, розмішати і охолодити, перед подачею на стіл покласти шматочок харчового льоду, а зверху чайну ложку збитої на піну солодкої охолодженої сметани.

КАВА З ЖОВТКОМ

40—50 г натуральної меленої кави, 2 склянки води, 2 жовтки, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.
Запарити каву, процідити її, влити розтерті з 1 ст. ложкою цукру жовтки, все добре вимішати, розлити в чашечки, а наверх покласти по ложці густої піни з білків, збитих з рештою цукру.

КАКАО

30 г какао, 40 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води, 1 л молока.
Какао і цукор розмішати, розвести водою і заварити, потім влити молоко і варити ще кілька хвилин. До звареного гарячого какао можна додати 2—3 жовтки, розтерті з 2—3 ст. ложками цукру. Наповнити какао склянки на $\frac{2}{3}$, наверх накласти піну з білків, збитих з 1—2 ст. ложками цукру або збиту на піну солодку сметану.

ЧАЙ

10 г чаю, 1 л води.
Запарювати сухий чай найліпше у фарфоровому чайнику. Чайник зігріти, засипати сухого чаю, залити малою кількістю кип'ятку

на кілька хвилин, потім поставити на самовар або чайник, долити кип'ятку і залишити на 10 хв, щоб чай запарився. Наливати заварку чаю до склянок або чашок і розбавляти киплячою водою. Окремо додавати цукор, варення, нарізаний кружальцями лимон або апельсин, підігріті солодкі вершки.

ШОКОЛАД НА МОЛОЦІ

60 г шоколаду меленого, 1 л молока.
Мелений або дрібно накришений плитковий шоколад залити $\frac{1}{2}$ склянки холодної води, розмішати, заварити, додати молока і зварити. Можна додати чайну ложку міцної кави. Цукор — до смаку. Розлити шоколад у склянки, а наверх покласти піну з білків, збиту з цукром (2 білки, 2 ложки цукру), або збиту на піну з цукровою пудрою солодку сметану.

ХОЛОДНІ НАПОЇ

АБРИКОСОВИЙ

500 г абрикосів, 100—150 г цукру, 2 склянки молока, 1 склянка вершків, 1 склянка води, 100 г харчового льоду.
Абрикоси помити, вибрати кісточки, залити склянкою гарячої води, зварити, перетерти крізь сито, вимішати з цукром, охолодити. Кип'ячене холодне молоко і вершки вимішати з посіченим харчовим льодом, додати пюре з абрикосів, охолодити. Подавати у маленьких скляночках або чашечках.

АПЕЛЬСИНОВИЙ

2 апельсини, 200—300 г цукру, 1 склянка абрикосового соку, сифон газованої води.
3 апельсини зняти шкіру, нарізати кружальцями, засипати цукром, поставити в холодильник на кілька годин. Перед подачею викласти до скляної посудини, покласти туди шматочки харчового льоду, влити абрикосовий сік. Розливаючи до склянок, влити на $\frac{1}{3}$ газованої води, краї склянки змастити сирим білком і обсипати цукром.

З КЛЮКВИ

500 г клюкви, 2 л води, $\frac{1}{2}$ лимона, 200 г цукру, 100 г меду, сифон газованої води.
Клюкву перебрати, помити, розім'яти в мисці, залити киплячою водою. Добре вимішати. Залишити до охолодження, тоді розтерти на тертці лимон разом з шкіркою, процідити, додати мед. Подавати охолодженим, можна додавати до газованої води.

ЛИМОННИЙ

2 лимони, 1 апельсин, 150—200 г цукру, 1 л води.

Цукор розвести гарячою водою, охолодити, додати сік з апельсина, лимонів і цедру з апельсина, охолодити. Подавати з шматочками харчового льоду і апельсина.

МАЛИНОВИЙ

2 склянки малини, 1 л молока, $\frac{1}{2}$ склянки цукру, ванілін, 2 жовтки.

Молоко зварити з цукром, охолодити. З малини витиснути сік, додати до холодного молока. Жовтки збити на піну з 2 ст. ложками цукру, ваніліном, а тоді влити молоко з соком. Збивати збивалкою до утворення піни. Налити у вузькі склянки, прикрасити ягодами малини.

МАНДАРИНОВИЙ

4 мандарини, 150 г цукру, 2 л газованої води, $\frac{1}{2}$ склянки полуничного варення.

Мандарини почистити, нарізати тоненькими кружальцями, вибрати кістки, пересипати цукром, скласти до скляного посуду. Коли цукор розпується, накласти $\frac{1}{4}$ посуду товченого льоду, дати варення з полуниць, залити газованою водою, добре охолодити.

МЕДОВИЙ

100 г меду, 1 лимон, 1 л води, сифон газованої води.

Мед розпустити теплою кип'яченою водою, охолодити, додати сік з одного лимона і знову охолодити. Налити до половини склянок, покласти кусочок харчового льоду, розвести газованою водою. На край склянки надіти кружальце лимона.

МУСУЮЧИЙ

Апельсиновий сироп, 1 лимон, газована вода. До склянки покласти тоненьке кружальце лимона, чайну ложку апельсинового сиропу, залити водою з сифона і відразу подати у високих тонких склянках.

ПОЛУНИЧНИЙ

1 склянка полуниць або суниць, 100 г цукру, сифон газованої води.

Ягоди пересипати цукром, а коли пустять сік, дати потовчений харчовий лід і вимішати. Наливати до маленьких скляночок на $\frac{2}{3}$ і доповнювати газованою водою.

ПОРІЧКОВИЙ

1 склянка порічкового соку, цукор-рафінад, сифон газованої води.

З дозрілих червоних порічок або смородини витиснути сік і охолодити. До склянок дати по шматочку цукру, налити до $\frac{1}{3}$ соку і доповнити охолодженою газованою водою. Гілочки червоних порічок змастити збитим білком, вмочувати в цукрову пудру, обсушити на повітрі і покласти на край склянки.

СУНИЧНИЙ

$\frac{1}{2}$ склянки суниць, 1 склянка молока, 1 ч. ложка цукру.

Суниці розтерти з цукром, додати молоко, збити збивалкою, налити в склянки, охолодити. Перед подачею можна покласти по ложці збитої солодкої сметани з цукром і ваніліном.

*

2 склянки суниць, 4 ст. ложки цукру, 1 склянка солодкої сметани, 3 склянки кислого молока.

Суниці розтерти з цукром, поки він не розійдеться. Охолоджене кисле молоко і сметану збивати збивалкою, додати розтерті суниці, налити до склянок, оздобити суницями.

ЯБЛУЧНИЙ

1 кг яблук, 1 склянка цукру, 1 лимон, 1 л води.

Кисло-солодкі яблука помити, нарізати тоненькими кружальцями, скропити лимонним соком, пересипати цукром, залити кип'яченою холодною водою на 12 год. Після цього процідити, охолодити.

МОРОЗИВО

Готуючи морозиво, слід точно дотримуватись вказаних норм продуктів, бо при надлишку молока крем буде рідкий, і морозиво, виготовлене з нього, скоро розтане. Більша кількість яєць надає морозиву неприємного запаху і жовтуватого кольору. Приготовлений крем (див. нижче наведені рецепти) охолодити, процідити крізь марлю в чисту банку до половини її об'єму і закрити кришкою. Банку вставити у відро і обкласти її льодом, перемішаним з сіллю (на 5 кг льоду 1 кг солі). Банку весь час

обертати рукою. Через кілька хвилин всередині банки на стінках утвориться лід який слід відділити ложкою. Ці замерзлі шматочки морозива треба розмішувати, бо кожен з них кристалізує навколо себе рідке морозиво. Коли вся маса застигне, накласти лід на кришку банки, накрити відро і поставити на 2—3 год у холодне місце, після чого морозиво можна подавати. Морозиво можна заморозити також у холодильнику або в спеціальній машині — «морозівниці».

МОРОЗИВО ВЕРШКОВЕ

3 склянки вершків або сметани, 250 г цукру, 4 жовтки, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, влити вершки або сметану і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне, але до кипіння не доводити. Тоді зняти з вогню, процідити крізь марлю, охолодити, влити в банку і заморозити. Це морозиво можна посипати суницями, малиною або сметаною, збитою з цукром.

МОРОЗИВО МОЛОЧНЕ ВАНІЛЬНЕ

1 л молока, 5 жовтків, 1 білок, 250 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, додати ванілін, розвести гарячим молоком і поставити на вогонь, весь час помішуючи. Якщо маса почне гуснути, не доводячи до кипіння, зняти її з плити. Коли охолоне, вимішати з піною одного білка і заморозити.

МОРОЗИВО КАВОВЕ

3/4 л молока, 30 г натуральної меленої кави, 4 жовтки, 200 г цукру, ванілін.

Приготувати склянку настою кави і вимішати його з гарячим молоком. Цією рідиною розвести жовтки, розтерті з цукром, ваніліном і поставити на вогонь, весь час помішу-

ючи. До кипіння не доводити. Коли маса почне гуснути, зняти з плити, охолодити і заморозити.

МОРОЗИВО ГОРІХОВЕ

1/2 л молока, 100 г мелених горіхів або арахісу, 2 яєць, 2 жовтки, 150 г цукру, ванілін.
Приготувати, як молочне морозиво, і коли маса загусне, додати мелені горіхи або арахіс.

МОРОЗИВО ШОКОЛАДНЕ

50 г шоколаду, 3 склянки молока, 4 жовтки, 200 г цукру, ванілін.

Шоколад натерти на тертці, вимішати з гарячим молоком. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, розвести їх приготовленою рідиною і поставити на вогонь. Вимішувати весь час, поки маса не загусне. До кипіння не доводити. Зняти з плити, охолодити і заморозити.

МОРОЗИВО ЯГІДНЕ

250 г цукру, 1/2 склянки води, 1 білок, 1/2 кг ягід (суниць, малини, полуниць).

З цукру і води зварити сироп і охолодити. Ягоди розтерти крізь сито, додати сирій білок і розтерти до утворення пухкої маси. Вимішати її з сиропом і заморозити. Щоб морозиво було яскравіше забарвлене, додати сік з вишень або смородини.



ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

ВАРЕННЯ

Фрукти для варення брати якісні, напівдозрілі. На кожен кілограм фруктів додавати 1 кг цукру і 2 склянки води. З цукру і води зварити густий сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню. Під час варіння сиропу утворюється сіра піна, яку треба збирати ложкою. У готовий сироп покласти перебрані і промиті фрукти. Варити на легкому вогні 15—20 хв. Мішати фрукти під час варіння не слід, а лише струшувати їх у посуді, щоб вони набирали сиропу. Варення зняти з плити і дати остигнути. На другий день знову варити 15—20 хв, доки фрукти стануть прозорі і блискучі. Якщо ви склали варення в банку і фрукти підливають, їх треба переварити ще раз, бо сироп недостатньо загус. Холодне варення скласти до прогрітих у духовці банок, закрити і зберігати в холодному сухому місці. Якщо варення зцукріє, поставте банку до посуду з холодною водою і злегка нагрівайте на плиті, доки воно не розпуститься, а якщо почне бродити — переваріть його з цукром (300 г на 1 л варення).

АБРИКОСОВЕ

1 кг цукру, 500 г абрикосів, 2 склянки води. Напівдозрілі абрикоси поколотити, залити теплим сиропом, залишивши на декілька годин, після чого варити на легкому вогні протягом 10 хв і охолодити. Цю процедуру повторити кілька разів, поки ягоди стануть прозорими. Охолоджене варення скласти до банок. Так само варити варення з абрикосів без кісточок або половинками. Для кращого запаху дати 1—2 очищених зернятків з кісточок. Так само варити варення з слив.

АГРУСОВЕ

1 кг агрусу, 1 кг цукру, 2 склянки води. З недозрілого агрусу зняти плодоніжки, одвітини, промити, залити на кілька годин гарячим сиропом. Коли остигне, добре зігріти, але не доводити до кипіння, бо ягоди розваряться. Це ж саме повторити на другий день, а на третій варити на легкому вогні до прозорості. Ягодами з цього варення можна прибирати торти і тістечка. Їх лише треба вмочувати в цукор.

«АГРУСОВІ КВІТИ»

250 г агрусу, 250 г цукру, $\frac{1}{4}$ склянки води. Великі зелені агрусові плоди обережно наділати з нижнього кінця на чотири частини, вибрати зернятка, насилити по два агруси на

зелену вишню з плодоніжкою (рис. 69). Варити, як варення з агрусу. «Квіти» без сиропу вмочувати в цукор і прибирати торти.

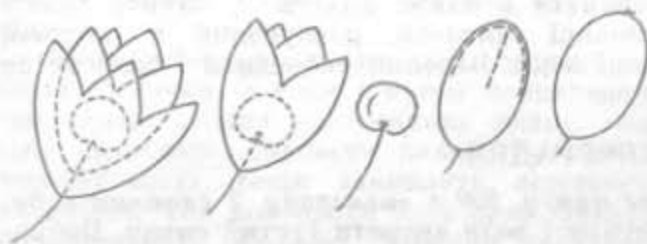


Рис. 69 «Агрисові квіти»

АПЕЛЬСИНОВЕ

1 кг цукру, 500 г апельсинів, 2 склянки води. Апельсини залити холодною водою і вимочувати протягом 3—4 днів, часто міняючи воду, після чого поколотити і варити. Зварені апельсини викласти на рушник, щоб охололи. На другий день гострим ножом нарізати кружальцями, виїняти зернятка і залити теплим сиропом. Варити на легкому вогні 10 хв. На другий день зварити варення до прозорості. Так само варити варення з лимонів.

АПЕЛЬСИНОВЕ БЕЗ ШКІРКИ

500 г апельсинів без шкірки, 500 г цукру, $\frac{1}{2}$ склянки води.

З апельсинів обтерти на дрібній тертці цедру, зняти білу шкірочку. З цукру і води зварити густий сироп. До теплового сиропу покласти апельсини поділені на частки і очище-

ні від зернят. Варити на легкому вогні протягом 10 хв, потім охолодити. Повторити це 2—3 рази, поки сироп не стане прозорим. Цедру можна використати для печива — вимішати з цукром (1 ст. ложка цедри і стільки ж цукру).

3 АПЕЛЬСИНОВОЇ ШКІРКИ

500 г шкірок з апельсинів, 1 кг цукру, 2 склянки води.

Шкірки з апельсинів скласти у банку, залити водою і вимочувати протягом 2—3 днів, часто міняючи воду. Варити на легкому вогні, доки стануть м'якими. З цукру і двох склянок води зварити густий сироп. Шкірку порізати на смужки $\frac{1}{2}$ см завширшки і варити в сиропі до прозорості. Для поліпшення смаку покласти 2—3 кільця лимона зі шкіркою. Скласти в банку, залити сиропом, в якому варилися. Можна варити шкірки не порізані. Зваривши їх, вмочити в цукор і скласти в банку.

АЙВОВЕ

1 кг айви, 1 кг цукру, 2 склянки води.

Айву почистити, поділити на тоненькі частки і покласти їх у холодну воду, щоб не почорніли. Варити у воді, поки стануть м'якими, відлити воду і залити густим сиропом. Варити у декілька прийомів по 10—15 хв. За 3 хв до зняття з плити додати $\frac{1}{2}$ чайної ложки лимонної кислоти, розпущеної в столовій ложці води. Варення охолодити і скласти до банок.

ВИНОГРАДНЕ

1 кг цукру, 500 г винограду, 2 склянки води.

З цукру і води зварити густий сироп. Вибрати великі ягоди і залити їх сиропом. Варити у декілька прийомів по 5 хв. Коли зернятка спливають, зібрати їх шумівкою. Повторити це 2—3 рази. Посудину часто струшувати, щоб ягоди наповнилися сиропом. Варити до прозорості. Холодне варення скласти до банок.

ВИШНЕВЕ

1 кг цукру, 1 кг вишень, 2 склянки води.

I. З цукру і води зварити густий сироп і додати до нього вишні без кісточок. Раз закип'ятити і охолодити. На другий день варити на легкому вогні 10—15 хв. Посудину часто струшувати, щоб вишні наповнилися сиропом. Варити до прозорості.

II. Вишні без кісточок пересипати цукром. Залишити на декілька годин — краще на ніч. Коли вони пустять сік, варити, як вказано вище.

III. Вишні без кісточок начинити горіхами і зварити в сиропі, як вказано вище.

ГРУШОВЕ

1 кг груш, 500 г цукру, 1 лимон.

З груш зняти шкірку і вибрати зернятка. Плодоніжки залишити. Дрібні плоди поділити на половинки, великі — на чотири частини. Скласти в глибоку посудину, пересипати цукром, покропити соком лимона. На другий день відділити сік і зварити з нього сироп, зняти піну. До сиропу покласти груші і варити на легкому вогні 15 хв. Зняти з плити, охолодити і знову варити до прозорості. Замість лимона до зварених груш можна додати білого столового вина або лимонної кислоти.

3 ДИНІ АБО ГАРБУЗА

500 г дині 750 г цукру, 1 $\frac{1}{2}$ склянки води $\frac{1}{2}$ лимона.

Диню чи гарбуз без шкірки і зернят порізати на кубики величиною 1—2 см або гострою чайною ложкою нарізати кружальця. Залити гарячою водою і варити 2—3 хв. Воду злити, диню охолодити і перемити з 1 ст. ложкою оцту. Кубики покропити соком з лимона. З цукру і води зварити сироп, залити диню і варити 10 хв на повільному вогні. На другий день варити до прозорості. До варення дати нарізану шкірочку з лимона, ванілін. Якщо немає лимона, можна використати лимонну кислоту.

3 КАВУНА

500 г м'якоті кавуна, 1 кг цукру, 2 склянки води, 1 лимон.

З кавуна вибрати м'якоть, порізати її на кубики і зварити у воді. Коли зм'якне, відцідити воду, залити густим сиропом і варити на легкому вогні 10—15 хв. З лимона зняти жовту шкірку, нарізати її соломкою, зварити у воді і додати до кавуна. Під кінець варіння витиснути з лимона сік. Варити до прозорості. Замість лимона можна використати лимонну кислоту.

3 КАВУНОВОЇ ШКІРКИ

1 кг шкірки кавуна, 1500 г цукру, 1 склянка води, 2 г лимонної кислоти.

З шкірки кавуна зняти верхній дерев'янистий шар, залишивши зелену м'якоть без їстівної частини кавуна. Порізати на рівні шматки і варити у воді. Коли зм'якне, відцідити воду і маленькою формочкою нарізати кружальця, залити густим сиропом і варити до прозорості. Під кінець додати лимонної кислоти, від якої варення набере зеленого забарвлення. Можна варити і великими шматками. З них потім можна вирізати листочки і квіти для оздоблення тортів.

МАЛИНОВЕ

1 кг малини, 1500 г цукру.

Малину перебрати і пересипати половиною цукру. Коли вона пустить сік, злити його до посудини, додати другу половину цукру і зварити сироп. У гарячий сироп покласти ягоди і варити на повільному вогні протягом 5 хв, потім залишити до наступного дня. Так варити у декілька прийомів, охолоджуючи, аж доки ягоди не стануть прозорими. Так само, як малинове, варити варення з ожини.

З ОГІРКІВ

1 кг огірків, 150 г цукру, 3 склянки води, 1 лимон, 1/2 ч. ложка гвоздики і кориці, ванілін.

З огірків зняти шкірку, вибрати серцевину, порізати їх на частини, залити холодною водою, додати корицю, гвоздику і варити на легкому вогні, поки не зм'якнуть. Тоді злити воду і викласти на марлю. З цукру і води зварити густий сироп, додати до нього лимонного соку, зварену і нарізану соломкою шкірку з лимона, залити огірки і варити на легкому вогні до прозорості. Під кінець варіння додати ванілін. Лимон можна замінити лимонною кислотою до смаку.

ПОЛУНИЧНЕ

1 кг цукру, 500 г полуниць, 2 склянки води.
Полуницю промити, перебрати, почистити і залити густим сиропом, звареним з цукру і води. На другий день варити на легкому вогні протягом 10—15 хв. Посудину необхідно часто струшувати, щоб ягоди набралися сиропом. Варити до прозорості, потім охолодити і скласти в банки. Полуницю можна пересипати цукром і варити, як варення з малини.

З ПОМІДОРІВ ЗЕЛЕНИХ

1 кг зелених помідорів, 1 кг цукру, 1 лимон.
Зелені помідори завбільшки з горіх протерти марлею, розрізати на половинки, вибрати зернята, пересипати цукром і залишити на ніч. Коли пустять сік, варити до прозорості. Під кінець варіння додати лимон, порізаний на кружальця без кісточок, або 1/2 ч. ложки лимонної кислоти. Варення охолодити і скласти в банки. Це варення дуже добре для перекладання дріжджового пирога. Варенням з помідорів, обсипаних цукром, можна прикрашати торти.

З ПОРІЧОК

500 г цукру, 1 склянка порічок, 1 склянка води.

Вибрати великі порічки на гілочках (або без гілочок), залити їх густим сиропом з цукру і води. Варити у широкій посудині (щоб по-

річки вільно плавали) на легкому вогні 15—20 хв. Зібрати піну і варити до прозорості. Охолодити, скласти в банки. Це варення виглядає дуже декоративно, тому ним добре прикрашати торти.

РЕВЕНЕВЕ

500 г ревеню, 350 г цукру, 1/2 склянки води.
Найкраще варити ревінь весною, коли він молодий. Нарізати його завдовжки 3—5 см. Залити киплячою водою і охолодити. Злити воду і залити сиропом з цукру і води. Варити на легкому вогні до прозорості. Варенням з ревеню добре оздоблювати торти, тістечка.

З СЛИВ ЗЕЛЕНИХ

500 г зелених слив, 750 г цукру, 1 1/2 склянки води.

Сливи поколотити дерев'яною паличкою, залити кип'ятком, прикрити, щоб поступово остигали. Так сливи запарювати тричі. З цукру і води зварити сироп, залити ним сливи і варити на легкому вогні у декілька прийомів до прозорості. Варенням з зелених слив можна оздоблювати торти, тістечка.

СЛИВОВЕ З АПЕЛЬСИНОВОЮ ЦЕДРОЮ

500 г слив, 500 г цукру, 1 склянка води, 50 г апельсинової цедри.

Сливи попарити, зняти шкірку, обережно вибрати кісточки. З води і цукру зварити густий сироп, додати апельсинову цедру, нарізану соломкою, покласти сливи. Варити на легкому вогні. Коли закиплять, відставити, охолодити. Так повторити 3—4 рази. Зварити до прозорості. Холодне варення скласти в банки.

СУНИЧНЕ

500 г суниць, 350 г цукру, 1/2 склянки води.
З цукру і води зварити сироп, охолодити і залити ним ягоди. На другий день варити їх на легкому вогні 10 хв. Знову охолодити і варити до прозорості.

ТРОЯНДОВЕ

1 склянка пелюстків троянди, 2 склянки цукру, 1/2 лимона або лимонної кислоти.

З пелюсток зрізати жовті кінчики. Накласти пелюстки тісно у склянку. Висипати їх до миски, всипати цукор, добре розтерти, додати сік з 1/2 лимона або лимонної кислоти до смаку. Скласти до банки. Це варення можна приготувати і на сиропі. Підготовлені пелюстки залити сиропом (2 склянки цукру на 1 склянку води) і варити на легкому вогні до прозорості.

З РАЙСЬКИХ ЯБЛУК

1 кг яблук, 1 кг цукру, 2 склянки води.

Яблука разом з плодоніжками наколоти дерев'яною паличкою і залити гарячою водою. Варити кілька хвилин, зважаючи, щоб не тріснула шкірочка. Гарячу воду злити, а хо-

лодною знову залити яблука і залишити на ніч. На другий день воду злити, зварити сироп і теплим залити яблука. Коли сироп остигне, варити на повільному вогні 10—15 хв до прозорості. На другий день варити ще раз 10—15 хв. Варенням з райських яблук можна оздоблювати торти, мазурки.

Д Ж Е М И

Фрукти чи ягоди для джемів слід вибирати дозрілі. Можна варити один вид фруктів чи ягід або два-три разом. Наприклад, полуниці з агрусом, вишні з агрусом, полуниці і порічки, чорниці з грушами і яблуками. На 1 кг фруктів чи ягід треба дати 800 г цукру.

Фрукти чи ягоди почистити, помити, пом'яти або дрібно нарізати соломкою, потім засипати на кілька годин цукром, коли пустять сік, варити на легкому вогні, помішуючи. Якщо крапля джему гусне, тоді ще гарячим скласти його до простерилізованих банок.

Можна джем варити ще так: половину фруктів пом'яти або змолоти, засипати цукром, поставити на кілька годин. Як пустять сік, варити на легкому вогні 10 хв, помішуючи. Коли маса почне гуснути, додати другу частину цілих фруктів і варити. Коли крапля джему загусне на тарілці, злити до гарячих банок. Зберігати в холодному сухому місці.

АБРИКОСОВИЙ

1 кг абрикосів, 800 г цукру.

Абрикоси помити, вибрати кісточку, нарізати соломкою, пересипати половиною цукру, поставити в холодильник на 12 год. Тоді варити на легкому вогні 10 хв, додати другу частину цукру і варити ще 10 хв. Гарячим розлити в банки.

АГРУСОВИЙ

1 кг агрусу, 800 г цукру.

Цукор розварити з склянкою води, додати помитий і очищений від плодоніжок і опітин зелений агрус. Коли під час варіння ягоди зм'якнуть, половину їх надібрати, а решту продовжувати варити. Як джем починає гуснути, додати відібраний агрус. Варити все разом, поки крапля джему на тарілці не почне гуснути.

АГРУСОВО-ПОЛУНИЧНИЙ

2 кг агрусу, 1 кг полуниць, 2500 г цукру.

Агрус розварити з цукром і 2 склянками води. Коли маса почне гуснути, додати цілі полуниці. Замість полуниць можна дати до агрусу вишні і черешні без кісточок, малину, а також абрикоси, нарізані соломкою. Варити до прозорості.

АПЕЛЬСИНОВИЙ З ЛИМОНОМ

4 апельсини, 1 лимон, 500 г цукру.

Апельсини і лимон помити, нарізати кружальцями, залити холодною водою на 24 год. Після цього злити воду і зважити. Скільки важать фрукти, стільки дати цукру, залити водою і варити. Якщо шкірка роздушується в руках, додати решту цукру і варити ще 20 хв, безперервно мішаючи. Гарячий джем розлити в банки. Так само можна приготувати джем з самих лимонів.

БРУСНИЧНИЙ

1 кг брусниці, 500 г яблук, 500 г груш, 1½ кг цукру.

Ягоди промити, пересипати половиною цукру, залити склянкою води, варити 15—20 хв, весь час помішуючи. Додати груші, натерті на грубій тертці разом з шкірочкою. Варити знову 10—15 хв і тоді покласти яблука, нарізані на частки, всипати решту цукру і варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.

ВИШНЕВИЙ

3 кг вишень, 1 кг груш або яблук, 2500 г цукру.

Вишні помити, вибрати кісточку, пересипати цукром. Якщо пустять сік, варити на легкому вогні. Коли джем почне гуснути, додати натерті разом з шкіркою на грубій тертці груші або яблука і варити ще 15—20 хв.

ЦИТРУСОВИЙ З ЯБЛУКАМИ

3 апельсини, 3 лимони, 5 яблук, 1750 г цукру, 3 л води.

Лимони і апельсини нарізати на тоненькі кружальця, вибрати зернятка, залити водою у скляному посуді на 12 год. Варити у тій самій воді годину, а тоді додати цукор і тонко нарізані яблука. Варити знову, весь час помішуючи, щоб не пригоріло. Якщо джем густий і прозорий, ще гарячим скласти його до теплих банок.

МАЛИНОВИЙ

1 кг малини, 800 г цукру.

Вибрати гарні ягоди окремо на тарілку, решту подушити, процідити крізь сито, додати цукор і варити на сильному вогні 10 хв, збираючи піну. Коли крапля сиропу гусне на тарілці, додати вибрані ягоди і варити до прозорості. Гарячий джем злити до теплих банок.

ПОЛУНИЧНИЙ

1 кг полуниць, 800 г цукру, 2 склянки води.

Зварити цукор з водою. До гарячої рідини додати помиті і очищені полуниці. Варити на легкому вогні 15 хв. Вибрати частину ягід, які залишилися цілими, а решту продовжувати варити. Якщо почне гуснути, всипати відібрані ягоди. Варити до прозорості. Гарячий джем налити в теплі банки.

ПОРІЧКОВИЙ

1 кг порічок, 1 кг цукру, 1½ склянки води.

Порічки помити, очистити від плодоніжок, пересипати цукром. Як пустять сік, додати воду. Варити на легкому вогні 10—15 хв. Ягоди, які не розварилися, вибрати, решту варити, весь час помішуючи. Якщо крапля джему загусне на тарілці, дати решту ягід. Варити ще 10 хв. Гарячу масу вилити в теплі банки.

З ПОМІДОРІВ

2 кг зелених помідорів, 1 кг цукру, 1 лимон, 6 кісточок абрикосів.

Помідори нарізати соломкою або змолоти, пересипати цукром. Коли пустять сік, варити на легкому вогні до прозорості, а тоді додати нарізаний лимон без кісточок і нарізані соломкою ядра з абрикосових кісточок. Переварити. Гарячий джем скласти до теплих банок.

РЕВЕНЕВИЙ З ПОЛУНИЦЯМИ

4 кг ревеню, 1 кг полуниць, 2 кг цукру, ½ склянки води, ванілін.

Ревінь помити, не знімаючи шкірочки, нарі-

зати невеличкими шматочками, скласти до посудини і залити водою. Тушити без цукру, доки маса стане густою і потемніє. Полуниці помити, почистити, засипати половиною цукру. Як пустять сік, варити 15 хв. До ревеню додати другу половину цукру і варити 10 хв. Обидві маси з'єднати і варити протягом 10—15 хв, постійно помішуючи, щоб не пригоріли. Перед зняттям з плити додати ванілін. Якщо крапля джему загусне на тарілці, скласти гарячий джем до теплих банок.

СЛИВОВИЙ

1 кг слив, 600 г цукру, 50 г цукатів.

Сливи помити, вибрати кісточку, нарізати соломкою, пересипати цукром. Коли пустять сік, варити на легкому вогні до прозорості, а тоді додати цукати, нарізані соломкою. Гарячий джем скласти до теплих банок.

ЧОРНИЧНИЙ З ЯБЛУКАМИ І ГРУШАМИ

1 кг чорниць, 500 г кислих яблук, 500 г груш, 1½ кг цукру.

Яблука і груші помити, очистити від шкірочки. Шкірки залити холодною водою і зварити. Цукор залити 3 склянками цього відвару, розварити, додати ягоди. Кип'ятити на легкому вогні 15 хв, додати груші, нарізані соломкою, і варити 10 хв, а тоді додати яблука, нарізані дольками. Варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.

ЯБЛУЧНИЙ

а) 1 кг яблук, 800 г цукру, 50 г цукатів; б) 2 кг яблук, 1 кг абрикосів, 1500 г цукру.

З цукру і 2 склянок води зварити сироп, додати почищені і натерті на грубій тертці яблука. Варити на легкому вогні до прозорості, додати нарізані соломкою цукати або цедру з ½ лимона чи апельсина. Коли крапля джему почне гуснути на тарілці, розлити в банки. Можна додати під кінець варіння нарізані соломкою абрикоси. Варити з ними ще 15 хв.

ЯБЛУЧНО-АБРИКОСОВИЙ

2 кг яблук, 1 кг абрикосів, 2 кг цукру.

Яблука помити, нарізати дольками з шкіркою, вибрати зернятка, залити 1 склянкою води, розварити. Розварені яблука перетерти крізь друшляк, всипати цукор і варити до прозорості. Потім додати половинки абрикосів і 2—3 ядер з абрикосових кісточок. Варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.

Мармелади можна варити з усіх видів фруктів та їх сумішей. Суміші різних фруктів поліпшують смак мармеладу.

Фрукти для мармеладу перебрати, помити, нарізати і розварити на пюре. Варити в широкій посудині, щоб швидко випаровувалася вода. Фруктове пюре варити годину, весь час помішуючи. Якщо маса загусне, додати цукор і продовжувати варити до консистенції густого розм'якшеного масла. Гарячий мармелад розкласти в теплі банки. Закривати на другий день. На поверхні повинна утворитися крута маса. Зберігати в сухому і холодному місці.

АБРИКОСОВИЙ

а) 1 кг абрикосів, 750 г цукру; б) 2 кг абрикосів, 1 кг яблук, 1500 г цукру.

Абрикоси помити, вибрати кісточку, пересипати цукром і поставити в холодне місце на 24 год. На другий день варити до утворення густої маси. До розварених абрикосів можна додати розварені і перетерті крізь друшляк яблука. Варити до прозорості.

АГРУСОВИЙ

1 кг агрусу, 500 г цукру.

Агрус почистити від плодоніжок і оцвітти, помити, розварити в малій кількості води. Перетерти крізь сито від кісточок. Пюре варити, весь час помішуючи, як загусне — додати цукор. Варити, поки крапля на тарілці не загусне в драглисту масу. Під кінець варіння можна дати $\frac{1}{2}$ склянки перебраних пелюстків троянди.

АПЕЛЬСИНОВИЙ

1 кг варених апельсинів, 1 кг цукру, 2 склянки води.

Великі апельсини з грубою шкіркою помити, залити гарячою водою (води має бути багато). Варити на сильному вогні 2 год. Після цього гарячу воду злити і залити холодною на 24 год. Тоді розрізати, вибрати зернятка, змолоти на м'ясорубці. З цукру і води зварити сироп, зняти з нього піну, яка утворилася під час варіння, покласти змелені апельсини. Варити, поки маса не загусне і не стане прозорою, весь час помішуючи. Гарячий мармелад скласти в теплі банки.

«АНСАМБЛЬ»

І варіант

1 кг яблук, 1 кг груш, 1 кг слив, 1 кг зелених помідорів, 1600 г цукру.

Фрукти помити, нарізати, зі слив вибрати кісточку, розварити, перетерти крізь друшляк. Варити, весь час помішуючи. Якщо маса вже густа, додати цукор і варити до готовності. Для смаку можна додати лимонної цедри або звареної і нарізаної соломкою апельсинової шкірки і 500 г брусниць.

II варіант

1 кг яблук, 1 кг чорниць, 1 кг дині, 1200 г цукру, 1 склянка води.

Фрукти помити, яблука нарізати разом з шкіркою. Дозрілу диню почистити, виїняти м'якуш з зернятками, порізати на кубики, скласти до посуду, додати чорницю, влити склянку води і варити. Як усе розвариться, перетерти крізь друшляк і варити, весь час помішуючи. Коли маса почне гуснути, додати цукор, цедру з лимона. Варити до готовності.

ВИШНЕВИЙ

1 кг вишень, 800 г цукру.

Вишні помити, вибрати кісточку, розварити, протерти крізь друшляк і варити. Якщо маса гусне, додати цукор і варити далі (приблизно 30 хв), помішуючи, поки мармелад не буде спадати з ложки окремими частинами. а охолоджена проба тужавіти.

ФРУКТОВІ САЛАТИ

САЛАТ АСОРТИ

2 апельсини, 1 лимон, 2 яблука, 1 літрова банка компоту з груш, 1 літрова банка компоту з абрикосів, 100 г горіхів, 1 ст. ложка коньяку, 200 г сметани, 2-3 ст. ложки цукрової пудри, ванілін.

Почищені апельсини і лимони нарізати кубиками, а фрукти з компоту — соломкою. Пересипати все цукром і викласти у скляну салатницю, скропити коньяком і охолодити. Перед подачею на стіл полити охолодженою збитою сметаною з цукром і ваніліном. Посипати підсмаженими грубо посіченими горіхами.

3 АПЕЛЬСИН І ГОРІХІВ

3 апельсини, 150 г посічених горіхів, цукати з апельсинової шкірки, 1-2 груші з компоту або варення, цукрова пудра.

Великі апельсини помити спочатку гарячою, а потім холодною водою, розрізати на дві половинки і обережно вибрати з кожної половинки м'якоть, щоб утворилась мисочка. М'якоть апельсина і груші нарізати кубиками, вимшати і наповнити цією масою апельси-

нові мисочки, посипати зверху цукровою пудрою, посіченими цукатами і горіхами. Охолоджений салат подавати до столу на скляній тарілці, прикрасити морозивом.

3 АПЕЛЬСИН І АБРИКОСІВ

3—5 апельсин, 2—3 груші з компоту, 2—3 абрикоси, черешні з компоту, 2 свіжих яблука, варення з вишні, 1 ст. ложка рому або коньяку, 100 г посічених горіхів.

Великі апельсини помити спочатку гарячою водою, а потім холодною, розрізати на дві половини і обережно вибрати м'якоть, щоб утворилась мисочка. Груші, яблука, абрикоси, м'якоть з апельсин нарізати кубиками, посипати цукром, посіченими горіхами і скропити ромом або коньяком. Тоді все добре вимішати, наповнити цією масою апельсинові мисочки, оздобити черешнями з компоту і варенням з вишень. Охолоджений салат подавати до столу на скляній тарілці.

3 ГРУШ І ВИШЕНЬ

300 г груш, 200 г вишень, 400 г сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка рому.

Почищені свіжі груші розрізати на половинки, вибрати серцевину і варити в підсолодженій воді до половини готовності (можна взяти також груші з компоту). Охолодити, кожну половинку наповнити вишнями з компоту, викласти в салатницю «хвостиками» догори, скропити ромом. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукровою пудрою, прикрасити вишнями.

3 ГРУШ І ЯБЛУК

500 г груш, 200 г яблук, 100 г цукру, 100 г малинового сиропу, 200 г сметани.

Почищені груші розрізати на половинки, зварити в підсолодженій воді і нарізати тоненькими скибочками. Яблука без шкірки дрібно нашаткувати, вимішати з охолодженою сметаною, збитою з цукром. Викласти в салатницю і полити малиновим сиропом.

ФРУКТОВИЙ В ЖЕЛЕ

1 кг яблук, 100 г сушених абрикосів, 100 г чорносливу, 150 г горіхів, 4 ч. ложки желатину, 2 склянки вишневого соку, 100 г столового білого вина, цукор, 200 г морозива.

Чорнослив і сушені абрикоси залити підсолодженою водою і залишити на ніч. Тоді вибрати з них кісточки і нарізати соломкою, почищені яблука покрити на дрібні кубики, і вимішати з грубо посіченими горіхами. Цією масою наповнити до половини широкі фужери або склянки.

Замочений у вині желатин залити склянкою гарячого вишневого соку, підігріти на повільному вогні, весь час вимішуючи, поки жела-

тин не розпується, тоді додати за смаком цукор і охолодити. Цією масою залити фрукти і винести в холодне місце, щоб желе застигло. Оздобити половинками горіхів і ягодами з варення і морозива.

3 КАВУНА І ГРУШ

1 кавун, 4 груші, 2—3 ст. ложки цукрової пудри, 200 г слив, 2 ст. ложки рому або коньяку.

З кавуна зрізати $\frac{1}{3}$ частину, вибрати м'якоть, краї шкірки вирізати зубцями, таким чином утвориться своєрідний кошик. Спілі соковиті груші, очищені від шкірки, і м'якоть кавуна без насіння нарізати кубиками, а сливи соломкою, пересипати цукровою пудрою, скропити ромом або коньяком, додати кілька крапель лимонного соку. Приготовленою масою наповнити «кошик» з кавуна. Подати на керамічній тарілці з дерев'яною ложкою.

3 МАНДАРИН І ЧОРНОСЛИВУ

500 г мандарин, 200 г чорносливу, 100 г посічених горіхів.

Соус: 3 жовтки, 2 склянки молока, 150 г цукру, 1 ст. ложка борошна, ванілін.

Чорнослив помити і залити на ніч підсолодженою водою. Вибрати з чорносливу кісточки і порізати його соломкою. Почищені мандарини порізати кубиками, вимішати з чорносливом. Розкласти салат на десертні тарілки, полити соусом, посипати посіченими горіхами і натертою на тертці шкіркою мандарина. Зверху покласти чорнослив, начинений половинкою горіха.

Соус приготувати так: жовтки розтерти з цукром, борошном і ваніліном, поступово вливаючи гаряче молоко і весь час помішуючи. Варити на повільному вогні, доки маса не почне гуснути, тоді зняти з вогню і охолодити, помішуючи.

3 ОЖИНИ

500 г ожини, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, 2 жовтки, $\frac{1}{2}$ склянки білого десертного вина, цедро з лимона.

Ягоди обережно перебрати, помити і скласти в салатницю. Посипати дрібно посіченими горіхами. Жовтки збити з цукром до утворення пухкої маси, тоді поступово вливати вино, не припиняючи збивання. Цією масою полити ягоди, посипати цедрою з лимона.

3 ПЕРСИКІВ

500 г персиків, 100 г цукру, 100 г посічених горіхів, 2 жовтки, 100 г червоного десертного вина.

Персики облити гарячою водою і зняти з них шкірку. Кожен персик розрізати на дві поло-

винки, вибрати кісточки, нарізати соломкою і вимішати з горіхами і запареним дрібно нарізаним чорносливом. Розкласти салат на десертні тарілки, полити соусом з розтертих з цукром жовтків, розведених вином, прикрасити ягодами з варення.

3 ПОЛУНИЦЬ З КОМПОТУ

1 літрова банка полуниць, 1 літрова банка груш, 1 кг яблука, 200 г сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін, сік з 1 лимона.

Почищені яблука нарізати півкружечками, вибрати серцевину, пересипати цукром, скропити лимонним соком і викласти ними дно скляної салатниці. Зверху дати шар полуниць без сиропу і нарізані дольками груші. Перед подачею на стіл салат полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном, оздобити полуницями з варення.

3 МОРОЖЕНИХ ПОЛУНИЦЬ

500 г морожених полуниць, 2—3 ст. ложки цукру, 5 яблук, 100 г сметани.

Полуниці обережно перебрати, промити водою, викласти в салатницю, посипати цукром і залишити, щоб відтанули. Тоді вимішати з яблуками, нарізаними на дрібні кубики, полити охолодженою сметаною, збитою з цукровою пудрою, ваніліном. Зверху оздобити полуницями.

3 СВІЖИХ АБО МОРОЖЕНИХ СЛИВ І ЯБЛУК

500 г слив, 2—3 яблука, 200 г підсмажених горіхів, апельсин, 2 яйця, 200 г цукру.

Сливи нарізати соломкою, апельсин — кубиками, яблука тоненько нашаткувати, горіхи посікти. Тоді розтерти з цукром жовтки до утворення пухкої маси, додати натерту на дрібній тертці шкірку з апельсина, вимішати з фруктами і заповнити широкі фужери. З білків збити густу піну, поступово додаючи цукор. Цю масу гіркою покласти на салат, посипати горіхами, оздобити вишнями з варення. Перед подачею на стіл салат охолодити.

3 МАРИНОВАНИХ СЛИВ І МАНДАРИН

1 літрова банка маринованих слив, 3—4 груші з компоту, 2 яблука, 3—4 мандарини, 200 г сиру, 100 г сметани, цукор до смаку.

Кожну сливу (без кісточок) поділити на половинки, груші й яблука нарізати соломкою. Почищені мандарини розняти на дольки. Всі фрукти вимішати, посипати цукром і покласти у широкі фужери. Зверху посипати розтертий з сметаною і цукром сир. Оздобити салат долькою мандарина і половиною сливи. Перед подачею на стіл охолодити.

3 СОЛОДКОГО СИРУ І ВИШЕНЬ

500 г свіжого сиру, склянка вишень без кісточок, 400 г сметани, 100 г посічених горіхів, 100 г цукру, ванілін.

Сир розтерти з цукром і ваніліном, додати сметану, вимішати з вишнями і викласти на тарілочку. Зверху посипати горіхами і оздобити вишнею з хвостиком.

3 ЯБЛУК

500 г яблук, 100 г горіхів, 200 г сметани, 2 ст. ложки рому або коньяку, 100 г цукру, гранат.

Почищені яблука нарізати тоненькими скибочками і варити до половини готовності у підсолодженій воді. Тоді злити сироп, яблука охолодити і розкласти на тарілочку. Посипати дрібно посіченими горіхами, скропити ромом або коньяком, полити охолодженою сметаною, збитою з цукром, зверху посипати зернятками граната.

3 ЯБЛУК І ЧОРНОСЛИВУ

500 г яблук, 300 г чорносливу, 100 г підсмажених горіхів, 2 ст. ложки коньяку, 300 г сметани, 100 г цукру, ванілін.

Чорнослив зварити у підсолодженій воді (або використати чорнослив з компоту) і поставити в холодильник. Почищені яблука нарізати тоненькими скибочками, покласти у фужери, посипати цукром, скропити коньяком. З слив вибрати кісточки і начинити четвертиною горіха, покласти на яблука, полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном. Оздобити ягодами з варення і половинками горіхів. Перед подачею на стіл салат охолодити.

3 ЧОРНОСЛИВУ І ГОРІХІВ

500 г чорносливу, 300 г сметани, 200 г горіхів, 100 г цукрової пудри, 1/2 лимона, 1 ст. ложка коньяку.

Чорнослив зварити у підсолодженій воді або використати чорнослив з компоту, вибрати кісточки, начинити четвертинкою горіха і скропити коньяком. Охолоджену сметану збити з цукровою пудрою, вимішати з лимоном, розтертим на дрібній тертці разом зі шкіркою. Цією масою залити чорнослив, покласти до салатниці і поставити в холодильник. Перед подачею на стіл оздобити нарізаною цедрою з лимона.

3І СВІЖИХ ФРУКТІВ

4 великі солодкі груші, 2 яблука, 10 слив, гроно винограду, 4 ст. ложки цукру, ванілін, 200 г сметани, 2 ст. ложки рому або коньяку. Яблука і груші почистити, нарізати на то-

пенькі скибочки і зразу же посипати цукром, щоб яблука не чорніли. Сливи нарізати соломкою, виноград відділити від грона. Все обережно вимішати з цукром, скропити ромом або коньяком і поставити в холодильник. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукром, ваніліном і оздобити ягодами винограду.

ФРУКТОВИЙ «МЕЛАНЖ»

3—4 спілі груші, 3—4 яблука, 5—7 абрикосів, м'якоть з кавуна, 4—5 персиків, 2 ст. ложки коньяку або лікеру, 100 г цукру, 10—15 слив репклад, 200 г морозива.

Груші почистити, нарізати тоненькими скибочками, скласти гіркою на широкому блюді. Сливи нарізати соломкою і викласти гіркою біля груш. Яблука почистити, розрізати на половину, вибрати зернятка, нарізати тоненькими скибочками, посипати цукром і також викласти гіркою. Поруч розташувати нарізані кубиками кавун, очищені і дрібно нарізані персики і абрикоси. Фрукти скропити коньяком або лікером і посипати цукром. На кожен гірку фруктів зверху покласти морозива, оздобити різним варенням, перед подачею на стіл охолодити.

Для такого салату можна також використати апельсини, мандарини, виноград.

З АБРИКОСІВ З ГОРІХАМИ

500 г абрикосів, 100 г горіхів, 200 г сметани або морозива, 100 г цукру.

Абрикоси помити, обсушити, розрізати на половинки, вибрати кісточку і вкласти до кожної половинки горіх. Скласти в салатницю і полити охолодженою, збитою з цукром сметаною. Замість сметани можна використати морозиво, зверху оздобити ягідкою з варення.

З ГРУШ І МАЛИНИ

500 г спілих груш, 2 склянки малини, 200 г сметани або морозива, 100 г цукру.

Груші очистити від шкірки, розрізати на половинки, вибрати насіння і варити у підсоленої воді на повільному вогні до півготовності. Тоді злити воду, охолодити груші і викласти їх колом на круглomu скляному полумиску. Збиту з цукром охолоджену сметану вимішати з перебраною малиною і покласти на середину полумиска гіркою. Замість сметани малину можна вимішати з морозивом.

З ГРЕЙПФРУТІВ І АПЕЛЬСИН

2 грейпфрути, 2—3 апельсини, 150 г цукру, 1/2 склянки червоного десертного вина.

Фрукти помити, очистити від шкірки, наріза-

ти на кружальця і скласти шарами в плоску салатницю. Посипати цукром, скропити вином і охолодити.

ФРУКТОВИЙ З ВИНОГРАДОМ

4 великі солодкі груші, 2 яблука, 10 слив, грона винограду, 100 г цукру, ванілін, 200 г сметани або морозива, 2 ст. ложки рому або коньяку.

Яблука і груші почистити, нарізати скибочками, посипати цукром з ваніліном, сливи нарізати соломкою, виноград відділити від грона. Фрукти розкласти в скляні мисочки, скропити ромом або коньяком і охолодити. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном. Сметану можна замінити морозивом, зверху оздобити виноградом.

САЛАТ СВЯТКОВИЙ

2—3 яблука, 3—4 груші, 10 слив, 1 літрова банка полуничного компоту, 1 апельсин, 1 мандарин, 50 г ізюму, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 2 ст. ложки коньяку, 200 г сметани або морозива.

Почищені і порізані тоненькими скибочками груші, нарізані соломкою сливи і кубиками яблука викласти шарами у салатницю. Кожний шар скропити коньяком, посипати цукром. Апельсин помити, цедру стерти на дрібній тертці і посипати яблука, зверху покласти розрізані половинками дольки апельсина, ягоди з компоту без сиропу, посипати попередньо намоченим ізюмом і охолодити. Перед подачею на стіл полити салат охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном, оздобити дольками мандарина і посипати горіхами. Сметану можна замінити морозивом.

З ЧОРНОСЛИВУ І ГРУШ З КОМПОТУ

Півлітрова банка компоту з чорносливу, 1 літрова банка груш з компоту, 2—3 мандарини, 200 г посічених горіхів, 2—3 гвоздики, 1/2 ч. ложки кориці, 2 ст. ложки коньяку або рому, 200 г сметани, 300 г морозива, 100 г цукру, ванілін.

З чорносливу вибрати кісточку, нарізати соломкою почищені груші і додати дольки мандаринів. Фрукти скропити ромом або коньяком, вимішати з товченою гвоздикою, корицею, горіхами, викласти в салатницю і охолодити. Перед подачею на стіл вимішати з охолодженою сметаною, збитою з цукром, обкласти морозивом, оздобити шкіркою з мандарин, нарізаною тоненькою соломкою і варенням.

ФРУКТОВІ ЖЕЛЕ

Фруктове желе виготовляється з фруктових соків і цукру. На 1 л соку — 600—800 г цукру. Фрукти вибрати недозрілі, бо тоді вони багатші на пектин, який при з'єднанні цукру і кислоти утворює желе. Найкраще для желе використовувати недозрілий агрус, кислі яблука «білий налив», порічки. Желе можна варити з суміші різних фруктових соків. Сік без цукру варити 15—20 хв. Потім додати цукор і варити далі, весь час помішуючи. Зібрати піну. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок. Після охолодження закривати. Зберігати в сухому і холодному місці.

АГРУСОВЕ

1 л соку з агрусу, 800 г цукру.

Зелений агрус помити, залити киплячою водою так, щоб була нарівні з плодами, варити, поки ягоди не потріскаються. Після цього сік відцідити і варити його ще 30 хв, додавши цукор. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок.

АГРУСОВО-ПОЛУНИЧНЕ

1 кг недозрілого агрусу, 500 г полуниць, 700 г цукру.

Фрукти перебрати, помити. Агрус змолоти на м'ясорубці, полуниці пом'яти. Фруктову масу залити 3 склянками води і варити на легкому вогні 10 хв. Відцідити сік крізь серветку, щоб вільно стікав, (витиснений сік не дає прозорого желе). На 1 л соку дати 700 г цукру. Варити на повільному вогні, весь час помішуючи і збираючи піну. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок.

ПОРІЧКОВЕ

1 л соку з порічок, 800 г цукру.

Червоні порічки почистити від плодоніжок, пом'яти, додати $\frac{1}{2}$ склянки води, проварити 5 хв. Відцідити сік крізь серветку, щоб вільно стікав (витиснений сік не дає прозорого желе). Вилити сік до посудини і варити на повільному вогні 30 хв, додати цукор і варити, помішуючи, щоб цукор швидко розтанув. Варити ще 15—20 хв. Якщо крапля сиропу загусає на тарілці, злити желе до теплих банок.

ЯБЛУЧНЕ

1 л соку з яблук, 1 $\frac{1}{2}$ кг цукру.

Кислі яблука «білий налив» або «ранет» помити, нарізати на скибки разом з шкіркою, залити водою так, щоб вона повністю вкрила яблука, розварити, відцідити сік через серветку, щоб вільно стікав (з витисненого соку желе непрозоре). Варити, як у попередньому рецепті. З яблучної маси, яка залишиться, зварити повидло.

ФРУКТОВІ СИРОПИ

ВИШНЕВИЙ

1500 г вишень, 1 кг цукру, 1 л води.

Вишні почистити від плодоніжок, залити склянкою води, варити на повільному вогні. Коли вишні потріскаються, вилити їх до полотняного мішечка, дати соку стекти і відстоятися. До соку додати цукор і варити на повільному вогні, весь час помішуючи. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити його до теплих пляшок.

МАЛИНОВИЙ

1500 г малини, 1 кг цукру, 1 л води.

Малину пом'яти, залити теплою водою, поставити на вогонь, щоб маса зігрілася, тоді процідити крізь серветку, щоб сік вільно стікав, варити з цукром, як вишневий сироп.

Що треба пам'ятати, готуючи тісто	4
Дріжджове (кисле) тісто	4
Пісочне тісто	4
Заварне тісто	5
Бісквітне тісто	5
Слойне тісто	5

Різні поради	6
Порівняльна таблиця маси деяких продуктів	8
Кухонний інвентар для приготування печива і солодких страв	9

ПЕЧИВО

БУЛКИ І БУЛОЧКИ

Булка пісна	12
Булка з картоплею	12
Добрі булочки	12
Булочки чайні	12
Булочки «бухти»	12
Булочка подільська	12
Булка святкова з запареного тіста	13
Булка-плетінка	13

БАБИ

Баба покутська	13
Баба пухка	13
Баба подільська	14
Баба звичайна	14
Баба святкова	14
Баба буденна	14
Баба львівська	15
Баба терта	15
Баба нашвидкуруч	15

ПИРОГИ

Пиріг з чорниціями	15
Пиріг дріжджовий з сливами	15
Пиріг з бабкового тіста з сливами	16
Пиріг тертий з сливами	16
Пиріг з яблуками	16
Пиріг пісочний з вишнями	16
Пиріг дріжджовий з вишнями або черешнями	16
Пиріг з фруктами з компоту	17
Пиріг з ревеневим джемом	17
Пиріг пісочний з повидлом	17

Пиріг з масляними кришками	17
Пиріг з тіста, що бродить у воді	18
Пиріг горіховий з повидлом	18
Пиріг горіховий з білковою піною	18
Пиріг косівський	18
Пиріг дріжджовий з сиром	18
Пиріг з сирного тіста	18
Пиріг Надії	19
Пиріг дріжджовий з маковою начинкою	19
Пиріг маковий на кефірі	19
Пиріг слойоний з яблуками	19
Корж пісочний з абрикосовим варенням	20
Корж горіховий	20
Корж пісочний з горіхами	20
Корж кучерявий з повидлом	20
Корж з лісових горіхів	20
Корж з малиною або суницями	20
Корж з малиновим джемом	20
Корж з бісквітом	21
Корж з яблучною начинкою	21
Корж з ягодами	21
Корж з ізюмом	21
Корж пісочний з сметанним кремом	21
Корж тертий з сметанним кремом	22
Корж на топленому маслі	22
Корж пісочний з сиром	22
Корж з шоколадним кремом	22
Перекладанець з різними начинками	22
Перекладанець з горіховою начинкою	23
Перекладанець з маком трояндовий	23
Перекладанець Ірусі	23
Сирник на пісочному тісті	24
Сирник з малиновим джемом	24
Сирник на дріжджовому тісті	24

Сирник апельсиновий	24
Сирник з картоплею	24
Сирник без тіста	25
Сирник не печений	25

РУЛЕТИ 25

Рулет бісквітний з джемом	25
Рулет горіховий	25
Рулет шоколадний	25
Завиванець перекладаний	26
Завиванець з повидлом	26
Завиванець з горіховою начинкою	26
Завиванець з лимоном	26
Маківник звичайний	27
Маківник тертий	27
Маківник нашвидкуруч	27
Маківник з запареного тіста	27

СТРУДЛІ 28

Струдель з яблуками	28
Струдель з сливами або вишнями	28
Струдель з сиром	28
Струдель з маком	28
Струдель з горіхами та ізюмом	29

МЕДОВИКИ І МЕДІВНИЧКИ 29

Медовик звичайний	29
Медовик горіховий	29
Медовик на сметані	29
Медовик дріжджовий	29
Медовик нашвидкуруч	29
Медовик з лісовими горіхами	30
Медовик перекладаний	30
Медовик з прянощами	30
Медовик без меду	30
Медівнички звичайні	31
Медівнички з горіхами	31
Медівнички з шоколадною помадкою	31
Медівнички з білковою помадкою	31
Медівнички-кульки	31

ПАМПУШКИ (ПОНЧИКИ) 31

Пампушки без начинки	32
Пампушки з апельсиновою цедрою	32
Пампушки з сирного тіста	32
Пампушки народні	32
Пампушки з джемом	33

Пампушки з яблуками	33
Пампушки «долки»	33

ПИРІЖКИ 33

Прісні звичайні пиріжки	33
Прісні розтяжні пиріжки	33
Дріжджові звичайні пиріжки	34
Дріжджові пиріжки нашвидкуруч	34
Дріжджові солодкі пиріжки	34
Пісочні звичайні пиріжки	34
Пісочні сирні пиріжки	34
Слойоні пиріжки	35
Слойоні дріжджові пиріжки	35
Слойоні пиріжки на вині	35

Начинка для пиріжків 35

М'ясна	35
З печінки	35
Рисова	35
Рисова з грибами	35
З свіжих грибів	35
Яєчна	36
Рибна	36
З мозку	36
З гречаної каші	36
Картопляна	36
З капусти	36
Фруктова	36
Ягідна	36
Сирна	36
Пиріжки «осині гнізда»	36
Ватрушки	36
Кулеб'яка з дріжджового тіста	37
Кулеб'яка з пісочного тіста на дріжджах	37
Кулеб'яка з слойонного дріжджового тіста	37

СУХАРІ 37

Сухарі звичайні	37
Сухарі з тіста, що бродить у воді	38
Сухарі моршинські	38
Сухарі з помадкою	38

БУБЛИКИ 38

Бублики звичайні	38
Бублики з тертого тіста з сиром	38
Бублики варені	39
Бублики з вареними жовтками	39

Бублики горіхові	39
Бублики кминні	39
Бублики смажені	39
ВЕРГУНИ	39
Вергуни звичайні	39
Вергуни-квіточки	39
Вергуни литі	40
КОРЖИКИ	40
Коржики на амонії	40
Коржики горіхові	40
Коржики на жовтках	41
Коржики ромові	41
Коржики з вареними жовтками	41
Коржики з кмином дріжджові	41
Коржики з кмином на воді	41
Кульки з гвоздикою	41
Коржики прісні з маком	41
Коржики пісочні з маком	42
Ламанці з маком і медом	42
Коржики з січеного тіста	42
Коржики пісочні шоколадні	42
Ромбики шоколадні горіхові	42
Оленячі ріжки пісочні з горіхами	42
Трикутнички пісочні з корицею	42
Коржики з какао	43
Кучерявці	43
Зірочки пісочні	43
Коржики з сирного тіста	43
Коржики з крохмалю	43
Коржики з крохмалем горіхові	43
Коржики з крохмалем на сметані	43
Вівсянички	43
Цибульнички	44
Коржики не печені	44
Коржики дріжджові з шоколадною помадкою	44
Коржики терті	44
Рогалі з маком здобні	44
Рогалі з маком пісочні	45
Рогалі з горіховою начинкою	45
Рогалі з повидлом	45
Рогалі з трояндовим варенням	45
Рогалі з голландським сиром	45
Кренделі дріжджові	45
Кренделі на жовтках з горіхами	46
Пальчики пісочні з горіхами	46

Пальчики з помадкою	46
Пальчики з тіста, що бродить у воді	46
Пальчики дріжджові	46
Пальчики бісквітні «бішкопти»	46
Пальчики солоні з кмином	46
Пальчики солоні з картоплею	46
ТІСТЕЧКА	47
Тістечка з вишнями або сливами	47
Тістечка з джемом	47
Тістечка з горіховою начинкою	47
Тістечка-кульки	47
Тістечка попарні з вишенькою	47
Тістечка з лимонною помадкою	47
Рулетики лимонні з абрикосовим джемом	47
Тістечка з маково-горіховою начинкою	47
Чорно-білі тістечка	47
Тістечка з білками	47
«Півнячі гребінці» з трояндовим варенням	47
Тістечка січені з кремом	47
Кошички з заварним кремом	47
Кошички з слоюного тіста	50
Кошичкові бабки	50
Кошички з горіховою начинкою	50
Кошички з кавовим кремом	51
Кошички з білковим кремом	51
Кошички на спирту з агрусом	51
Кошички з варенням	51
Кошички з маковою начинкою	51
Кошички з сметанним кремом	52
Вафельні трубочки	52
Вафлі з вином	52
Вафлі на вершковому маслі	52
Вафлі дріжджові	52
Вафлі шоколадні	52
Тістечка «Наполеон»	52
Слойки з яблучним джемом	53
Яблука в слоюному тісті	53
Слойоні трубочки з кремом	54
Слойоні трубочки горіхові	54
Слойоні рулетики на дріжджах	54
Тістечка заварні «птисі»	54
Яблука у заварному тісті	55
ДРІБНІ ЛАСОЦІ	55
Пішники звичайні	55
Пішник з яблук	55

Сніжки з кремом	55
Грибки горіхові не печені	56
Ковбаска шоколадна	56
Картоплянички в шоколаді	56
Кульки крохмальні з помадкою	56
Кульки арахісові	56
Дрібні пряники	56
Горішки з начинкою	57
Горішки в шоколаді	57
Карамель вершкова	57
Карамель шоколадна	57
Мугати	57
Грильяж з горіхами	58
Грильяж з маком	58
Грильяж з варенням	58
Грильяж шоколадний	58
Грильяж з кукурудзяних паличок	58
Чок-чок башкирський	58
Солодкі грінки	58
Лісовичок	59
Арахіснички	59
Терте тісто з вишнями	59
Вишні в тісті	59
Булочки з варенням	59
Яблука з кремом	59
Яблука в тісті смажені	59
Яблука в бісквітному тісті	59
Яблука в пісочному тісті	60
Яблука по-французьки	60
Яблука в сухарях	60
Вишні і сливи з наливкою	60
БАБКИ	60
Бабка терта	60
Бабка бісквітна з лимоном	60
Бабка бісквітна з вишнями або череш- нями	61
Бабка з булки	61
Бабка горіхова з сметанним кремом	61
Бабка гречана	61
Бабка лимонна	61
Бабка макаронна з ізіюмом	61
Бабка з булки з вином	61
Бабка рисова	61
Бабка яблучна	62
Бабка макова	62
Бабка з манної крупи	62
Бабка з манної крупи шоколадна	62
Бабка з вишнями терта	62

Бабка з повидлом	62
Бабка морквяна	63
Бабка мигдальна	63
Бабка крохмальна лимонна	63
Бабка крохмальна абрикосова	63
Бабка з суніцями	63
Бабка сирна з ізіюмом	63
Бабка сирна з картоплею	63
Бабка сирна з горіхами	63
Бабка сухарна з яблуками	63
Бабка сухарна на сметані	64
Бабка сухарна шоколадна з кремом	64
Бабка рисова з горіхами	64
Бабка рисова з яблуками	64

КЕКСИ 64

Кекс бісквітний	64
Кекс бісквітний лимонний	65
Кекс бісквітний з вишневим варенням	65
Кекс бісквітний з корицею і гвоздикою	65
Кекс шоколадний	65
Кекс трояндовий	65
Кекс-пісковець	65
Кекс мармуровий	65

МАЗУРКИ 65

Мазурок бісквітний	65
Мазурок з тіста, що бродить у воді	66
Мазурок дріжджовий з бісквітом	66
Мазурок пісочний з горіховою начинкою	66
Мазурок-ірис з кремом	66
Мазурок шоколадний на вафлях	67
Мазурок шоколадний	67
Мазурок пісочний з горіхово-шоколад- ною і лимонною помадкою	67
Мазурок пісочний з ізіюмом	67
Мазурок пісочний з ізіюмом і лимонною помадкою	67
Мазурок пісочний з маковою начинкою і лимонною помадкою	67
Мазурок пісочний з мигдальною начин- кою і лимонною помадкою	68

ТОРТИ 68

Торт-улюблєнець	69
Торт пісочний з горіхово-абрикосовою начинкою	69

Торт пісочний з яблучною начинкою	70
Торт пісочний з яблучно-горіховою начинкою і лимонною помадкою	70
Торт івано-франківський	70
Торт пісочний без цукру	71
Торт пісочний з маковою і горіховою начинками	71
Торт жирний з горіхово-молочним кремом	71
Торт пісочний на амонії	71
Торт горіховий з шоколадним кремом	72
Торт комбінований з яблучним джемом	72
Торт пісочний з кавовою, шоколадною і лимонною начинками	72
Торт з цукатами	73
Торт з бісквітного печива «Їжачок»	73
Торт горіховий з шоколадним і горіховим кремами	73
Торт бісквітний кавовий з лимонним джемом	74
Торт бісквітний з масляним кремом	74
Торт бісквітний з заварним кремом	74
Торт бісквітний комбінований	75
Торт бісквітний горіховий	75
Інжирний тортик	76
Торт горіховий лимонний	76
Торт горіховий з кавовим кремом	76
Торт горіховий з масляним кремом	76
Торт горіховий з сметанним кремом	77
Торт горіховий на вафлі	77
Торт горіховий з кавовим і горіховим кремами	77
Торт горіховий з заварним або горіховим кремами	77
Торт «грільяж» з шоколадною помадкою	78
Торт крохмальний з сметанним кремом	78
Торт крохмальний з горіхами, масляним і карамельним кремами	78
Торт крохмальний з кавовим кремом і лимонною начинкою	79
Торт «Вауда»	79
Торт «Довбуш»	79
Торт білковий кавовий	80
Торт білковий з шоколадним кремом	80
Торт з фруктов-горіховою начинкою	80
Торт сухарний	81
Торт сухарний з фруктов-горіховою начинкою	81
Торт сухарно-пісочний	81

Торт мигдальний	82
Торт мигдальний комбінований	82
Торт мигдальний з абрикосовою начинкою	82
Торт мигдальний з масляним і шоколадним кремами	83
Торт чорний	83
Торт медовий	83
Торт «Наполеон»	83
Слойоний тортик	84
Торт помадковий	84
Торт маковий з горіховим кремом	84
Торт маковий з крохмалем	85
Торт кукурудзяний з повидлом	85
Торт з лісових горіхів з шоколадним кремом	85
Торт з лісових горіхів з масляним кремом	85
Торт з лісових горіхів з сметанним кремом	86
Торт з лісових горіхів з кавовим кремом	86
Торт мандариновий	87
Торт безе	87
Торт-ансамбль	87
Торт-ансамбль не печений	89
Торт комбінований шоколадний на білках з горіховим кремом	89
Торт шоколадно-мигдальний з апельсиновою начинкою	89
Торт шоколадний з масляним і шоколадним кремами	90
Торт шоколадний з лимонною начинкою	90
Торт з какао і масляним кремом	91
Торт шоколадний з вареними жовтками не печений	91
Торт з сушеними сливами не печений	91
Торт яблучний з лимонною помадкою	91
Торт яблучний з мигдалем не печений	92
Торт вафельний	92
Торт вафельний з горіхами	92
Торт косівський	93
Торт закарпатський	93
Торт із зефіру	93
Торт квасолевий	94
Торт весільний	94

ПУДИНГИ	96	Омлет дитячий	102
Пудинг бісквітний	96	Омлет з яблуками	102
Пудинг горіховий	96	Омлет-завиванець	102
Пудинг з житніх сухарів з вином	96	ЖЕЛЕ	102
Пудинг шоколадний	96	Желе кавове	103
Пудинг лимонний	97	Желе лимонне	103
Пудинг молочний	97	Желе лимонне з вином	103
Пудинг ягідний з кремом	97	Желе ванільне	103
Пудинг фруктовий	97	Желе абрикосове	103
Пудинг з кавовим кремом	97	Желе ягідне	103
Пудинг з пшеничних сухарів	98	Желе яблучне	103
Пудинг з булки	98	Желе молочне	103
Пудинг сухарний з шоколадним кремом	98	Желе сметанне	104
Пудинг нашвидкуруч	98	СУФЛЕ	104
ШАРЛОТКИ І МАЛАЇ	98	Суфле яблучне	104
Шарлотка з яблук	98	Суфле ягідне	104
Малай з повидлом	99	Суфле абрикосове	104
Малай з солодким соусом	99	Суфле з сушеними сливами	104
Малай з сиром	99	Суфле з варенням	105
НАЛИСНИКИ, МЛИНЦІ, ОЛАДКИ, ОМЛЕТИ	99	КИСЕЛІ	105
Налисники звичайні	99	Кисіль клюквовий	105
Налисники з сиром	99	Кисіль з сухофруктів	105
Налисники з сметаною	100	Кисіль з свіжих яблук	105
Налисники палаючі	100	Кисіль шоколадний	105
Налисники з варенням	100	Кисіль з хлібного квасу	105
Налисники дріжджові з джемом	100	Кисіль лимонний	105
Налисники з яблуками	100	Кисіль молочний	105
Налисники на кислому молоці	100	Кисіль карамельний	105
Налисники бісквітні	100	ГАРЯЧІ НАПОЇ	106
Млинці звичайні	100	Кава натуральна	106
Млинці нашвидкуруч	101	Кава з молоком або вершками і сметаною	106
Млинці з манної крупи	101	Кава з какао і сметаною	106
Млинці здобні	101	Кава з медом холодна	106
Млинці пшенично-гречані	101	Кава з жовтком	106
Млинці з яблуками	101	Какао	106
Оладки на дріжджах	101	Чай	106
Оладки з манної крупи	101	Шоколад на молоці	106
Оладки з яблук	101	ХОЛОДНІ НАПОЇ	106
Омлет натуральний	102	Абрикосовий	106
Омлет сімейний	102	Апельсиновий	106
Омлет з варенням	102		
Омлет з свіжого сиру	102		

З клюкви	106
Лимонний	107
Малиновий	107
Мандариновий	107
Медовий	107
Мусуючий	107
Полуничний	107
Порічковий	107
Сунічний	107
Яблучний	107

МОРОЗИВО	107
Морозиво вершкове	108
Морозиво молочне ванільне	108
Морозиво кавове	108
Морозиво горіхове	108
Морозиво шоколадне	108
Морозиво ягідне	108

ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

ВАРЕННЯ 109

Абрикосове	109
Агрусове	109
«Агрусові квіти»	109
Апельсинове	109
Апельсинове без шкірки	109
З апельсинової шкірки	110
Айвово	110
Виноградне	110
Вишневе	110
Грушове	110
З дині або гарбуза	110
З кавуна	110
З кавунової шкірки	110
Малинове	111
З огірків	111
Полуничне	111
З помідорів зелених	111
З порічок	111
Ревеневе	111
З слив зелених	111
Сливове з апельсиновою цедрою	111
Сунічне	111
Трояндове	111
З райських яблук	112

ДЖЕМИ 112

Абрикосовий	112
Агрусовий	112
Агрусово-полуничний	112
Апельсиновий з лимоном	112
Брусничний	112
Вишневий	112
Цитрусовий з яблуками	113

Малиновий	113
Полуничний	113
Порічковий	113
З помідорів	113
Ревеневий з полуницями	113
Сливовий	113
Чорничний з яблуками і грушами	113
Яблучний	113
Яблучно-абрикосовий	113

МАРМЕЛАДИ 114

Абрикосовий	114
Агрусовий	114
Апельсиновий	114
«Ансамбль»	114
Вишневий	114

ФРУКТОВІ САЛАТИ 114

Салат асорті	114
З апельсин і горіхів	114
З апельсин і абрикосів	115
З груш і вишень	115
З груш і яблук	115
Фруктовий в желе	115
З кавуна і груш	115
З мандарин і чорносливу	115
З ожини	115
З персиків	115
З полуниць з компоту	116
З морожених полуниць	116
З свіжих або морожених слив і яблук	116
З маринованих слив і мандарин	116
З солодкого сиру і вишень	116
З яблук	116

З яблук і чорносливу	116
З чорносливу і горіхів	116
Зі свіжих фруктів	116
Фруктовий «меланж»	117
З абрикосів з горіхами	117
З груш і малини	117
З грейпфрутів і апельсин	117
Фруктовий з виноградом	117
Салат святковий	117
З чорносливу і груш з компоту	117

ФРУКТОВІ ЖЕЛЕ 118

Агрусове	118
Агрусово-полуничне	118
Порічкове	118
Яблучне	118

ФРУКТОВІ СИРОПИ 118

Вишневий	118
Малиновий	118

ІНШІ РЕЦЕПТИ ІНСТАМОУ

119	120	121
122	123	124
125	126	127
128	129	130
131	132	133
134	135	136
137	138	139
140	141	142
143	144	145
146	147	148
149	150	151
152	153	154
155	156	157
158	159	160
161	162	163
164	165	166
167	168	169
170	171	172
173	174	175
176	177	178
179	180	181
182	183	184
185	186	187
188	189	190
191	192	193
194	195	196
197	198	199
200	201	202
203	204	205
206	207	208
209	210	211
212	213	214
215	216	217
218	219	220
221	222	223
224	225	226
227	228	229
230	231	232
233	234	235
236	237	238
239	240	241
242	243	244
245	246	247
248	249	250
251	252	253
254	255	256
257	258	259
260	261	262
263	264	265
266	267	268
269	270	271
272	273	274
275	276	277
278	279	280
281	282	283
284	285	286
287	288	289
290	291	292
293	294	295
296	297	298
299	300	301
302	303	304
305	306	307
308	309	310
311	312	313
314	315	316
317	318	319
320	321	322
323	324	325
326	327	328
329	330	331
332	333	334
335	336	337
338	339	340
341	342	343
344	345	346
347	348	349
350	351	352
353	354	355
356	357	358
359	360	361
362	363	364
365	366	367
368	369	370
371	372	373
374	375	376
377	378	379
380	381	382
383	384	385
386	387	388
389	390	391
392	393	394
395	396	397
398	399	400
401	402	403
404	405	406
407	408	409
410	411	412
413	414	415
416	417	418
419	420	421
422	423	424
425	426	427
428	429	430
431	432	433
434	435	436
437	438	439
440	441	442
443	444	445
446	447	448
449	450	451
452	453	454
455	456	457
458	459	460
461	462	463
464	465	466
467	468	469
470	471	472
473	474	475
476	477	478
479	480	481
482	483	484
485	486	487
488	489	490
491	492	493
494	495	496
497	498	499
500	501	502
503	504	505
506	507	508
509	510	511
512	513	514
515	516	517
518	519	520
521	522	523
524	525	526
527	528	529
530	531	532
533	534	535
536	537	538
539	540	541
542	543	544
545	546	547
548	549	550
551	552	553
554	555	556
557	558	559
560	561	562
563	564	565
566	567	568
569	570	571
572	573	574
575	576	577
578	579	580
581	582	583
584	585	586
587	588	589
590	591	592
593	594	595
596	597	598
599	600	601
602	603	604
605	606	607
608	609	610
611	612	613
614	615	616
617	618	619
620	621	622
623	624	625
626	627	628
629	630	631
632	633	634
635	636	637
638	639	640
641	642	643
644	645	646
647	648	649
650	651	652
653	654	655
656	657	658
659	660	661
662	663	664
665	666	667
668	669	670
671	672	673
674	675	676
677	678	679
680	681	682
683	684	685
686	687	688
689	690	691
692	693	694
695	696	697
698	699	700
701	702	703
704	705	706
707	708	709
710	711	712
713	714	715
716	717	718
719	720	721
722	723	724
725	726	727
728	729	730
731	732	733
734	735	736
737	738	739
740	741	742
743	744	745
746	747	748
749	750	751
752	753	754
755	756	757
758	759	760
761	762	763
764	765	766
767	768	769
770	771	772
773	774	775
776	777	778
779	780	781
782	783	784
785	786	787
788	789	790
791	792	793
794	795	796
797	798	799
800	801	802
803	804	805
806	807	808
809	810	811
812	813	814
815	816	817
818	819	820
821	822	823
824	825	826
827	828	829
830	831	832
833	834	835
836	837	838
839	840	841
842	843	844
845	846	847
848	849	850
851	852	853
854	855	856
857	858	859
860	861	862
863	864	865
866	867	868
869	870	871
872	873	874
875	876	877
878	879	880
881	882	883
884	885	886
887	888	889
890	891	892
893	894	895
896	897	898
899	900	901
902	903	904
905	906	907
908	909	910
911	912	913
914	915	916
917	918	919
920	921	922
923	924	925
926	927	928
929	930	931
932	933	934
935	936	937
938	939	940
941	942	943
944	945	946
947	948	949
950	951	952
953	954	955
956	957	958
959	960	961
962	963	964
965	966	967
968	969	970
971	972	973
974	975	976
977	978	979
980	981	982
983	984	985
986	987	988
989	990	991
992	993	994
995	996	997
998	999	1000

Дарья Яковлевна Цвек
СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Издание седьмое, стереотипное

Львов, «КАМЭНЬЯР»

(На украинском языке)

Редактор А. А. Черняк
Художник і художній редактор Б. Р. Пічулицький
Технічний редактор В. І. Франчук
Коректор І. М. Микита
Фотограф П. Т. Семенюк
Композиція фотографій — автора

ИБ № 1939

Здано на складання 19.08.85
Підписано до друку 16.04.86
БГ 02547. Формат 70×90^{1/16}. Папір офс. № 1
Гарнітура звичайна нова. Офсетний друк.
Умов. друк. арк. 9,36+20 вкл. Умов. фарбо.-відб. 32,18
Обл.-вид. арк. 13,73+4,44 вкл. Тираж 120 000 пр.
Замовлення 1566-8.
Ціна 3 крб. 20 к.
Видавництво «Каменярь»
290008 Львів, Підвальна, 3
Львівська книжкова фабрика «Атлас»
290005 Львів, Зелена, 20

Цвек Д. Я.
Ц26 Солодке печиво.— 7-ме вид., стер.— Львів: Каменярь.
1989.— 126 с.: іл., 20 арк. іл.
ISBN 5—7745—0248—1

В посібнику описано широкий асортимент виробів з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. Подано практичні поради по оздобленню тортів, пирогів, рулетів та ін., а також по виготовленню кремів, начинок, помадок, різних видів варення, джемів, мармеладів, солодких салатів. Розрахований на широке коло читачів.

Ц $\frac{3404000000-060}{M214(04)-89}$ Без оголошення

ББК 36.997
6П8.9