

---

# «ДОМАШНИЕ ТОРТЫ ДОЛГОЖДАННОГО ПРАЗДНИКА»

«ВЫСТАВКА ПРАЗДНИЧНЫХ  
ТОРТОВ»



Марина Аглоненко

**Домашние торты долгожданного  
праздника. Выставка  
праздничных тортов**

«Издательские решения»

**Аглоненко М. С.**

Домашние торты долгожданного праздника. Выставка праздничных тортов / М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-670147-2

В этой замечательной и интересной кулинарной книге читатель может найти много простых рецептов, связанных с приготовлением вкусных тортов. А также вправе научиться печь вкусные торты в домашних условиях.

ISBN 978-5-00-670147-2

© Аглоненко М. С.  
© Издательские решения

## Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ЛЮБИМЫЕ ТОРТЫ ПРАЗДНИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ	7
«австрийский торт по первому рецепту»	7
«австрийский торт по второму рецепту»	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ЛЮБИМЫЕ ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ И ДЖЕМОМ	10
«торт адмиральский»	10
«торт айсберг»	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
ВКУСНЫЕ ТОРТЫ С НАЧИНКАМИ	13
«ТОРТ АЛЕНУШКА ПО ПЕРВОМУ РЕЦЕПТУ»	13
«торт Алenuшка по второму рецепту»	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ТОРТЫ С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ И ГЛАЗУРЬЮ	16
«торт анечка»	16
«ТОРТ АНКC»	17
ГЛАВА ПЯТАЯ	18
ТОРТЫ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ С АПЕЛЬСИНАМИ	19
«апельсиновый торт»	19
«торт аппетитный»	20
ГЛАВА ШЕСТАЯ	21
ТОРТЫ С ВАРЕНЬЕМ И ШОКОЛАДОМ	22
«торт арктика»	22
Конец ознакомительного фрагмента.	23

**Домашние торты**  
**долгожданного праздника**  
**Выставка праздничных тортов**

*Составитель* Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, составитель, 2025

ISBN 978-5-0067-0147-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## **ГЛАВА ПЕРВАЯ**

## **ЛЮБИМЫЕ ТОРТЫ ПРАЗДНИЧНОГО НАСТРОЕНИЯ**

### **«австрийский торт по первому рецепту»**

Готовим тесто для торта: берем одно яйцо, две столовые ложки сахара, три столовые ложки сливочного масла, одну чайную ложку соды, уксус, две столовые ложки меда, 1,5 стакана муки.

Готовим крем для торта: берем один стакан сметаны, и 0,5 стакана сахара.

Готовим торт: яйцо нужно обязательно растереть с сахаром, добавить нужно масло, мед и гашенную уксусом соду. Все нужно перемешать и поставить на водяную баню. Но держать нужно на водяной бане тесто пять минут и все время перемешивая, до получения однородной массы.

Потом тесто нужно снять с бани и добавить нужно муку и потом нужно вылепить шесть шариков. И шарики нужно катать теплыми посыпая их мукой.

Шарики нужно испечь и дать остыть, сложить горкой и залить кремом. А для приготовления крема нужно сметану взбить с сахаром.

## **«австрийский торт по второму рецепту»**

Готовим тесто для торта: берем 3/4 стакана сахара, одну столовую ложку меда, сто грамм сливочного масла, четыре желтка, 1/2 чайные ложки соды.

Готовим крем для торта: берем двести грамм сливочного масла, одну банку сгущенного молока.

Готовим торт: сахар, мед, масло, желтки и соду нужно перемешать и поставить на паровую баню, пока она не загустеет.

Массе нужно дать остыть и добавить муку. Тесто нужно замесить и охладить его нужно до пятнадцати градусов. Нужно из теста раскатать пять пластов и испечь коржи.

Коржи нужно остудить и смазать их нужно кремом и сложить торт. А для приготовления крема нужно смешать сливочное масло со сгущенным молоком.

## **ГЛАВА ВТОРАЯ**

## ЛЮБИМЫЕ ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ И ДЖЕМОМ

### «торт адмиральский»

Готовим тесто для торта: берем триста грамм маргарина, один стакан сахара, одно яйцо, три стакана муки.

Готовим торт: нужно обязательно замесить тесто из перечисленных продуктов и разделить его нужно на три коржа и испечь.

А когда коржи остынут их нужно обязательно промазать кремом. А для приготовления крема сметану нужно взбить с джемом или повидлом.

А сверху торт нужно украсить свежими или консервированными ягодами.

## **«торт айсберг»**

Для приготовления теста для торта берем четыре яйца, один стакан сахара. А крем можно использовать любой.

Готовим торт: сахар с яйцами нужно взбить до пены. Запекать нужно небольшими порциями в теплой печи. А дальнейшая технология зависит от фантазии хозяина.

А все остальные печенья безе можно собрать на любом креме.

## **ГЛАВА ТРЕТЬЯ**

## **ВКУСНЫЕ ТОРТЫ С НАЧИНКАМИ**

### **«ТОРТ АЛЕНУШКА ПО ПЕРВОМУ РЕЦЕПТУ»**

Готовим тесто для торта: берем два желтка, 0,5 стакана сметаны, один стакан сахара, сто грамм сливочного масла, по 1/4 ложки соды и соли, ванильный сахар, 1/4 стакана муки.

Готовим начинку для торта: берем варенье, яблоки или изюм.

Готовим крем для торта: берем два белка, три чайные ложки сахара.

Готовим торт: яйца нужно обязательно растереть с сахаром, добавить нужно сметану, соду, соль, щепотку ванильного сахара, протертое на терке масло, добавить нужно муку и смешать все до состояния мелкой крошки.

А массу нужно разделить пополам. Одну часть нужно выложить в сухую форму, а сверху нужно положить начинку из варенья, тертых яблок или изюма.

Накрыть нужно второй частью теста и поставить нужно в негорячую духовку на тридцать минут. А готовый торт нужно быстро покрыть взбитыми белками и поставить его нужно на пять минут в духовку.

## **«торт Аленушка по второму рецепту»**

Готовим тесто для торта: берем по одному стакану сметаны и сахара, 0,5 банки сгущенного молока, три яйца, одну чайную ложку соды, 1,5 стакана муки.

Готовим крем для торта: берем двести грамм сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока.

Готовим торт: сметану нужно перемешать со сгущенным молоком, добавить нужно яйца, сахар, погашенную в уксусе соду, добавить нужно муку и замесить тесто.

Тесто нужно выложить в форму смазанную жиром и выпечь нужно в духовке. А остывший корж нужно смазать кремом. Сливочное масло нужно взбить со сгущенным молоком.

## **ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ**

## ТОРТЫ С ЛИМОННОЙ ЦЕДРОЙ И ГЛАЗУРЬЮ

### «торт анечка»

Готовим тесто для торта: берем одно яйцо, один стакан сахара, сто грамм сливочного масла и меда, 2,5 стакана муки, одну – две столовые ложки сметаны.

Готовим крем для торта: берем один стакан сметаны, 0,5 стакана сахара.

Готовим глазурь для торта: берем две столовые ложки сметаны, две чайные ложки какао, три столовые ложки сахара, пятьдесят грамм сливочного масла.

Готовим вкусный торт: яйцо нужно растереть с сахаром, а потом нужно добавить масло, мед, сметану, орехи, муку. Тесто нужно замесить и из него нужно выпечь три сочня.

Дать им нужно остыть и намазать кремом. А для приготовления крема сметану нужно взбить с сахаром. А сверху готовый торт нужно покрыть глазурью и посыпать измельченными грецкими орехами.

А для глазури сметану нужно прокипятить до загустения. А потом нужно добавить какао, сахар, масло и снова нужно кипятить до загустения.

## «ТОРТ АНКС»

Готовим тесто для торта: берем два яйца, один стакан сметаны и сахара, 0,5 банки ступенного (без добавления сахара) молока, 1,5 стакана муки, 0,5 чайной ложки соды, ванильный сахар.

Готовим крем для торта: берем один стакан сахара, цедру двух лимонов, два яйца, сто грамм сливочного масла, а лимон, используем для украшения торта.

Готовим торт: яйца с сахаром нужно слегка взбить, а потом нужно добавить сметану, ступенное молоко, муку, сахар, ванильный сахар нужно растереть и тесто получается как на оладьи.

И тесто нужно разделить на три части и выпекать нужно коржи по двадцать – двадцать пять минут каждый. А для приготовления крема в сахар нужно добавить цедру лимонов, яйца, сливочное масло. И все нужно тщательно растереть и варить, непрерывно помешивая, на медленном огне до тех пор, пока крем не станет густым как мед.

И остывшие коржи нужно смазать остывшим кремом и сверху нужно посыпать сахарной пудрой и украсить их нужно лимоном.

## **ГЛАВА ПЯТАЯ**

## **ТОРТЫ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ С АПЕЛЬСИНАМИ**

### **«апельсиновый торт»**

Готовим тесто для торта: берем один апельсин, восемь столовых ложек сахарного песка, 0,5 стакана толченых сухарей, четыре яйца.

Готовим крем для торта: берем один апельсин, 1/4 стакана сахара, четыре желтка, одно яйцо, 1/3 стакана вина, четыре белка.

Готовим торт: сварить нужно апельсин с семенами и кожей. А когда он станет мягким, нужно вынуть из него семена. А апельсин с коркой нужно обязательно размять в эмалированной миске.

Желтки нужно растереть добела с сахарным песком, смешать нужно с апельсином, сухарями и взбитыми в густую пену белками. Размешать, вылить в форму и испечь.

А когда торт будет готов, покрыть нужно верх и края апельсиновым кремом и украсить нужно дольками апельсина. А для приготовления крема сахар нужно смешать с цедрой. Сок апельсина, желтки и яйцо нужно смешать с вином и нужно варить на небольшом огне, все время взбивая, пока не загустеет.

Затем нужно снять с огня и продолжать взбивать до тех пор, пока крем не остынет и потом нужно добавить четыре взбитых белка. И торт нужно смазать кремом и поставить его нужно на десять минут в нежаркую духовку, чтобы сверху образовалась корочка.

## **«торт аппетитный»**

Готовим тесто для торта: берем три яйца, один стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, двести грамм сметаны, одну чайную ложку соды, два стакана муки, соль, 1,5 – три чайные ложки какао.

Готовим крем для торта: берем двести пятьдесят грамм сливочного масла, один стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, одно яйцо.

Готовим торт: яйца нужно обязательно взбить с сахаром, сгущенным молоком и сметаной, добавить нужно соль, погашенную уксусом соду, добавить муку и замесить тесто. А третью часть теста нужно выложить в разогретую смазанную маслом форму и выпечь.

А в оставшуюся часть теста нужно добавить какао и выпечь. А остывшие коржи нужно разрезать на пласты и нужно получить четыре слоя.

И нужно смазать их кремом. А для приготовления крема сахар нужно растереть со сливочным маслом, добавить нужно сгущенное молоко и яйцо и все нужно взбить.

## **ГЛАВА ШЕСТАЯ**

## **ТОРТЫ С ВАРЕНЬЕМ И ШОКОЛАДОМ**

### **«торт арктика»**

Для приготовления теста для торта берем шесть желтков, один стакан муки, 0,5 стакана сахара.

А для начинки нужно использовать варенье.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

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

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