18+

Марина Аглоненко



КРАСИВЫЕ ТОРТЫ ДОМАШНЕГО ЗАСТОЛЬЯ

ВЫСТАВОЧНЫЕ СЛАДОСТИ

Марина Аглоненко

Красивые торты домашнего застолья. Выставочные сладости

«Издательские решения»

Аглоненко М. С.

Красивые торты домашнего застолья. Выставочные сладости / М. С. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-670805-1

Меренги — это выпеченное и высушенное кондитерское изделие, легкое и шуршащее.Но при выпечке меренги нужно обязательно соблюдать температурный режим.

ISBN 978-5-00-670805-1

© Аглоненко М. С.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ 6
БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ 7
«торт да – нет» 7
«торт день и ночь» 8
ГЛАВА ВТОРАЯ 9
БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КОНЬЯКОМ 10
«ТОРТ ЖДУЛЬЕТТА» 10
«ТОРТ ДИЙНАВА» 11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ 12
ПРОСТЫЕ ТОРТЫ К ЧАЮ 13
«ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕРВЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» 13
«ТОРТ ДОМАШНИЙ второй способ приготовления» 14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ 15
ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ 16
«ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕСОЧНЫЙ» 16
«ТОРТ ЕЛЕНА ПЕРВЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» 17
ГЛАВА ПЯТАЯ 18
ТОРТЫ С РАСТВОРИМЫМ КОФЕ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 19
«торт елена второй способ приготовления» 19
«ТОРТ ЕЖИК» 20
Конец ознакомительного фрагмента. 21

Красивые торты домашнего застолья Выставочные сладости

Марина Сергеевна Аглоненко

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2025

ISBN 978-5-0067-0805-1
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ НА СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ

«торт да – нет»

Готовим тесто для торта: берем шесть яиц, два стакана сахара, один стакан кефира, две пачки маргарина, четыре стакана муки, какао.

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

Готовим торт: маргарин нужно распустить и добавить сахар, кефир, яйца и также нужно добавить муку. Тесто нужно замесить на два коржа, и в один корж нужно обязательно добавить какао порошок. Выпечь и разрезать на две части.

И сочни нужно промазать кремом. А для крема нужно взбить масло потихонечку добавляя сгущенное молоко и сложить их нужно в перемежку черный и светлый.

«торт день и ночь»

Готовим тесто для торта: берем одну баночку сгущенного молока, две столовые ложки сливочного масла, четыре яйца, три столовые ложки сахара, две чайные ложки соды, один стакан муки, 0,5 стаканов очищенных грецких орехов, одну столовую ложку какао, 0,5 стакана изюма.

Готовим крем для торта: берем один стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, тридцать грамм сливочного масла, одну столовую ложку сгущенного молока.

Готовим торт: яйца нужно растереть с сахаром, добавить нужно сгущенное молоко, масло, соду, муку. Тесто нужно замесить и разделить его нужно на две части. И в одну часть нужно добавить орехи и какао, а в другую часть нужно добавить изюм.

Нужно обязательно выпечь два коржа, охладить и разрезать каждый на две части. И все коржи нужно промазать и кроме верхнего, сметанным кремом. А сметану нужно взбить с сахаром.

Коржи нужно уложить чередуя их с орехами и с изюмом. А верхний корж нужно промазать кремом со сгущенным молоком. Но масло нужно смешать со сгущенным молоком.

ГЛАВА ВТОРАЯ

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ С КОНЬЯКОМ

«ТОРТ ЖДУЛЬЕТТА»

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

Готовим сироп для торта: берем один стакан сахара, воду, лимонную кислоту, коньяк или ром.

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

Готовим торт: яйца нужно растереть с сахаром, добавить нужно сгущенное молоко, сметану, соду и добавить нужно муку. Тесто нужно замесить и выпечь нужно четыре коржа.

А остывшие коржи нужно пропитать сиропом. Один стакан с сахаром нужно прокипятить, остудить и нужно добавить лимонной кислоты по – вкусу.

И также нужно добавить коньяк или ром. И торт нужно промазать кремом. А для приготовления крема масло нужно взбить со сгущенным молоком.

А верх торта нужно посыпать тертым шоколадом.

«ТОРТ ДИЙНАВА»

Готовим тесто для торта: берем семнадцать яичных белков, два стакана сахара, триста грамм сахарной пудры, восемьдесят пять грамм муки, 0,5 стаканов измельченных грецких орехов.

Готовим крем для торта: берем триста грамм сливочного масла, два яичных желтка, 0,5 стакана молока, двадцать грамм какао, и по двадцать грамм какао и коньяка.

Готовим глазурь для торта: берем двести грамм шоколада, двадцать грамм кондитерского жира.

Готовим торт: взбить нужно белки, постепенно добавляя сахар, до образования устойчивой пены. А измельченные орехи нужно смешать с сахарной пудрой, просеянной мукой и взбитыми белками.

А из приготовленного теста нужно выпечь три одинаковых лепешки. И остывшие лепешки нужно промазать кремом и залить глазурью.

А шоколад нужно обязательно растопить на кондитерском жире и украсить нужно декоративными элементами из сахарной массы.

А для крема нужно в яичные желтки, растертые с сахаром, тонкой струйкой влить горячее молоко, непрерывно помешивая, и затем нужно охладить до восемнадцати – двадцати градусов, и влить нужно в размягченное сливочное масло, и добавить нужно какао и коньяк.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ПРОСТЫЕ ТОРТЫ К ЧАЮ

«ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕРВЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

Готовим тесто для торта: берем четыреста грамм маргарина и муки, одно яйцо, один стакан воды, щепотку соли, одну чайную ложку уксуса.

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

Готовим торт: маргарин с мукой нужно растереть руками, добавить нужно яйцо, воду, соль, уксус. Тесто нужно замесить и испечь нужно тонкие сочни.

И сочни нужно промазать кремом. И масло нужно взбить со сгущенным молоком и поставить нужно под пресс на пять – шесть часов.

«ТОРТ ДОМАШНИЙ второй способ приготовления»

Готовим тесто для торта: берем два яйца, один стакан сахара и сметаны, 1/3 банки сгущенного молока, 1,5 стакана муки, одну чайную ложку соды, три – четыре чайные ложки какао, соль.

Готовим крем для торта: берем двести грамм сливочного масла, двести пятьдесят грамм очищенных грецких орехов, 2/3 банки сгущенного молока.

Готовим торт: яйца нужно растереть с сахаром, добавить нужно сгущенное молоко, сметану, соль, соду и всыпать муку. И также нужно замесить тесто. И оно должно быть такой же густоты, как на оладьи.

И тесто нужно обязательно разделить на три части. И одну часть нужно выложить на хорошо смазанную маслом сковороду и выпекать нужно в духовке пятнадцать – двадцать минут при температуре двести градусов.

И в оставшееся тесто нужно добавить какао – порошок и испечь нужно два коржа. А для крема размягченное масло нужно растереть со сгущенным молоком, добавляя его небольшими порциями, нужно взбить до пышной массы.

И добавить нужно измельченные орехи. И остывшие коржи нужно смазать кремом и соединить их нужно вместе, чередуя темные со светлыми.

А верхний корж нужно обязательно смазать кремом, обсыпать крошкой из печенья с орехами.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ТОРТЫ С ПОВИДЛОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

«ТОРТ ДОМАШНИЙ ПЕСОЧНЫЙ»

Готовим тесто для торта: берем двести грамм маргарина, один стакан сахара, два яйца, три – четыре столовые ложки сметаны, соду, ванильный сахар.

Готовим начинку для торта: берем одну банку сгущенного молока, триста грамм повидла или джема, сто грамм грецких орехов.

Готовим торт: маргарин нужно обязательно растереть с сахаром. Сметану, соду, ванильный сахар и часть муки нужно размешать. А затем нужно взбить яйца и влить в тесто и добавить нужно оставшуюся часть муки и быстро нужно перемешать.

И вымешанное тесто нужно разделить на четыре части и раскатать его нужно тонкими лепешками и печь нужно пять – семь минут каждую.

А банку сгущенного молока нужно варить в течение двух часов. И готовые остывшие лепешки нужно смазать, чередуя повидлом и сгущенным молоком и пересыпать измельченными орехами.

«ТОРТ ЕЛЕНА ПЕРВЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

Готовим тесто для торта: берем по сто грамм сахара и муки, сто двадцать грамм сливочного масла, один желток, одну столовую ложку рома, две – три столовые ложки сметаны.

Готовим крем для торта: берем двести грамм грецких орехов, пятьдесят грамм молока, сто двадцать грамм сливочного масла, сто пятьдесят грамм сахара, ванильный сахар, шоколад.

Готовим торт: яичный желток нужно обязательно растереть с сахаром, добавить нужно размягченное масло, сметану, ром и добавить нужно муку.

Замесить нужно тесто и выпечь нужно пять коржей. А остывшие коржи нужно промазать кремом и сложить в торт. А верхний корж поверх крема нужно заглазировать шоколадом.

А для крема орехи нужно дважды пропустить через мясорубку, залить горячим шоколадом и добавить нужно масло, сахар, ванильный сахар и хорошо вымешать.

ГЛАВА ПЯТАЯ

ТОРТЫ С РАСТВОРИМЫМ КОФЕ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

«торт елена второй способ приготовления»

Готовим тесто для торта: берем два яйца, одну банку сгущенного молока, двести грамм маргарина, 0,5 чайной ложки соды, уксус, один стакан муки.

Готовим крем для торта: берем по два стакана сметаны и сахара, один стакан грецких орехов.

Готовим торт: муку, яйца, сгущенное молоко, маргарин и погашенную уксусом соду нужно перемешать и замесить тесто. А если тесто получится жидким, можно добавить еще муки.

А тесто нужно вылить в форму и выпекать нужно сорок – пятьдесят минут. Охладить, и разрезать нужно на три коржа и пропитать сметанным кремом.

А для приготовления крема нужно взбить сметану с сахаром и тертыми грецкими орехами.

«ТОРТ ЕЖИК»

Готовим тесто для торта: берем пять яиц, по 1,5 стакана сахара и муки.

Готовим сироп для торта: берем две столовые ложки сахара, три столовые ложки воды, две чайные ложки десертного крепкого вина.

Готовим крем для торта: берем триста пятьдесят грамм сливочного масла, две столовые ложки растворимого кофе, один пакетик ванильного сахара, двести пятьдесят грамм миндального ореха.

Готовим торт: нужно обязательно испечь бисквит, разложив тесто тонким слоем на прямоугольный лист. А потом его нужно вынуть из духовки, выложить на полотенце и свернуть его нужно в рулет. Остудить и нужно пропитать сахарным сиропом с вином.

А сахар нужно смешать с водой, довести до кипения нужно снять пену, охладить и нужно добавить вино. А для крема нужно взбить масло с сахаром, постепенно добавляя кофе и ванильный сахар, пока масса не станет однородной.

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.