

**Снижевская, Динара.**  
C53 Ягодное настроение. Пирог и разная выпечка для летних дней / Динара Снижевская. — Москва : Эксмо, 2019. — 144 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Лето — благословенная пора. Земля под обнаженной ногой тепла от солнца, можно без зазрения совести питаться одними ягодами, садиться на старый велосипед и гнать до ближайшей речки, чтобы со смехом и бриллиантовыми брызгами прыгнуть в ласковые объятия воды. А дома вас будет ждать невероятно ароматный вишневый пирог, черничные пирожки или целый торт с ананасом. Положите десерт на красивую тарелочку, налейте чашку шафранового чая, сядьте у окна (а может, на дачной веранде?) и вдохните этот воздух — раскаленно-звенящий от зноя или убаюкивающий и свежий после дождя. Сейчас именно тот момент, когда стоит распробовать вкус лета. Не торопясь.

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91995-6

© Снижевская Д.В., текст, фото, 2019  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга  
КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

**Снижевская Динара**

**ЯГОДНОЕ НАСТРОЕНИЕ**

ПИРОГИ И РАЗНАЯ ВЫПЕЧКА ДЛЯ ЛЕТНИХ ДНЕЙ

Ответственный редактор *Марина Панфилова*. Младший редактор *Юлия Чернова*  
Художественный редактор *Виктория Брагина*. Компьютерная верстка *Светланы Туркиной*  
Корректор *Наталья Сгибнева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:  
Jula\_Liyy, lisima, Ekkoss, Salvadorova, Yuliya Derbisheva VLG, Innakote, Sundra / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Өндүрүшү: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»  
Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

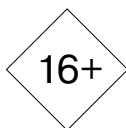
Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».  
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»  
Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талалтарды  
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»  
[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)  
Өндүрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.03.2019. Формат 80x100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.  
Тираж экз. Заказ



EKSMO.RU  
новинки издательства



ISBN 978-5-699-91995-6



9 785699 919956 >



BOOK24.RU

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

BOOK24.RU

В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
один клик до книги



# Содержание

## Глава I

### ПОД СЕНЬЮ СТАРОЙ ЯБЛОНИ

Ананасовый торт с нежным кокосовым кремом 10

Воздушные пирожные с малиновым муссом 14

Ванильные пирожные с рикоттой 18

Клубнично-банановый чизкейк 22

Ежевичные мини-тарты 26

Шоколадный бандт-кекс с черешней 32

Блинный торт с рикоттой, персиками и ежевикой 36

Чизкейк из черной смородины без выпечки 38

Пряный грушевый торт с садовыми яблоками 42

Черемуховые кейки с ягодным курдом 46

Лимонный торт «Шантиль» с ежевикой и вишней 50

Пряные морковные капкейки с айвой 54

## Глава II

### ПРОГУЛКИ ПО ЛЕТУ

Галета с персиками и клубникой в меду 58

Брауни «Двойной шоколад» с ягодами 62

Лимонный кекс со смородиной 64

Шифоновые бисквитные тосты с кремом 66

Рассыпчатое кокосовое печенье с клубникой 70

Фруктовая сальса со сладкими чипсами 74

Сливочный десерт в банке 78

Брауни-чизкейк с черникой 80

Банановые оладьи с шоколадом 84

Персиковый тарт с карамелью 86

## Глава III

### ПОКА ИДЕТ ДОЖДЬ

Ванильные пироги с фруктовой начинкой 92

Маффины с малиной и белым шоколадом 96

Пирожки с черникой 98

Банановая «голландская малышка» к завтраку 102

Вишневый пирог-плетенка с кардамоном 106

Булочки с маком и ягодами 110

Миндальный пирог с айвой  
в меду 114

Завитый хлеб с корицей  
и смородиной 116

## Глава IV

### УТОЛЯЕМ ЖАЖДУ

Освежающий чай с шафраном,  
абрикосами, розмарином  
и медом 122

Лимонно-имбирный тоник  
с красной смородиной и медом 124

Лимонад из киви и лимона 126

Овсяные сэндвичи с клубничным  
мороженым 130

Сливочное мороженое с черной  
смородиной 134

Дынно-манговый смузи 136

Клубнично-манговые попсиклы 138

Благодарности 140

Указатель 148





# Введение

Когда заходит речь о летней выпечке, в мое сознание врываются теплые воспоминания о лете, сотканные из запахов детства, проведенного в деревне на даче бабушки с дедушкой. Где по утрам в погожие дни мы часто отправлялись в душистый лес, полный ярких ягод, сквозь влажный от росы и тумана луг, насыщенный звонкими ароматами предрассветной земли и свежих трав... Где переполненные до самых краев ведра черники и земляники своим благоуханием громко наполняли весь дом, пробуждая у домочадцев тихий восторг и улыбку... Где цвело целое море разноцветных цветов, гулко пахнущих медом... Где созревали и наливались солнечным светом пряные плоды яблони, груши, сливы и вишни, обещая самые вкусные компоты и варенья... Где своенравная звезда ароматов — клубника в очередной раз радовала сладким сочным урожаем... Где смородиновые кусты гнулись под тяжестью густых и пахучих черно-красных ягодных украшений... Где на кухне по вечерам расплывался такой уютный, согревающий запах бабушкиной ягодной выпечки... И звенящая красота и яркий вкус лета громогласно заявляли о себе повсюду.

Дорогой читатель, эта книга была создана под вдохновением бесценных светлых воспоминаний, в ней вы найдете простые рецепты летней выпечки, доступные и начинающему в постижении азов кондитерского искусства. И я очень надеюсь, что смогу донести теплый аромат своих воспоминаний до каждого из вас.



# Глава I

## Под сенью старой яблони

**П**ервое утро лета ровно в 10 часов мы с семьей встречали в саду под пышной кроной старой яблони. Аромат свежескошенной травы под ногами громогласно возвещал о вновь родившемся лете. А над небольшой лужайкой у колодца, сплошь покрытой пушистой желтизной одуванчиков, жизнерадостно порхали бабочки-капустницы. Уже вовсю цвели ромашки, ирисы и фиалки, привлекая пчел. Высокую лазурь неба живописно обволакивала акварель перистых облаков. Мы покрывали кружевом льняной скатерти большой деревянный стол и приступали к торжественному завтраку, который всегда был увенчан большим домашним тортом из летних ягод и фруктов. И до самого обеда, наслаждаясь беседой, грелись в теплых объятиях наступившего лета.



# Ананасовый торт с нежным кокосовым кремом

С детства я равнодушна к жизнеутверждающему тропическому аромату в десертах и время от времени в теплое время года балую себя выпечкой с кокосовым кремом. В этом торте органично сплетаются теплые сладкие ноты ванили и сливочный аромат кокоса, а ананас привносит бодрящую фруктовую кислинку.

**сложность:** средне / **количество порций:** 5–6 / **вам понадобятся:**  
круглая форма для выпечки диаметром 22 см, кондитерский нож-пила для бисквита

## ≡ Ингредиенты:

### Для теста:

Мука / 200 г  
Яйца / 4 шт.  
Сахар / 200 г  
Сливочное масло  
комнатной температуры / 200 г  
Соль / щепотка  
Ванильный экстракт / 2 ч. л.  
Разрыхлитель / 1 ч. л.  
Сода / щепотка  
Ананас / 300 г  
Масло для смазывания формы

### Для заварного крема:

Молоко / 230 мл  
Яичные желтки / 3 шт.  
Сахар / 180 г  
Ванильный экстракт / 1 ч. л.  
Сливки 35% / 400 мл  
Кукурузный крахмал / 25 г  
Кокосовая стружка / 75 г  
Кокосовый ликер / 1 ст. л.

### Для украшения:

Сахарная пудра  
Кокосовые кранчи

## ≡ Приготовление:

### Тесто:

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму для выпечки сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.

Нарежьте ананас небольшими кубиками. В большой миске соедините масло с сахаром и ванильным экстрактом и взбейте в пышную воздушную массу.

В отдельной миске взбейте яйца до густой пены, а затем влейте в масляную смесь. →







ИЛИ МАСТЬ УВЕЛИЧЕНИЕ ПОРТИЗОНА  
НАТУРАЛЬНЫМ ВЕРУЧАМ  
1890

Соедините муку с разрыхлителем, содой и солью и просейте в яично-масляную смесь. Добавьте кубики ананаса и аккуратно размешайте. Влейте тесто в подготовленную форму и отправьте выпекаться на 30–40 минут до «сухой зубочистки». Остывший корж разделите крупным ножом-пилой на 2 равные части.

### **Крем:**

Нагрейте молоко до кипения в сотейнике с толстым дном. Соедините в миске сахар с крахмалом, желтками и экстрактом ванили и смешайте до однородности. Чтобы желтки не свернулись, в желтковую смесь влейте 3 столовые ложки горячего молока, снова перемешайте, а затем вылейте смесь в сотейник к молоку, активно помешивая. Поставьте сотейник на медленный огонь и варите крем, постоянно помешивая, до загустения. Накройте сотейник пищевой пленкой и отправьте остывать до комнатной температуры.

Взбейте сливки до образования мягких пышных пиков и смешайте с кокосовой стружкой, заварным кремом и ликером до однородности. Нанесите крем на остывшие коржи ложкой и украсьте сахарной пудрой и кокосовыми кранчами. Подавайте торт охлажденным.



# Воздушные пирожные с малиновым муссом

Я помню огромный раскидистый куст малины, сплошь усеянный нежными ягодами, который рос недалеко от деревенского дома бабушки с дедушкой. Каждый раз, как только созревали плоды, к нему, как под воздействием магического притяжения, стекалась вся местная детвора и так же магически на время исчезала в колючих ветвях. А затем возвращалась, с довольным блеском в глазах и набитыми до отказа щеками, измазанными ягодой. Взрослые в шутку называли этот куст кустом тишины.

**сложность:** средне / **количество порций:** 7–9 / **вам понадобятся:**  
форма для бисквита и мусса со съёмным дном диаметром 24 см, металлическая круглая форма-вырубка диаметром 6–8 см, бумага для выпечки, блендер

## ≡ Ингредиенты:

### Для теста:

Мука / 65 г  
Сливочное масло / 65 г  
Яйца / 2 шт.  
Сахар / 65 г  
Соль / щепотка  
Разрыхлитель / 1 ч. л.  
Масло для смазывания формы  
Ванильный экстракт / 1 ч. л.

### Для мусса:

Малина / 180 г  
Яйца / 2 шт.  
Сахарная пудра / 130 г  
Сливки 35 % / 250 мл  
Желатин / 10 г  
Молоко / 60 мл

### Для украшения:

Свежая малина

## ≡ Приготовление:

### Тесто:

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму диаметром 24 см маслом и слегка присыпьте мукой.

Растопите сливочное масло. Смешайте яйца с сахаром в миске, поставьте на водяную баню и взбейте смесь при помощи венчика до растворения сахара. Когда яйца станут теплыми, снимите миску с огня, добавьте ванильный экстракт и продолжайте взбивать до образования густой пены. →



