



ТОРТЫ

—



# Торт «Сюрприз»

Ингредиенты

## Тесто

250 г муки  
60 г какао-порошка  
200 г сахара  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 ч. л. соды  
1/2 ч. л. соли  
Ваниль  
3 средних яйца  
120 г растительного масла  
200 мл кипятка

## Крем

500 г маскарпоне или сливочного сыра +  
400 г сметаны или сливки от 30% жирности  
(Если нет сыра — можно использовать 800 г  
густой жирной сметаны)  
250 г сгущенного молока  
Щепотка соли

## Наминка

400 г малины или других ягод  
80 г сахара  
6 г желатина  
60 мл воды

# Бисквит

1. Замешиваем тесто и сразу включаем духовку разогреваться до 180 °С, потому что тесто готовится очень быстро.
2. Соединяем сухие продукты: муку, разрыхлитель, соду и просеиваем в миску. Добавляем соль, сахар и хорошо перемешиваем.

*Сода нужна обязательно, потому что в тесте будет кипятком и какао-порошок, в котором содержится кислота.*

---

3. В центре сухой смеси делаем углубление, добавляем яйца и растительное масло без запаха. Все слегка перемешиваем венчиком. Одновременно подогреваем воду в чайнике.
4. Какао-порошок разводим кипятком — перемешать нужно очень хорошо, чтобы не было комочков, — и добавляем в тесто. Тесто нужной консистенции будет стекать с лопатки ленточкой.
5. Перекладываем в форму диаметром 22 см. Такое тесто поднимается бугорком, поэтому первые 25 минут я пеку при температуре 180 °С и прикрываю форму фольгой. Укладываю ее блестящей стороной внутрь и делаю несколько отверстий. После снимаю фольгу, уменьшаю температуру до 170 °С и пеку еще 25 минут. Всего бисквит печется 50 минут, а если не использовать фольгу, то 40. Готов-

ность бисквита нужно обязательно проверить деревянной палочкой — она должна выходить сухой и без остатков теста.

6. Готовый бисквит оставляем остывать на 10 минут, а потом его можно извлечь из формы и переложить на решетку. Остывший бисквит разрезаем на три коржа. Верхушку бисквита я срезаю для крошки, чтобы украсить бока торта.

## Ягодная начинка

1. Желатин заливаем водой, чтобы он набух.
2. К замороженным ягодам добавляем сахар по вкусу, ставим на огонь и доводим до кипения. Как только ягоды закипели, их нужно проварить одну минуту и снять с огня.

*Если вы используете свежие ягоды, то их проваривать не нужно: достаточно измельчить и смешать с сахаром.*

---

3. Если используете в рецепте малину, в которой есть косточки, то ее нужно протереть через сито, чтобы начинка была нежной. Получается однородное красивое пюре.
4. Теперь нужно прогреть желатин, чтобы он стал жидким. Это можно сделать на плите или в микроволновке. Разведенный желатин вливаем в малиновое пюре и хорошо перемешиваем.
5. Оставляем ягоды остывать до комнатной температуры, а перед сборкой торта их можно убрать ненадолго в холодильник, чтобы масса схватилась и стала гуще.

## Крем

1. Крем я делаю из маскарпоне, сметаны и гущенного молока. По желанию вы можете взять вместо сметаны и маскарпоне просто густую отвешенную сметану. Так как маскарпоне пресный, я добавляю щепотку соли. Все ингредиенты для крема должны быть холодными, а гущенка — хорошего качества, в составе которой только молоко и сахар.

2. Взбиваем вместе сыр и гущенку до однородности, потом добавляем сметану жирностью 20–25%. Хорошо перемешиваем.

*Сметана придаст крему кислинку, но если вам это не нравится, то можно использовать жирные сливки.*

3. Такой крем — из тех продуктов и в тех пропорциях, что я рекомендую, — получается очень нежным и по вкусу напоминает мороженое пломбир. Но вы можете менять пропорции, ориентируясь на свой вкус.

4. Крем распределить так: часть оставить для украшения, часть оставить в миске для смазывания коржей и часть поместить в кондитерский мешок для начинки.

## Сборка

1. Когда малина стала желеобразной консистенции, но еще не застыла окончательно, можно собирать торт. Малину и крем удобно переложить в кондитерские мешки, а если их у вас нет, берите плотный пакет и срезайте угол. Торт удобно собирать в разъемном кольце, если такого нет, тогда берите форму, в которой выпекался бисквит.

2. На первый корж выкладываем пару ложек крема и хорошо распределяем. Сверху отсаживаем крем кольцами, затем чайной ложкой между кольцами крема делаем бороздки, чтобы получился ровный слой. В эти бороздки отсаживаем малиновую начинку. Накрываем вторым коржом, можно слегка его прижать, чтобы крем улегся.

3. Повторяем предыдущий шаг: выкладываем несколько ложек крема, отсаживаем кольца, в бороздки отсаживаем малину. Накрываем третьим коржом.

4. Распределяем оставшийся крем сверху торта, закрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник для стабилизации на несколько часов. Я обычно готовлю вечером, оставляю торт на ночь, а утром украшаю.

5. Выравниваем торт оставшимся кремом, бока обсыпаем крошкой, верхушку украшаем шоколадной стружкой и малиной.

*Приятного аппетита!*



# Торт «Молочная девочка»

Ингредиенты

## Тесто

2 средних яйца  
180 г пшеничной муки  
80 г сгущенного молока  
50 г сливочного масла  
12 г разрыхлителя  
Щепотка соли

## Крем

340 г кефирного/творожного/сливочного сыра  
300 г жирных сливок (от 30%)  
или густой сметаны  
70 г сахарной пудры  
50 г белого шоколада для украшения



## Коржи

1. Сразу включаем духовку на 180 °С, потому что тесто готовится быстро. Все ингредиенты для него должны быть комнатной температуры. Соединяем яйца, соль, сгущенное молоко и хорошо перемешиваем до однородности.
2. Отдельно смешиваем муку и разрыхлитель, просеиваем и в несколько приемов вмешиваем в жидкую часть теста. Добавляем растопленное сливочное масло. Тесто получается вязким и липким.

*Масло добавлять необязательно, но с ним коржи получаются более нежными и лучше отделяются от пергамента или силиконового коврика.*

3. Готовое тесто делим на две части и выпекаем каждую на противне размером 30 на 40 см. Тесто распределяем на коврик или пергаментной бумаге. Так как в составе есть сгущенка, тесто липнет, поэтому будет лучше слегка промазать пергамент маслом. Выпекаем корж при 180 °С примерно 7 минут, как только зарумянился — можно доставать.
4. У готового коржа можно сразу подрезать края, чтобы они были ровными. Я готовлю высокий торт, поэтому делю каждый корж на

4 части. Не складывайте коржи друг на друга — так они могут слипнуться. Коржи остывают быстро, около 10 минут.

## Крем

1. Для крема я использую кефирный сыр, который готовлю сама, а можно использовать любой сливочный или творожный — тот, который вам больше по вкусу. К сыру добавляем 70 г сахарной пудры или сахара, взбиваем массу пару минут, чтобы ингредиенты перемешались.
2. Теперь в крем добавляем холодные жирные сливки (либо сметану) и взбиваем массу до устойчивого состояния. Крем получается густым, плотным и очень вкусным.

## Сборка

1. Собираем торт, чередуя коржи и крем.
2. Остатками крема выравниваем бока торта и украшаем его по вкусу: я украсила орешками и стружкой из белого шоколада.
3. Торт готов! Теперь ему нужно пару часов постоять в холодильнике для пропитки.

*В прослойку торта можно добавить любые ягоды или фрукты.*



# Торт «Гармония»

Ингредиенты

## Вискивйт

4 больших или 5 средних яиц  
160 г пшеничной муки  
160 г сахара  
25 г какао-порошка  
100 г растительного масла  
80 мл воды  
1,5 ч. л. разрыхлителя  
Щепотка соли  
80 г грецких орехов

## Карамельный соус

100 г сахара  
150 г сливок или молока  
60 г сливочного масла  
Щепотка соли

## Крем

700 г сметаны  
260 г сгущенного молока (в составе должно быть только молоко и сахар)  
Сок 1 лимона (+/- 60 г)



## Бисквит

1. В небольшой кастрюльке смешиваем воду, сахар, растительное масло и какао. Ставим на огонь и, периодически помешивая, доводим до кипения. Как только закипело, снимаем с огня и даем немного остыть.
2. Пока смесь остывает, разбиваем яйца в сухую чистую емкость, добавляем щепотку соли и взбиваем миксером, постепенно увеличивая скорость. Масса должна увеличиться примерно в 2–3 раза, стать более пышной, плотной и побелеть. На это уходит примерно 10–15 минут в зависимости от мощности миксера. След от венчика не должен растекаться примерно 3 секунды.
3. Аккуратно вмешиваем остывшую шоколадную массу в яичную смесь.
4. Соединяем муку и разрыхлитель и в 2–3 приема просеиваем в тесто. Перемешиваем аккуратными движениями снизу вверх, чтобы не осадить тесто. В конце подсыпаяем измельченные орехи и еще раз аккуратно перемешиваем.
5. Переливаем тесто в форму диаметром 22 см и выпекаем в разогретой до 170–180 °С духовке в течение 40–50 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой.
6. Оставляем бисквит до полного остывания. Если есть время — остывший бисквит можно обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник для созревания на 8–10 часов. Таким образом в нем равномерно распределится влага и при нарезке он не будет крошиться. Остывший бисквит разрезаем на три коржа.

## Карамельный соус

1. Нам понадобится кастрюля широкого диаметра с толстым дном. Засыпаем в нее сахар и ставим на плиту на средний огонь. Как только сахар начнет плавиться, нужно уменьшить огонь до минимального и ни в коем случае не перемешивать его, иначе могут образоваться комки, которые будет очень сложно растворить. Когда почти весь сахар растаял и сбоку начинает золотиться, его можно аккуратно собрать к серединке лопаточкой, чтобы немного помочь ему раствориться.
2. В это время разогреваем сливки, их не нужно кипятить, достаточно довести до горячего состояния. Я использую сливки 10% жирности, чтобы соус был более жидким, но вы можете брать любые.
3. Когда весь сахар растворился и масса стала янтарного цвета — снимаем кастрюлю с огня и осторожно, понемногу вливаем в него горячие сливки, постоянно перемешивая.
4. Возвращаем кастрюлю на минимальный огонь и, постоянно помешивая, прогреваем соус около 2 минут.
5. Снимаем соус с огня, добавляем сливочное масло и щепотку соли и хорошо перемешиваем до однородности. Соль оттенит сладость карамели и вкус получится более интересным. Готовый соус оставляем остыть до комнатной температуры, затем убираем в холодильник, чтобы он стал погуще.

## Крем

1. Все ингредиенты для крема должны быть холодными. Смешиваем сгущенку и сметану и взбиваем миксером около 4–5 минут до однородности. Данный шаг пропускать нельзя.
2. Далее тонкой струйкой вливаем лимонный сок и взбиваем крем еще около 3 минут. Сметана начнет сворачиваться от кислоты лимонного сока, и крем станет гуще, а благодаря взбиванию он получится гладким и однородным.

Для данного крема нужно использовать исключительно натуральное сгущенное молоко, в составе которого только молоко и сахар.

---

## Сборка

1. Собирать торт можно в разъемном кольце или в форме, в которой выпекался бисквит. Выкладываем первый корж, на него выкладываем примерно третью часть карамели и третью часть крема.
2. Накрываем вторым коржом, слегка прижимаем и выкладываем снова треть карамели и треть крема.
3. Третий корж промазываем остатками карамели и выкладываем карамелью вниз. Сверху я наношу немножко крема, чтобы бисквит не подсыхал.
4. Теперь торт нужно убрать в холодильник для стабилизации минимум на пару часов или на ночь, если готовите с вечера. Прикройте торт сверху пищевой пленкой, чтобы он не заветрился.
5. Готовый торт выравниваем остатками крема и украшаем на свой вкус. У меня грецкие орехи и шоколад.

Приятного аппетита!



# Нежный торт «Сираччелла»

Ингредиенты

## Бисквит

3 средних яйца; 120 г сахара; 100 г пшеничной муки; 30 г любого крахмала; 50 г кокосовой стружки; 4 г разрыхлителя; щепотка соли, ваниль

## Протийка

100–150 мл молока; 1 ст. л. сахара

## Прослойка

400 г мягкого творога; 400 г сметаны; 100 г сахара (по вкусу); 30–50 г шоколада; 20 г желатина + 120 мл воды; ваниль

## Глазурь

100 г белого шоколада; 50 г сметаны; 40 г сливочного масла (82,5% жирности)

# Бисквит

1. Тесто замешивается очень быстро, поэтому сразу включаем разогретую духовку на 170–180 °С. В миске соединяем яйца, добавляем щепотку соли и взбиваем миксером одну минутку. Далее всыпаем сахар и, увеличивая обороты миксера, взбиваем еще 5 минут до пышности.

2. Соединяем сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, ванилин и крахмал. Для десертов я использую кукурузный, но можно и картофельный. В два приема просеиваем в яичную массу и аккуратно перемешиваем до однородности.

*Кокосовая стружка – необязательный ингредиент. Ее можно заменить на орехи или мак либо вообще исключить.*

---

3. Добавляем в тесто кокосовую стружку и аккуратно перемешиваем движениями снизу вверх.

*Тесто получается очень воздушное и пышное.*

---

4. Готовое тесто перекладываем в форму диаметром 22 см и выпекаем в духовке, разогретой до 170–180 °С, ориентировочно 35 минут. Готовность бисквита проверяем деревянной палочкой, она должна выходить сухой.

5. Готовый бисквит оставляем на 10 минут в форме, потом снимаем кольцо и полностью остужаем. Остывший бисквит разрезаем на два коржа.

# Начинка

1. Желатин соединяем с водой и оставляем набухнуть.

2. Соединяем мягкий творог, сметану, ваниль, сахар и хорошо все перемешиваем до однородности. Хорошо перемешиваем.

*Вместо сметаны можно использовать натуральный йогурт или эфирные сливки.*

*Эксперименты приветствуются!*

---

3. Шоколад натираем на терке. По вкусу вы можете добавить больше или меньше, горький или молочный шоколад.

4. Набухший желатин нужно нагреть до теплого состояния, чтобы он стал жидким. Распущенный желатин добавляем в крем и тщательно перемешиваем до однородности. Далее всыпаем шоколад и еще раз перемешиваем.

5. Готовый крем убираем в холодильник, чтобы он начал схватываться. Консистенция должна быть довольно густой.

## Пропитка

1. Смешиваем 1 ст. л. сахара и полстакана молока. Вместо молока можно использовать воду, сливки или сироп.

## Сборка

1. Бортик формы можно проложить ацетатной пленкой, чтобы у торта получился ровный край.

2. Выкладываем первый корж и пропитываем его. Сверху выкладываем всю желейную массу.

3. Второй корж пропитываем и аккуратно накрываем желейный слой. Слегка прижимаем, чтобы поверхность была ровной. Сверху затягиваем пищевой пленкой и оставляем в холо-

дильнике для стабилизации минимум на 4 часа или на ночь.

4. Готовый торт можно покрыть глазурью.

50 г сметаны 20% жирности,  
40 г сливочного масла  
и 100 г белого шоколада  
растопить на малом огне.

Тщательно перемешивать, чтобы не было комочков. Готовую глазурь распределить ровным слоем на поверхности торта и убрать в холодильник еще на 30 минут, чтобы глазурь схватилась.

5. Торт можно украсить взбитыми сливками.

Приятного аппетита!



