



Самый вкусный торт — это торт, приготовленный своими руками. И он никогда не будет похож на изделие другой хозяйки, потому что, даже строго соблюдая все пропорции, каждый привносит что-то свое. Если вы побаиваетесь делать первые шаги самостоятельно, давайте готовить вместе.

Перед вами новая коллекция особенно вкусных сладких книг известного кондитера Александра Селезнева.

«Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас обязательно получится румяный, а после осевшего бже получится невероятно воздушное! Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели: давайте готовить вместе, и тогда любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу».



Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Самый вкусный торт

## Приготовим сами



КУЛИНАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ





Александр СЕЛЕЗНЕВ

# Содер Самый вкусный торт

*Приготовим сами*



Москва



2008

УДК 641/642  
ББК 36.99  
С 29

Оформление А. Мусина

Фото А. Тряскова

Селезнев А.

С 29 Самый вкусный торт. Приготовим сами / Александр Селезнев. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с.: ил. — (Сладкие рецепты).

УДК 641/642  
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-26142-0

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

## Содержание

- 4 Грушевый торт с фундуком и шоколадом
- 6 Морковный торт
- 8 Ореховый пирог-торт
- 10 Татин с грушами
- 12 Тыквенный торт
- 14 Торт с черносливом и грецким орехом
- 16 Торт с бананами и вареной сгущенкой
- 18 Торт «Павлова»
- 20 Сливовый торт
- 22 Черничный торт
- 24 Торт «Линцер»
- 26 Шоколадный торт с йогуртом и сушеной клюквой
- 28 Венский торт «Sasher»
- 30 Шоколадный торт с бренди и черносливом



## Грушевый торт с фундуком и шоколадом

100 г жареного фундука  
140 г блинной муки  
с разрыхлителем  
175 г сливочного масла,  
нарезанного кубиками  
140 г сахара  
2 больших яйца (взбить)  
5 маленьких груш  
50 г черного шоколада  
2 ст. ложки абрикосового  
джема

Размолоть фундук в кухонном комбайне, перемешать с мукой. Добавить масло, месить, пока тесто не начнет напоминать хлебные крошки.

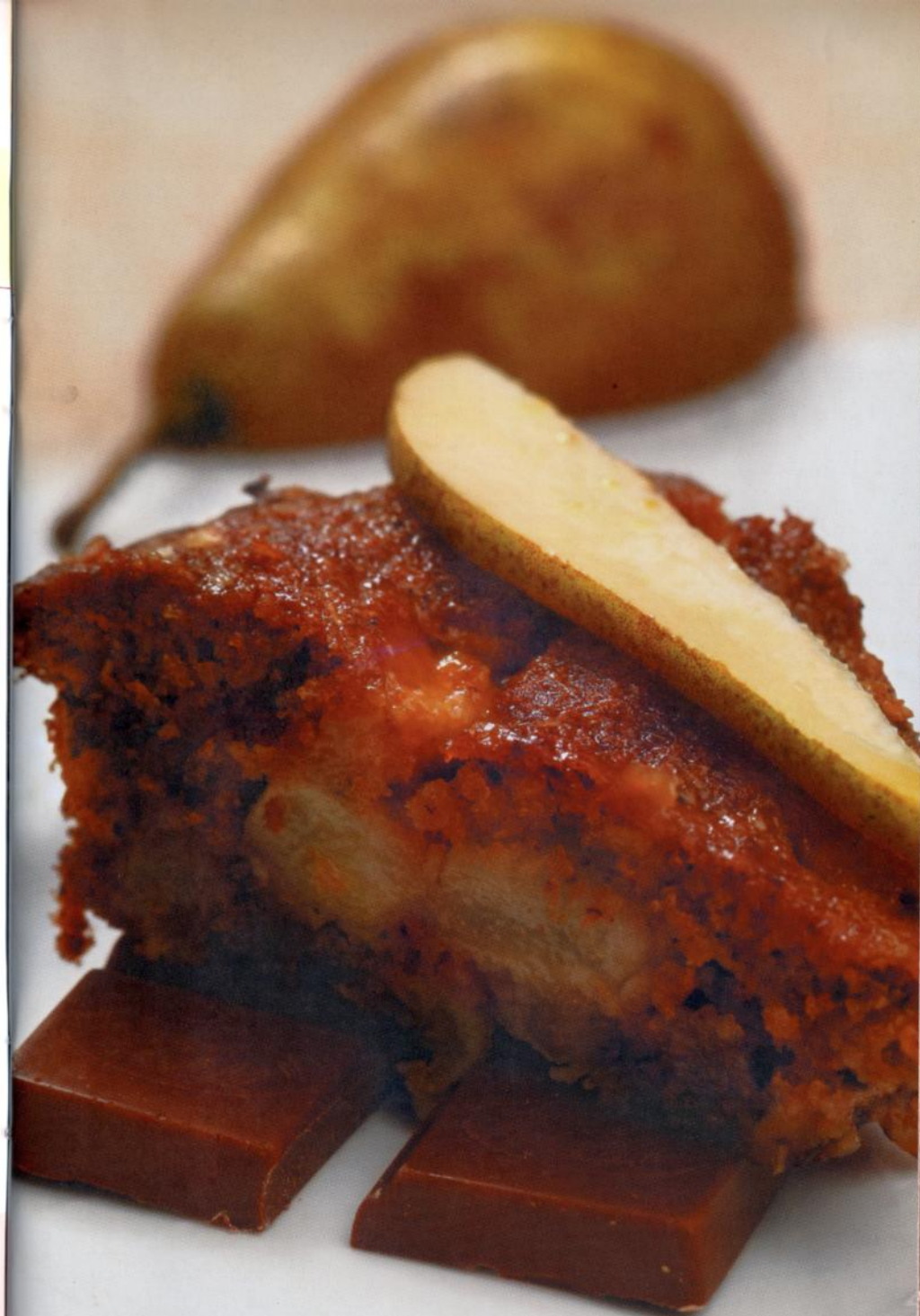
Добавить сахар и яйца.

Очистить две груши от кожуры и сердцевин и мелко нарезать.

Добавить в тесто груши и измельченный шоколад.

Переложить тесто в смазанную маслом и выстланную пергаментом форму. Сверху поместить оставшиеся груши (нарезанные и очищенные от кожуры и семечек). Слегка вдавить их в тесто.

Выпекать при температуре 160 °C 50–60 минут, пока тесто не будет упругим. Охладить в форме в течение 10 минут. Затем переложить на решетку и остудить. Подогреть джем и смазать им сверху пирог. Подавать теплым или холодным.





## Морковный торт

### Для теста:

2 стакана муки  
2 стакана сахара  
1 ч. ложка разрыхлителя  
1 ч. ложка соды  
1 ч. ложка соли  
1 ч. ложка корицы  
3 стакана мелко натертой моркови  
1 стакан растительного масла (без запаха)  
4 яйца

### Для крема:

500 г сливочного сыра  
1 ч. ложка ванильного сахара  
2 ст. ложки сахарной пудры  
2 ст. ложки корицы

Перемешать муку, сахар, разрыхлитель, соду, соль, корицу. Добавить морковь, масло и яйца. Все взбивать миксером на средней скорости 2 минуты. Вылить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать при температуре 180 °C 50–60 минут.

Крем аккуратно выложить на выпеченный и охлажденный морковный корж. Сверху посыпать корицей и морковной стружкой.

**Крем:** Сливочный сыр взбить с ванильным сахаром и сахарной пудрой.

### Совет от Селезнева

Чтобы проверить готовность теста, его следует проткнуть деревянной зубочисткой. Когда она окажется сухой, тесто готово.





## Ореховый пирог-торт

### Для теста:

100 г сливочного масла  
225 г муки  
2–3 ст. ложки воды

### Для начинки:

3 яйца  
2 ст. ложки молока  
175 г коричневого сахара  
150 г меда  
50 г сливочного масла  
1 ч. ложка ванильного сахара  
225 г смеси разных  
очищенных орехов  
(грецкие, фундук и миндаль)

Растирать сливочное масло с мукой, пока смесь не будет напоминать хлебные крошки. Добавить холодной воды и перемешать. Накрывать пленкой и охлаждать 30 минут.

Раскатать тесто и выложить им невысокую круглую форму для пирога диаметром 23 см. Охлаждать в холодильнике 30 минут.

Посыпать тесто орехами, залить яичной смесью. Выпекать при температуре 220 °C 10 минут, затем снизить температуру до 170 °C и выпекать еще 45 минут.

Подавать холодным или горячим со сливками или мороженым.

**Начинка:** Взбить яйца с молоком.

Сахар, мед и масло нагревать 2–3 минуты, помешивая, пока сахар не растворится.

Аккуратно перелить сахарную смесь с маслом во взбитые яйца и перемешать, добавить ваниль.





## Матин с грушами

6 твердых груш (очищенных  
от кожуры и семечек)  
1 лимон (цедра и сок)  
55 г сливочного масла  
85 г сахара  
340 г слоеного теста  
(размороженного)  
15 г грецких орехов

Нарезать груши на четвертинки  
и залить лимонным соком. Переме-  
шать несколько раз, чтобы фрукты  
были покрыты лимонным соком –  
тогда они не потемнеют.

Груши разложить в круглой и невысо-  
кой форме в один слой срезом  
вверх.

Сахар растопить в карамель, добавить  
сливочное масло. Полить караме-  
лью груши.

Разморозить тесто, затем раскатать  
его в круг на 5 см больше разме-  
ром, чем форма. Накрывать груши  
тестом, подтыкая тесто со всех  
сторон. Проколоть тесто несколько  
раз вилкой.

Выпекать при температуре 200 °С  
20–25 минут до готовности теста.

Остудить 5 минут, перевернуть  
на большое блюдо, чтобы груши  
оказались сверху. Украсить грецки-  
ми орехами и подавать со взбитыми  
сливками или мороженым.





## Тыквенный торт

400 г готового слоеного теста

**Для начинки:**

300 г свежей мякоти тыквы  
300 г сахара  
5 ст. ложек молока  
125 г миндаля (для обсыпки)  
2 яйца  
2 ст. ложки виски  
0,75 ч. ложки корицы  
0,5 ч. ложки паприки  
0,5 ч. ложки молотого имбиря  
0,25 ч. ложки мускатного ореха  
1 ст. ложка сливочного масла

Раскатать тесто и выложить в промасленную и покрытую пергаментом форму. Сверху поместить начинку. Выпекать при температуре 175 °C 45 минут.

Торт посыпать орехами, смешанными с 60 г сахара и 1 ст. ложкой масла, и запекать под грилем 15 минут. Охладить.

**Начинка:** Тыкву натереть на терке, добавить 250 г сахара, молоко и остальные продукты взбить в блендере и выложить на тесто.

### ☒ Совет от Селезнева

Если в тесто переложить масла, оно станет очень тяжелое и плотное. Чем больше в тесте жира и меньше воды, тем более рассыпчатыми получаются из него изделия. Если переложить в тесто муки, то оно будет сухим, а от избытка яиц бисквит очень сильно поднимется, а потом резко опадет.





## Торт с черносливом и грецким орехом

### Для теста:

90 г сливочного масла  
150 г муки  
1 ст. ложка коричневого  
сахара  
1–2 яйца (взбитых)

### Для начинки:

2 ст. ложки сливового  
джема  
150 г чернослива  
150 г грецких орехов  
300 г сливок  
2 яйца (взбитых)  
20 г сахарной пудры  
1 щепотка молотого  
мускатного ореха

В просеянную муку добавить сахар  
и сливочное масло, смешать,  
добавить взбитое яйцо. Замесить  
тесто и поставить в холодильник  
на 30 минут.

Выложить тесто в форму, засыпать  
горохом и выпекать при температу-  
ре 200 °С 25 минут. Затем убрать  
горох и смазать дно теста сливовым  
джемом, разложить чернослив  
и грецкие орехи. Сверху залить  
начинкой и посыпать мускатным  
орехом. Выпекать при температуре  
170 °С 45 минут.

**Начинка:** Взбить яйца с сахарной  
пудрой и перемешать со сливками.





## Торт с бананами и вареной сгущенкой

Для шоколадного теста:  
(см. рец. «Шоколадные  
корзиночки» в книге  
«Воздушные пирожные»)

2 банки вареной сгущенки  
(по 400 г)  
3 банана

Для крема:  
400 г взбитых сливок  
175 г белого шоколада  
1 ч. ложка ванильного  
сахара  
0,5 ч. ложки корицы

Выпекать тесто, как указано в рецепте  
«Шоколадные корзиночки», только  
в большой форме.

В форму с выпеченным шоколадным  
тестом положить вареную сгущенку.  
Охладить.

На сгущенку выложить нарезанные  
ломтиками бананы, сверху покрыть  
кремом и посыпать корицей.

**Крем:** Взбитые сливки перемешать  
с растопленным белым шоколадом  
и ванильным сахаром.

### Совет от Селезнева

Можно окрасить в разные цвета  
крем: оранжевый цвет получается  
при добавлении морковного сока,  
апельсиновой цедры, желтый –  
шафрана (разведенного в теплой  
воде, водке или спирте), лимонной  
цедры. Зеленый – из сока шпината,  
щавеля, киви. Коричневый – какао,  
кофе. Красный, бордовый –  
из свеклы, для этого нужно варить  
свеклу и, когда воды останется  
совсем мало, добавить немного  
уксуса для закрепления цвета. Если  
же добавить просто свекольный сок,  
то цвет пропадет. Интенсивность  
цвета зависит от количества красите-  
ля, но на 200 г крема вполне доста-  
точно 0,5 ч. ложки.





## Торт «Навлова»

4 яичных белка  
175 г сахарной пудры  
50 г малинового джема  
300 г йогурта  
500 г свежих ягод (малина,  
ежевика, клубника,  
красная смородина)  
сахарная пудра

Взбить белок (постепенно добавляя сахарную пудру) в густую и устойчивую пену. Для лучшего взбивания добавить щепотку соли.

Выложить взбитый белок на противень, застеленный пергаментом, и выпекать при температуре 160°C 1 час.

На еще теплый корж нанести малиновый джем и охладить. Затем нанести йогурт, сверху выложить свежие ягоды и посыпать сахарной пудрой.

### Совет от Селезнева

Если недостаточно смазать маслом противень, то изделия к нему прилипнут, а при обильной смазке – расплывутся.





## Сливовый торт

### Для теста:

225 г муки  
0,5 пакетика разрыхлителя  
30 г сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
1 яйцо  
100 г творога  
100 г растительного масла  
100 г взбитых сливок  
600 г сливы (без косточек)

### Для заливки:

100 г сливок  
1 яйцо  
25 г очищенного молотого  
миндаля  
30 г сахара

Смешать муку с разрыхлителем, просеять, добавить остальные продукты и замесить тесто. В смазанную маслом форму выложить тесто, разровнять. Сверху поместить сливы. Выпекать при температуре 180 °С 45 минут. Через 20 минут после выпекания покрыть заливкой и выпекать до готовности. Охладить и украсить дольками свежей сливы (или черносливом).

**Заливка:** Сливки взбить, добавить яйца, взбитые с сахаром, и миндаль. Перемешать до однородной массы.

### ☒ Совет от Селезнева

Идеальной формой для выпекания можно считать слегка расширяющуюся кверху посуду.





## Черничный торт

**Для теста:**

250 г муки  
0,5 пакетика разрыхлителя  
120 г сахара  
1 щепотка соли  
2 яйца  
8 ст. ложек молока  
8 ст. ложек растительного  
масла

**Для начинки:**

300 г свежемороженой  
черники

Муку с разрыхлителем перемешать  
и просеять, добавить сахар, соль,  
яйца, молоко, масло и замесить  
тесто.

Выложить тесто в форму, сверху  
посыпать черникой.

Выпекать при температуре 180 °C  
30 минут.

Готовый пирог можно посыпать  
сахарной пудрой.





## Торт «Ленинград»

### Для теста песочного с корицей:

300 г муки  
280 г сливочного масла  
50 г сахарной пудры  
3 яичных желтка  
15 г корицы  
15 г рома  
2 г соли  
50 г миндаля (измельченного)  
2 г разрыхлителя

### Для начинки:

250 г свежемороженой  
малины  
250 г сахара  
15 г крахмала  
500 г яблок

Перемешать взбитое сливочное  
масло с мукой, затем с остальными  
продуктами.

Замесить тесто и поместить его  
в холодильник.

В промасленную и проложенную  
пергаментом форму выложить  
тесто, на него поместить малиновую  
начинку, сверху сделать сетку  
из теста.

Выпекать при температуре 180 °C  
30 минут.

**Начинка:** Малину с сахаром варить  
3 минуты, снять с огня, добавить  
разведенный 1 ст. ложкой холодной  
воды крахмал, охладить. Яблоки  
очистить, нарезать ломтиками  
и припустить с водой до мягкости.  
Охладить и перемешать с малиной.





## Шоколадный торт с йогуртом и сушеной клюквой

225 г муки

1 ч. ложка разрыхлителя

175 г сахара

100 г сливочного масла

2 яйца

1 ч. ложка ванильного  
сахара

200 г йогурта

200 г белого шоколада

100 г сушеной клюквы

2 ст. ложки какао

Муку просеять с разрыхлителем.

Добавить сливочное масло, сахар,  
йогурт, какао и ванильный сахар.

Все взбить миксером до образова-  
ния однородной массы.

Перелить смесь в смазанную маслом  
и покрытую пергаментом форму.

Выпекать при температуре 180 °С  
50–60 минут, пока пирог не будет  
упругим.

Шоколад растопить на водяной бане.

Готовый торт покрыть белым шокола-  
дом и посыпать клюквой.





## Венский торт «Sacher»

### Для теста:

8 яиц  
200 г сахара  
60 г какао  
120 г муки  
50 г панировочных сухарей  
100 г сливочного масла

### Для начинки:

200 г абрикосового джема

### Для глазури:

140 г сливок  
100 г шоколада

Отделить у яиц белки от желтков.

Желтки растереть с половиной сахара, какао, мукой, маслом и панировочными сухарями, осторожно добавить взбитые в пену белки с сахаром.

Поместить массу в смазанную и покрытую пергаментом форму.

Выпекать 40 минут при температуре 200 °С.

Оставить на 6 часов.

Торт разрезать на 2 коржа, нижний намазать нагретым абрикосовым джемом, накрыть вторым коржом. Верх и бока покрыть глазурью.

**Глазурь шоколадная:** В кипящие сливки добавить измельченный шоколад, перемешать и охладить до 40 градусов.

### ☒ Совет от Селезнева

При выпечке тортов лучше выпекать один, а не несколько коржей, а потом разрезать его на два или три пласта. Перед тем как разрезать корж, дайте ему остыть.





## Шоколадный торт с бренди и черносливом

200 г чернослива,  
разрезанного пополам  
4 ст. ложки бренди  
75 г шоколада, нарезанного  
на маленькие кусочки  
25 г порошка какао  
175 г сахара  
4 яичных белка  
75 г муки

### Для сиропа:

1 ч. ложка молотого кофе  
25 г сахара  
1 ст. ложка лимонного сока

### Для украшения:

100 г черного шоколада  
100 г любых ягод  
125 г сливок

Чернослив залить бренди.

Оставить на 2 часа, пока бренди  
не впитается.

Шоколад, какао, 150 г сахара залить  
150 мл кипятка. Помешивать,  
пока масса не станет однородной.  
Взбить белки в крепкую пену. Посте-  
пенно добавить оставшийся сахар.  
В смесь просеять муку и мешать  
до однородной массы.

Добавить четверть белковой массы  
в шоколадную смесь и перемешать,  
перелить оставшиеся белки  
и аккуратно перемешать  
(тесто будет очень жидким).  
Перелить в форму, проложенную  
пергаментом.

Посыпать черносливом. Выпекать  
при температуре 190 °С 30–35 минут,  
пока бисквит не будет упругим  
и не поднимется вокруг чернослива.  
Остудить в форме (бисквит немного  
опадет, пока остывает).

**Украшение:** Сливки вскипятить,  
растворить в них шоколад. Полу-  
чившейся массой сверху полить  
торт и украсить ягодами.

### ☒ Совет от Селезнева

Настоянный на бренди чернослив  
можно приготовить заранее.

