

# ***Мои пироги и тортики***

## Рецепт «Пирога "Жираф"»

### Ингредиенты

Масло сливочное (мягкое в тесто ) — 200 г

• Сахар (150 + 200 гр для начинки) — 350 г

• Яйцо куриное (1 + 3 в начинку) — 4 шт

• Мука пшеничная / Мука — 2,5 стак.

• Сода гашеная уксусом — 1 ч. л.

• Какао-порошок — 2 ст. л.

• Творог (начинка) — 500 г

• Сметана (начинка) — 300 г

• Ванильный сахар (начинка) — 2 пакет.

• Крахмал картофельный (начинка) — 3 ст. л.

Сливочное масло взбиваем с сахаром, добавляем яйцо, муку с содой и какао.

Замешиваем тесто. Помещаем его в холодильник на 20 минут.

Тем временем делаем творожную начинку.

Соединяем вместе: творог, сахар, сметану, 3 яйца и крахмал.

Охлажденное тесто делим на две неравные части.

Большую часть выкладываем в форму по дну и бортикам.

Выкладываем начинку. От оставшейся части теста отрываем небольшие кусочки, распределяем по начинке и бортику.

Выпекаем в разогретой до 180\*С духовке 1 час.



## ТОРТ "ФРУКТОВАЯ ЛЁГКОСТЬ"

### ИНГРЕДИЕНТЫ

**Бисквит:** 4 яйца, 1 стакан сахара  
1 стакан муки, 1,5 ч ложки разрыхлителя

### **Начинка:**

2 банана  
1 банка консервированных ананасов  
4 апельсина

### **Крем:**

1 литр 25% сметаны  
1 стакан сахара  
60 грамм растворённого и остывшего желатина

### ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1-Испечь бисквит(яйца взбить с сахаром,добавить муку и разрыхлитель).Остывший бисквит нарезать кубиками.  
2-Бананы и ананасы нарезать кусочками,а апельсины тонкими кружочками.  
3-Сметану взбить с сахаром и добавить желатин.  
Теперь нужно собрать торт.  
В разъёмную форму выложить кружочки апельсинов на дно и по бокам.Сверху бисквит,смешанный с 1/3 крема.Затем слой бананов и опять бисквит с 1/3крема,потом слой ананасов.  
Завершить торт слоем бисквита,смешанного с оставшимся кремом,выровнять.  
Затянуть верх формы пищевой плёнкой и поставить на ночь в холодильник(или на балкон),до полного застывания. Перед подачей перевернуть на блюдо.



## Торт "Медовик"

### Для медовых коржей:

2 шт. яйца; 2 ст. л. мед; 1 ст. сахар (250 г.)

3-4 ст. мука (500-550 г.) (в зависимости от ее влажности)

50 г. сливочное масло; 1 ч. л. сода

### Для заварного крема:

500 мл. молоко ; 2 шт. яйца

2 ст. л. (50 г.) мука; 150-200 г. сахар

100 г. сливочное масло; 1 шт. (пакетик) ванильный сахар

Готовим медовые коржи. В кастрюлю отправляем яйца, сахар, сливочное масло, жидкий мед и все перемешиваем. Далее ставим кастрюлю на маленький огонь, помешиваем массу до полного растворения кристаллов сахара.

Когда смесь станет горячей и сахар растворится, добавляем соду, - масса начнет пениться и увеличится в 2 раза. Энергично перемешиваем и держим массу на огне еще 0,5 минуты.

Снимаем кастрюльку с огня и начинаем понемногу домешивать предварительно просеянную муку. Сначала тесто будет жидким и горячим, замешаем его ложкой - оно постепенно начнет густеть. Дальше тесто уже не будет горячим, оно станет приятно теплым, и его можно смело месить руками.

Должно получиться мягкое, не сильно крутое тесто. Делим его на 8 равных частей, скатываем тесто в шарики, обсыпаем их мукой, чтобы не засохли, кладем на блюдо. Накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник.

Пока медовое тесто отдыхает на холоде, готовим заварной крем. В небольшой кастрюле соединяем муку, сахар, ванильный сахар, яйца и растираем венчиком в однородную смесь. Добавляем понемногу молоко и хорошо размешиваем массу до однородного состояния

Ставим на небольшой огонь. Непрерывно перемешиваем молочную массу, особенно на дне кастрюли, чтобы избежать образования мучных комков. Как только заварной крем загустеет и начнет закипать, снимаем с плиты.

В горячую заварную массу добавляем мягкое сливочное масло, размешиваем до полного растворения сливочного масла. Крем накрываем пищевой пленкой так, чтобы пленка легла прямо на его поверхность (чтобы не образовалась пленка при остывании). Охлаждаем крем до комнатной температуры.

Заварной крем готов, можем приступать к выпечке медовых коржей.

Достаем по одному шарiku теста из холодильника. На посыпанной мукой поверхности или прямо на пергаментной бумаге для выпечки тонко раскатываем медовые коржи. Переносим корж на противень с пергаментной бумагой, и на ней же выпекаем.

Выпекаем медовые коржи в предварительно разогретой до 180°C духовке 3-4 минуты или до золотистого цвета. Время выпечки и температуру нужно приспосабливать к каждой духовке индивидуально! Сразу после выпечки, еще в горячем виде, сверху кладем тарелку или форму нужного диаметра и обрезаем корж по форме, так как, остывая, он становится твердым, будет крошиться и ломаться.

Обрезки не выбрасываем - они понадобятся для посыпки боков и верха торта.

Таким образом выпекаем все остальные медовые коржи.

Остывшие медовые коржи смазываем заварным кремом. Смазываем кремом бока и верх торта-медовика.

Далее обильно посыпаем торт измельченными в блендере остатками от коржей и украшаем по своему вкусу.

Убираем медовый торт с заварным кремом в холодильник на ночь или на несколько часов для пропитки.



















## **Пирог «Слёзы Ангела»**

### **Ингредиенты:**

1 стакан муки (стакан 250мл)  
80 гр сливочного масла  
2 ст. ложки сахара  
0.5 ч. ложки соды  
1 яйцо

### **Начинка:**

500 гр творога  
100 гр сметаны  
0.5 стакана сахара  
3 желтка  
1 ст. ложка манки

### **Суфле:**

3 белка  
3 ст. ложки сахарной пудры

Муку перемешиваем с содой, рубим с охлажденным маслом, добавляем остальные ингредиенты и хорошо вымешиваем тесто. Оно получается гладкое и эластичное. Заворачиваем в пленку и кладем в холодильник на 30-40 минут. Для начинки отделяем белки от желтков. Белки ставим в холодильник, а желтки хорошо перемешиваем с оставшимися ингредиентами до однородного состояния.

Вытаскиваем тесто из холодильника и разминаем его по дну формы диаметром 20-22 см. Делаем небольшой краешек и выкладываем творожную начинку. Ставим в разогретую до 180С духовку и печем 30 минут. Удобнее делать в разъёмной форме.

В это время взбиваем белки с сахарной пудрой до мягких пиков. Вытаскиваем готовый пирог, выкладываем на него подготовленное суфле и ставим в духовку минут на 15. Печем до золотистого цвета. Затем вытаскиваем и хорошо охлаждаем. После охлаждения на поверхности образуются капельки. Выглядит наш пирог очень занятно. А уж какой нежный и вкусный получается! Готовьте и наслаждайтесь!





