

СОДЕРЖАНИЕ

ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ С МАЛИНОЙ	6
ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНО-ШОКОЛАДНОЕ С ЯГОДАМИ	8
БИСКВИТИК С АБРИКОСОВЫМ ДЖЕМОМ И ЯГОДАМИ	10
БИСКВИТ С ЯГОДАМИ НА СЛИВОЧНОМ КРЕМЕ И С САХАРНОЙ ПРОПИТКОЙ	12
ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ	14
ПЕСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С ЖАРеныМИ ФРУКТАМИ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	16
ТАРТАЛЕТКИ С СЫРНОЙ ЗАЛИВКОЙ, АБРИКОСАМИ И ГРУШАМИ	18
КОРЗИНОЧКИ С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ И АНАНАСАМИ	20
КОРЗИНОЧКИ МИНДАЛЬНЫЕ С МАНГО	22
ПЕСОЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ	24
ЗАКРЫТЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ЯБЛОКАМИ	26
ОРЕХОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ С БУШЕ НА КЛУБНИЧНОМ ДЖЕМЕ	28
МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С АНАНАСАМИ	30
КОРЗИНОЧКИ С ГОЛУБИКОЙ И МЯТНОЙ ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ	32
ФУРШЕТНЫЕ МИНИ-КОРЗИНОЧКИ С МАЛИНОВЫМ ДЖЕМОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	34
ФУРШЕТНЫЕ МИНИ-КОРЗИНОЧКИ С МАЛИНОЙ И МАРЦИПАНОВОЙ НАЧИНКОЙ	36
КЕКС ЛИМОННЫЙ	38
ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ	40
ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ И КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ	42
ЯБЛОЧНЫЕ БАБКИ	44
ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ, СМОРОДИНОЙ И АБРИКОСАМИ	46
БЕЗЕ СО СЛИВКАМИ И ВИШНЕЙ	48
КОКОСОВЫЙ ТОРТ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	50
ПИРОГ СЛОЕНЫЙ С ЯБЛОКАМИ	52
ТОРТ С ПЕРСИКАМИ	54
ТОРТ С АНАНАСАМИ И ГРУШАМИ	56
ТОРТ СЫРНЫЙ С ФРУКТАМИ	58
ОТКРЫТЫЙ ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ С КЛУБНИКОЙ И ПЕРСИКАМИ	60
ЗАВАРНОЙ ТОРТ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ	62

ТОРТ С ПЕРСИКАМИ

Тесто: 100 г сливочного масла, 150 г муки, 75 г сахарной пудры,
1 яйцо, немного корицы и ванильного сахара.

Смесь для заливки: 250 г сливочного сыра, 50 г сахара, 1 желток,
сок $\frac{1}{3}$ лимона, немного корицы и ванильного сахара.
4 персика.

1 В размягченное масло добавить яйцо, сахарную пудру, корицу, ванильный сахар, перемешать до однородной массы, всыпать муку, вымесить тесто.

2 Тесто раскатать, уложить в форму, прижать к краям. Ножом или вилкой сделать несколько проколов на дне заготовки. Выпекать в духовке в течение 10–15 мин до золотистого цвета при температуре 170–180°C.

3 Персики нарезать ломтиками, косточки удалить. Ломтики персиков уложить поверх выпеченной песочной заготовки.

4 Приготовить заливку из сливочного сыра, сахара, желтка, лимонного сока, корицы, ванильного сахара.

5 Готовую смесь выложить на персики и поставить на 40 мин в разогретую до 170°C духовку. Остывший торт вынуть из формы. Можно украсить края торта взбитыми сливками.



ТОРТ С АНАНАСАМИ И ГРУШАМИ

Тесто: 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара,
300 г муки, сок $\frac{1}{3}$ лимона.

Заливка: 250 г сливок, 2 яйца, 10 г ванильного сахара,
70 г сахара.

Начинка: 400 г ананасов, 200 г груш.

Для смазки торта: 1 яйцо, 100 г персикового джема,
корица — на кончике ножа.

1 В размягченное масло всыпать сахар и ванильный сахар, перемешать, добавить яйцо и лимонный сок, всыпать просеянную муку, замесить тесто и положить в холодильник на 20 мин.

2 Нарезать ананасы и груши кубиками.

3 Сливки нагреть. Яйца соединить с сахаром, взбить миксером и влить в теплые сливки.

4 Форму для выпечки смазать маслом, посыпать мукой и поставить на 5 мин в холодильник. Тесто раскатать в пласт, перенести его на скалке в форму, плотно прижать к стенкам и дну формы, лишнее тесто обрезать. Тесто на дне проколоть вилкой в нескольких местах. Ананасы и груши выложить на тесто ровным слоем.

5 Залить фрукты приготовленной заливкой, начиная с центра. Сверху посыпать немного корицей. Остатки теста нарезать полосками, выложить на фрукты в виде решетки, смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке в течение 40 мин при температуре 160–170°C.

6 Готовый торт покрыть растопленным персиковым джемом при помощи кисточки.

