



Дарія Цвек

# СОЛОДЖЕ ПЕЧЯВО



# БІБЛІОТЕКА УКРАЇНСЬКОГО МИСТЕЦТВА



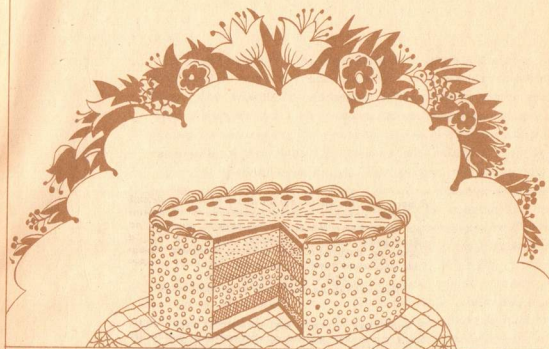
**UARTLIB.ORG**  
UARTLIB@GMAIL.COM







Дарія ЦВек



**СОЛОДКЕ  
ПЕЧИВО**

ЛЬВІВ ВИДАВНИЦТВО «КАМЕНЯР» 1988



*В посібник описан широкий асортимент izdeliy iz testa, kotrye mozhno prigotovyty v domashnykh usloviyakh. Danykh prakticheskiye sovety po ukraishenniyu tortov, pirogov, rulletov i pr., a takzhe po izgotovleniyu kremov, nachinok, pomadok, razlichnykh vidov varenyah, dzhemov, marmeladov, sladkikh salatov.*

*Rasschitano na shirokiy krug chitateley.*

*В посібнику описано широкий асортимент виробів з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. Подано практичні поради по оздобленню тортів, пирогів, ролетів та ін., а також по виготовленню кремів, начинок, помадок, різних видів варення, джемів, мармеладів, солодких салатів.*

*Rozrazovaniy na shiroke коло chitachiv.*

Рецензенти:

І. Д. Ваврикович, Л. В. Письменна, В. І. Машталір

ВИДАННЯ ШОСТЕ, СТЕРЕОТИПНЕ

Ц 3404000000—060  
M214(04)—88 КУ—№3—504—1988

ISBN 5—7745—0099—3

© Видавництво «Камеяр», 1986, доповнення

Кондитерською і хлібопекарською промисловістю нашої країни випускається широкий асортимент виробів з тіста. Але кожній господині хочеться почастувати своїй рідних пиріжками і тістечками, виготовленими власними руками, приготувати до святкового столу торт за якимсь незвичайним рецептом. Добрим порадиником в цьому буде служити запропонована книга. Тут можна ознайомитися з рядом корисних господарських порад, з правилами приготування різних видів тіста і оздоблення виробів, з посудом і пристроями, якими доведеться користуватися. Тут же наводяться порівняльні дані маси і міри деяких продуктів.

У трьох розділах книги — «Печиво», «Солодкі страви» і «Домашні заготовки» — пропонується понад п'ятсот рецептів, у яких подається набір продуктів і опис технологічного процесу приготування виробів з різних видів тіста, а також кремів, начинок, помадок, що застосовуються при оформленні тортів, тістечок, баб, пирогів, ролетів, медовиків, коржиків, бабок, кексів, мазурків, пудингів, дрібних ласощів та ін. Описано також техніку приготування різних видів варення, джемів, мармеладів, фруктових желе, сиропів, гарячих і холодних напоїв.

Іноді у книзі зустрічаються подібні за технологією виготовлення вироби, які відрізняються лише начинкою або кремом, у таких випадках подаються пропорційно зменшені або збільшені норми продуктів до них, і при цьому детально описується весь процес їх приготування і технологія випікання.

Для обробки деяких тортів, тістечок та інших виробів наводиться кілька кремів чи начинок, які можна використовувати кожен окремо або комбінувати. На рисунках і кольорових ілюстраціях показано, як оздоблювати приготвлені вироби.



## ЩО ТРЕБА ПАМ'ЯТАТИ, ГОТУЮЧИ ТІСТО

З технологією приготування кожного виду тіста ви ознайомитеся у нижчезагаданих рецептах. Тут лише даються деякі поради, щоб ваше тісто вдалося.

**Дріжджове (кисле) тісто.** Дріжджі для тіста беруть свіжі, борошно — сухе. Перед вживанням борошно просівають, завдяки чому з нього видаляються сторонні домішки, і воно збагачується повітрям.

Дріжджове тісто приготують двома способами — опарним і безопарним.

Для приготування опари (розчина) всю норму подрібнених дріжджів залити всією кількістю рідини (водою чи молоком), вказаною в рецепті, додайте цукор (краще цукровий пісок), жовтки та борошно. Рідина, в якій розводять дріжджі, повинна мати температуру 25—30°С. Холодна або надто гаряча рідина сповільнює або зовсім припиняє діяльність дріжджів.

Найкраще опару готувати на молоці, тоді дріжджі швидше бродять. Коли розчина замішана, посипте її тонким шаром борошна і поставте на 40—50 хв у тепле місце. Якщо на посипці з'являться тріщини — розчина підійшла. Опара готова, коли вона збільшиться в об'ємі майже втричі, а поверхня покриється пухирцями.

До готової опари додайте решту продуктів за рецептом, добре вимішайте в посуді і вибивайте доти, поки тісто не почне легко відставати від рук. У кінці замісу додайте жир. Після цього знову поставте тісто в тепле місце на  $1\frac{1}{2}$ —2 год для повторного бродіння. Під час повторного бродіння тісто слід один — два рази перемісити.

Тісто можна вважати готовим, коли воно збільшиться в об'ємі в  $1\frac{1}{4}$ —2 рази і стане пухким та еластичним. Ні розчина, ні тісто не повинні перестоюватися.

Для приготування безопарного тіста дріжджі посипте цукром, а коли вони розпушаться, додайте до них усі вказані в рецепті продукти, замісіть і поставте в тепле місце на  $\frac{1}{2}$ —1 год для бродіння, перемішавши тісто за цей час два — три рази.

Формуючи з тіста вироби, робіть їх однаковоими за розміром, інакше вони будуть нерівномірно пропінатися.

Сформовані вироби кладіть на змащений жиром або застелений промащеним папером лист і ставте його в тепле місце, щоб підійшло.

Щоб надати виробам гарного зовнішнього вигляду, за 2—3 хв до випікання двічі змастіть їх яйцем, змішаним з невеликою кількістю води, або білком.

Під час випікання підтримуйте в духовці належну температуру, бо при недостатньому нагріві тісто переросте, а при надмірному — не встигне й слід підійти.

Добре спекене тісто легко відстане від листа чи форми, якщо вони застелені промащеним папером. Коли ж виріб важко відокремити, лист чи форму обгорніть два — три рази мокрим рушником або протримайте над парою. Вироби з дріжджового тіста розрізати, коли вони охолонуть.

**Пісочне тісто.** До складу пісочного тіста входять борошно, жовтки, сметана, цукор, жир. Жир радимо додавати у такому співвідношенні:  $\frac{2}{3}$  вершкового масла або маргарину і  $\frac{1}{3}$  смальцю.

Кількість жиру повинна дорівнювати  $\frac{1}{2}$  кількості борошна, а цукру —  $\frac{1}{2}$  кількості жиру.

Пісочне тісто буде більш розсипчасте, якщо вся кількість жиру складатиметься з рівних частин вершкового масла, маргарину і смальцю, і ніжне — якщо додати цукрову пудру. Приємний запах пісочному тісту надає лимонна цедра.

Більшої крихкості тісту надають круто заварені жовтки. Жовтки варити так: відділити їх від білків, вкинути у киплячу воду, накрити і через 10—15 хв витрат шумівкою. Охолодити і протерти криз сито.

Білки в пісочне тісто давати не рекомендується. Цукор треба розтерти з жовтками і розвести сметаною або кефіром.

Якщо ви хочете приготувати солоне пісочне тісто, замість цукру додайте 2 г солі на 1 кг борошна.

Місити це тісто треба швидко, інакше виділяться жир і вироби втратять крихкість.

Тісто слід охолоджувати щонайменше протягом 2 год.

При випіканні пісочного тіста лист чи форму змащувати жиром або застелювати промащеним папером не потрібно, оскільки саме тісто дуже жирне. Проте під пісочні коржі для тортів слід покласти промащений пергаментний папір, бо вони дуже крихкі і знімаються з форми за допомогою цього паперу. Температура випікання виробів з пісочного тіста 210—240°С. Різати їх треба гарчички.

Вироби з пісочного тіста не можна зберігати в холодильнику.

**Заварне тісто.** Заварне тісто під час випікання дуже наростає. Тому слід стежити за тим, щоб воно було не дуже густе, бо недостатньо вистигло, і не надто рідким, бо осіде. Готове тісто — блискуче і аружне. Щоб заварне тісто швидко підходило, додайте до нього амонію, розм'якшений з яйцем.

Вироби з заварного тіста всередині порожні, і їх можна начиняти. Найкраще — білковою піною, кремом із збитого сметани або заварним кремом.

Тісто розкладають на легко змащений лист ложкою або видують за кондитерського мішечка. Випікають протягом 20—35 хв при температурі 200°С. Під час випікання духовку не відкривати, бо тісто осіде.

Вироби з заварного тіста дуже приємні на смак, але швидко стають вологими і втрачають смак. Великими порціями готувати їх не варто.

**Бісквітне тісто.** Бісквітне тісто можна приготувати двома способами: холодним і жарним.

Холодний спосіб: з білків збийте круту піну, а тоді поступово, порціями, додайте цукор, весь час збиваючи, поки він не розійдеться; обережно видійте жовтки, вимішайте; швидко зсипте двічі просіяне борошно, старанно вимішайте, щоб не було грудочок, і вилийте у тортивницю, змащену жиром та пошпану сухарями.

Збивання білків припиняйте, коли вони міцно тримаються на збивальці. Білки недостатньо або надміру збиті мають пухирці, які при замішуванні тіста або при випіканні в духовці руйнуються, через що вироби осідають.

Заварний спосіб: яйця і цукор збивайте у посуді, який поставте в другий посуд з киплячою водою (так звана «водна баня»). Коли маса розгріється і стане пухкою, зніміть її з плити і збивайте, доки не збільшиться вдвоє. Тоді зсипте просіяне борошно, вимішайте і викладіть масу у змащену жиром і пошпану сухарями тортивницю, вирівняйте поверхню і випікайте.

До бісквітного тіста замість борошна на одне яйце можна додати 1 ст. ложку манної крупи або 2 ст. ложки мелених горіхів. Щоб бісквіт був ніжніший, додайте  $\frac{1}{3}$  частину крохмалю замість борошна.



Тортівницю наповнюйте не більше ніж до половини. Слідкуйте, щоб тортівниця в духовці стояла рівно, тоді й поверхня коржа буде рівна.

Готове бісквітне тісто зберігати не можна, його слід негайно випікати при температурі 170—200° С.

Протягом 10—15 хв бісквіт не можна чіпати, бо руйнуються повітряні пухирці і він втрачає пухкість.

Якщо до основного бісквітного тіста замість борошна додати мелені горіхи з сухарями або тертий шоколад, то одержимо горіховий або шоколадний торт.

Готовий бісквіт визначається так: проколите його в центрі тонкою дерев'яною паличкою. Якщо вона суха, а тісто відстає від стінок тортівниці, то бісквіт готовий.

З тортівниці бісквітний корж виймайте так: залиште його на кілька хвилин у формі, потім обведіть довкола ножем, накладіть на тортівницю кружечок з дерева чи м'яку тарілку і, притримуючи, переверніть. Якщо корж не випадає, накладіть на дно перевернутої тортівниці намочений рушник.

Корж бісквітний корж обгорів, обітріть його густою терткою.

**Слоєне тісто.** Це тісто виготовляється з двох видів тіста — прісного і жирного. Прісне борошно поділіть на дві частини. До одної частини додайте 1 ст. ложку олії і замістіть водою або молоком, щоб тісто було м'яке. Другу частину борошна посичіть з жиром і домісіть рукою, сформувавши у вигляді цеглини.

Першу частину тіста розкачайте, на середину покладіть другу, загорніть конвертом, посичте борошном і розкачайте качалкою від себе, не натискаючи.

Знову посичте борошном і складіть удвоє. Загорніть у серветку і поставте на кілька хвилин у холодильник. Цю процедуру повторіть три — чотири рази, після чого тісто розкачайте і виготовляйте коржі для тортів, тістечок, пиріжків і т. д.

Слоєне тісто може бути дріжджове. Тоді до першого тіста додайте дріжджі, розведені у тепломолці. Це тісто не охолоджують, а відразу, перекачавши два — три рази, виробляють з нього пиріжки.

## РІЗНІ ПОРАДИ

- На 1 кг борошна до прісного тіста слід додати 30 г дріжджів; до звичайного здобного тіста, в якому є цукор, жир, яйця, — 100 г; до тіста жирного, солодкого, де багато яєць, — 150 г.
- 1 кг борошна вбере  $\frac{1}{2}$  л молока за коливанням у залежності від його сухості.
- Найкращим жиром для дріжджового тіста є маргарин, який легко вибирається борошном. Жир до тіста має бути теплий і ні в якому разі не гарячий.
- Коли тісто замішуєте на маргарині, сіль не додавайте, бо маргарин підсолений.
- Якщо тісто в духовці дуже рум'яніється, накрийте його вологим папером.
- Свіже печиво добре зберігається в поліетиленових мішечках.
- Черствє печиво можна відновити. Замістіть його холодною водою і поставте на кілька хвилин у гарячу духовку.
- Для бісквітного тіста на кожне яйце береться 20—30 г цукру і 20 г борошна

- При смаженні пампушок чи вергунів додайте до теплою жиру і ст. ложку спирту. Тоді тісто не збиратиме жир. Починають смажити в половині призначеного жиру, а решту його додають при смаженні другої половини тіста.
- Коли печете пісочні кошечки, то тісто, яким висічені формочки, покладіть по кілька квасолин. Вони не дадуть йому піднятися. Коли кошечки спечуться до половини готовності, квасолою виберіть.
- Для визначення свіжості яєць налийте  $\frac{2}{3}$  склянки води і покладіть яйце. Свіже легатиме на дно, кількаденне підніметься одним кілцем, а несвіже спливе до половини.
- Не радимо збивати білки в алюмінієвому посуді, бо вони сіріють.
- Щоб визначити густоту тіста для баб, затисніть шматок його в кулак. Якщо воно триматиметься кулькою над кулаком, більше борошна не додавати.
- Чим довше місити тісто до медвіничків, тим краще вони підрустять під час випікання.
- Медвічки і медвінички будуть смачніші, якщо ви довше триматимете зам'яне тісто (навіть протягом двох тижнів) у холодильнику.
- Якщо сир кислий, його слід залити на годину молоком і перемішати, після чого добре відіснути у серветці. Це можна повторювати, доки сир не набере присмаченого запаху і смаку.
- До макової начинки можна додавати манну крупу або мелені сухарі, які збирають вологу з маку.
- Ізюм і лимонну цедру додають до дріжджового тіста під кінець розмішування. Ізюм необхідно перебрати, помити і протерти. Лимон полить гарячою і сполоснути холодною водою.
- Ізюм у кексі не осідає на дно, якщо перед вживанням його посичати борошном.
- При приготуванні пухкого крему верхки і сметану перед збиванням на 24 год ставлять у холодильник; цукрову цедру додавати по ложці, коли сметана почне гуснути.
- Сметана для виготовлення крему повинна бути свіжою, без ознак бродіння. Краще використовувати сметану вищого сорту, що вміщує 30% жиру.
- До всіх заварних і масляних кремів можна додавати згущене молоко, каву, какао, що зварені в закритих банках у посуді з водою протягом 2 год.
- Ванілін перед вживанням слід розпустити в гарячій воді і додати до тіста всього кілька крапель, бо від надміру ваніліну виробі наберають гіркого смаку.
- Коричню найліпше додавати до медових припиків, медвіничків та до начинки з яблука.
- Фарби для забарвлення кремів слід розводити охолодженою кип'яченою водою в малих дозах на одноразове використання, бо вони швидко псується.
- Жовта фарба є в продажу у порошок (синтетична), червона — кармін — у порошок або в рідині. Натуральну червону фарбу дасть вишневий або буряковий сік, азелену дістанемо, змішавши жовту і синю, оранжеву — жовту з червоною.
- Додаючи до тортових мас і кремів різні есенції, стежте, щоб вони не забивали їх смаку і аромату.
- Якщо хочете записатися цедурою з лимонів або апельсинів, їх треба помити і на густій тертці натерти жовтий шар, змішати з цукром (на столову ложку цедри — 2 ст. ложки цукру) і закупорити у банці.
- Якщо горіхи до начинки або тіста підібринете качалкою, то під час начинання посичайте їх час від часу цукром — він збиратиме горіхове масло.

## КУХОННИЙ ІНВЕНТАР ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЧИВА І СОЛОДКИХ СТРАВ

Нижче наведено кухонний інвентар та посуд, які повинні мати кожна господиня для приготування кондитерських виробів і солодких страв (рис. 1—17).

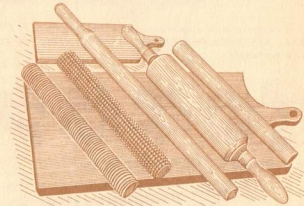


Рис. 1. Дошка дерев'яна і качалка для розкачування і формування тіста.



Рис. 2. Збивалки для збивання білків, сметани і масла.

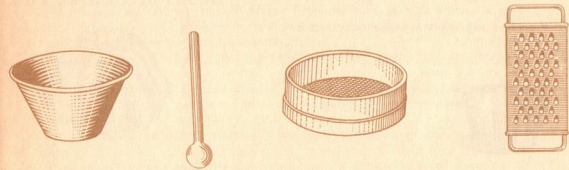


Рис. 3. Макітра з макогоном для розтирання маку, тортових мас, масла. Рис. 4. Сито волосине для просіювання борошна, протирання варених жовтків, яєд, плодів. Рис. 5. Тертка для натирання тіста і яблук.

● Щоб з мигдалю зняти оболонку, слід залити його кип'ятком і на кілька хвилин накрити. Тоді воду відцідити, зняти з мигдалю оболонку і підсушити його на сковороді на легкому вогні.

● Мигдаль можна замінити зернятками з абрикосів або персиків, але в невеликій кількості (два — три зернятка) — для смаку і запаху.

● Лисові горіхи перед вживанням треба підсушити на сковороді, а тоді змолоти. Фістанки перед вживанням підсушити, зняти з них оболонку.

● Розігріваючи шоколад, покрити його спочатку водою або молоком.

● Якщо печете пиріг з фруктами, то тісто слід посипати білими сухарями, а тоді вже класти фрукти — сухарі зберуть вологу.

● Щоб тортові маси і креми, крім фруктових, довше лишалися свіжими, додайте до них 1—2 ч. ложки спирту.

● Помадка буде м'якою, якщо до звареного густого сиропу додати по 1 ст. ложці вершкового масла і лимонного соку.

● Для поліпшення смаку і якості виробів з тіста додається порошок до печива, який можна приготувати так: на 500 г борошна — 5 г харчової соди, 3 г лимонної кислоти, 12 г борошна. Порошок додається до борошна перед замісом тіста в сухому вигляді, бо розведений в молоці або у воді він втрачає свої властивості.

\* \* \*

### ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукт	Маса, г			Продукт	Маса, г		
	у чайній ложці	у столовій ложці	у склянці (250 см <sup>3</sup> )		у чайній ложці	у столовій ложці	у склянці (250 см <sup>3</sup> )
Борошно пшеничне	10	30	160	Масло вершкове	5	15	210
Вода	5	18	250	Масло вершкове топлене	5	17	240
Вершки	5	14	250	Мигдаль	10	30	160
Горіхи мелені	6—7	20	120	Молоко незбиране	5	18	255
Желатин	5	15	—	Молоко згущене	12	30	—
Іаюм	7	25	190	Олія	5	17	240
Кава натуральна мелена	7	20	—	Оцет	5	15	—
Какао порошок	9	25	—	Рис	10	30	240
Кислота лимонна	8	25	—	Сіль	10	30	250
Кориця мелена	2	—	—	Сметана	10	25	250
Крохмаль картопляний	10	30	200	Сода	12	28	—
Крупа манна	8	25	200	Сухарі мелені	5	10	150
Мак	15	35	230	Цукровий пісок	10	25	230
Маргарин розтоплений	4	15	230	Цукрова пудра	8	23	180





Рис. 6. Тортівниця для випікання тортів. Рис. 7. Ступка з товчаком чашуни і фарфорона для розгартання цукру, амонію, маку, горізіа та ін. Рис. 8. Форма для випікання пудинців.



Рис. 9. Формочки для виготовлення коржиків



Рис. 10. Форма металева для випікання коржів і пирогів

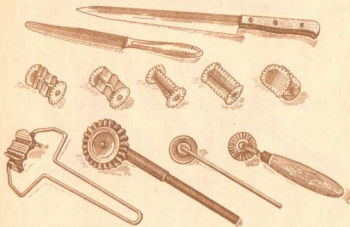


Рис. 11. Ножі для нарізання версунів, пісочних коржиків, тістечок та ін.



Рис. 13. Форми для випікання пісочних котичків

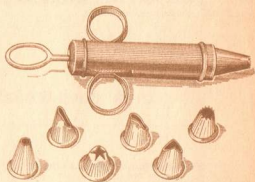


Рис. 12. Шприц металевий з наконечником для витискування крему



Рис. 14. Форма металева для випікання баб і заливання желе

Рис. 15. Млинок для мелення горізіа, мигдалю, сушарів.

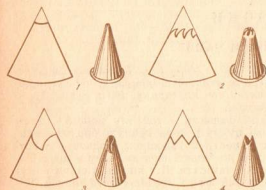


Рис. 16. Наконечники металеві для прикрашування тортів кремом. На рисунку показано як зрізати наконечник: 1 — для накладання крему згладженою лінійкою; 2 — для формування маленьких троянд; 3 — для викладання пелюсток троянди; 4 — для формування листочків.

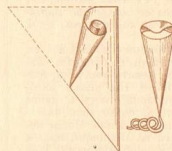
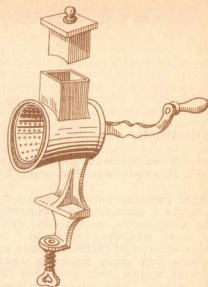


Рис. 17. Кондитерський мішечок для витискування крему. На рисунку показано спосіб його виготовлення з паперу.

Для випікання кондитерських виробів використовують піч-каструлю «чудо». Вона розрахована на випічку тіста з 1/2 кг борошна. Складається «чудо» з трьох частин: підставки, форми і кришки, в якій зроблено отвори для циркуляції підігрітого повітря, завдяки чому тісто рум'яніть.

Спочатку ставте на вогонь підставку печі. В цей час форму змастіть жиром і, якщо потрібно, посипте сухарями. Потім покладіть тісто і дайте йому підійти. Накрийте форму кришкою, закрити отвори, і поставте на підставку для випікання. Через 15—20 хв кришку поверніть, відкривши отвори, і продовжуйте пекти ще 15—20 хв.

Готовність тіста визначить тонкою дерев'яною паличкою: якщо вона суха — тісто готове.

У печі «чудо» можна випікати різні види тіста з начинкою і без начинки, пиріжки і булочки. Останні змастіть маслом, щоб не злипалися. При випіканні в «чуді» бісквіта форму вистеліть вузькими смужками пергаментного паперу і заповніть тістом на 1/3 висоти.

## ПЕЧИВО

### БУЛКИ І ВУЛОЧКИ

#### БУЛКА ПІСНА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки води або молока, 20 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ч. ложка солі.

Дріжджі розвести у теплій воді з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати сіль, цукор. Замісити тісто, накрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли тісто підійде, його слід знову вмісити, викласти на змащений жиром лист і ще раз поставити, щоб підійшло. Потім вмісити яйцем або молоком чи водою і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 45 хв.

#### БУЛКА З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 цукру, 2 варені картоплини, 1/2 ч. ложки солі, мак.

Дріжджі розвести в теплу молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати терту картоплю, цукор, сіль і замісити. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і добре вмісити, накрити тісто серветкою, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім перемісити, викласти його на змащений жиром лист і знову поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 35 хв.

#### ДОВРІ ВУЛОЧКИ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка вершків або молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 3 ст. ложки цукру, цедра з 1/2 лимона, ванілін. Дріжджі розвести в теплу молоці або вершків з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном. Додати розтерті з цукром до білості жовтки, лимонну цедру, ванілін, розтоплений жир, замісити пухке тісто. Виробити невеличкі булочки і викласти їх на змащений жиром лист. Поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 30 хв.

#### ВУЛОЧКИ ЧАЙНІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 2 яєць, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі.

Дріжджі розвести в теплу молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білості жовтки, піну з двох білків, сіль і замісити. Під кінець місіну влити розтоплений жир і продовжувати місити. Коли жир рівномірно розійдеться в тісті, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло, а як підійде, виробити невеличкі круглі булочки, надіраючи їх посередній ножем, скласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити їх яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 30 хв.

#### БУЛОЧКИ «БУХТИ»

Тісто: 250 г борошна, 1/2 склянки молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, 150 г повидла, цедра з 1/2 лимона, цукрова пудра.

Дріжджі розвести в теплу молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати розтерті з цукром до білості жовтки, лимонну цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, щоб тісто повністю вибрало його. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді, вимочучи руки у загорітій повидло, укладати їх на лист одна біля одної, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли, після чого змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 30 хв. Спечені булочки ще гарячі посипати цукровою пудрою.

#### БУЛКА ПОДІЛЬСЬКА

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 2 жовтки, 30 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, цедра з 1/2 лимона. Дріжджі розвести в теплу молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх в посуд

з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, лимонну цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, добре вмісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Як підійде, знову вмісити, з тіста сплести косу (рис. 18), викласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 35 хв.



Рис. 18. Булка подільська

#### БУЛКА СВЯТКОВА З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 300 г цукру, 1 ч. ложка солі.

У посуді для тіста запарити гарячим молоком 250 г борошна і розтерти його, щоб не було грудочок. Коли прохолоне, влити розведені в теплу молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру дріжджі. Коли рясно почне бродити, вмішати її з жовтками, збитими з цукром до білості. Додати борошна, скільки забере розчина, солі і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або олію і місити, до тісто не збере весь жир. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, після чого виробити булку: тісто поділити на чотири частини, скатати з них валики. Сплести їх по два, а тоді знову разом перекрутити і покласти у змащений жиром круглу форму, дно якої азелене промашеним пергаментним папером. Коли тісто у формі добре підійде, змастити його яйцем. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв.

#### БУЛКА-ПІЛЕТКА

Тісто: 1,5 кг борошна, 3 склянки молока, 5 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, мак.

У теплу молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити їх в посуд з борошном, розмішати до консистенції густої сметани, посипати борошном, накрити і поставити в тепле місце. Коли розчина підійде, сплести, додати добре збиті з цукром яйця і, всипавши решту борошна, за-

місити тісто. Коли воно відставатиме від рук, влити теплий жир або олію і місити, поки жир не з'єднається рівномірно з тістом. Накрити і поставити, щоб тісто підійшло. Після цього змочити у жирі рукою перемісити його ще раз і знову дати підійти. Тоді викласти тісто на дошку, посипану борошном, і третину відірати. Більшу частину поділити ще на три частини, скатати з них валики з потовщеною серединою, сплести косу і покласти на змащений жиром лист. Косу починає плести з середини в один, а потім у другий кінець. З тіста, що залишилося, сплести меншу косу і покласти зверху. Поставити лист у тепле місце, щоб тісто підійшло, змастити білком, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом години.

## БАБИ

#### БАБА ФКУТСЬКА

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка молока, 15 жовтків, 100 г дріжджів, 300 г вершкового масла або маргарину, 400 г цукру, 100 г іоанну, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Помідка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з 1/2 лимона, ванілін.

У теплу молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна і поставити, щоб почали бродити. Каstrулю з жовтками, цукром і ваніліном поставити у більшу кастрюлю, в якій кипить вода, і збити жовтки, поки не утвориться однорідна пухка маса, дати її охолонути. Приготовану раніше розчину посипати і влити в посуд з борошном, додати збиті жовтки і вмісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і знову місити, поки жир не розійдеться рівномірно в тісті, додати перебрані і помийні іоанну, знову перемісити, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло. Потім частину тіста перекасти в змащену вершковим маслом, посипану сухарями і вистелену промашеним пергаментним папером форму, заповнену її на 1/2, накрити і поставити, щоб воно підісло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Спечені баби можна змастити білковою помадою.

Помадку приготувати так: розтерти дерев'яною ложкою білки з цукровою пудрою до утворення однорідної пухкої маси, додати до смаку лимонний сік або лимонну кислоту, ванілін.

#### БАБА ПУХКА

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка молока, 30 жовтків, 150 г дріжджів, 250 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 250 г іоанну, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.







гарячій духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Спечений піріг, зв'язаний з листа, ще гарячим нарізати на квадрати, густо посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ПІРИГ З БАБКОВОГО ТІСТА З СЛИВАМИ

Тісто: 500 г борошна, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 100 г маргарину, 2 яєць, 100 г цукру, цедра з 1/2 лимона, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 750 г слив.

У підігретому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли воно почне бродити, влити розчину у посуд з борошном, додати розтертий цукром і жовтками туди ж маргарин, ванілін, пудру, посолити і замісити тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати, викласти на змащений жиром лист, замасити білком, накласти половинками слив без кісточок (шкіркою до тіста) і знову зашияти, щоб тісто ще раз підійшло. Пекти у гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Зв'язати піріг з листа, ще гарячим порізати і посипати його цукровою пудрою з ваніліном.

#### ПІРИГ ТЕРТИЙ З СЛИВАМИ

Тісто: 500 г борошна, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 50 г дріжджів, 4 жовтки, 1/2 склянки сметани, 2—3 ст. ложки молока, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 700 г слив.

Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігретого молока. Масло розтерти з цукром і жовтками, все це змішати, додати сметану, борошно і вібити ложкою, щоб утворилася густа маса. Це тісто вилити одностороннім шаром на змащений жиром і посипаний борошном лист і замасити білком. Наверх накласти розрізані сливи без кісточок (шкіркою до тіста). Поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло, потім пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв. Спечений піріг порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ПІРИГ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 2 яєць, 50 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани або кефіру, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 1 кг яблук, 1/2 склянки білизни мелених сухарів, 50 г цукру, кориця.

Жир посікти з просіяним борошном, соєю і лимонною кислотою, додати жовтки, цукор, сметану або кефір. Замісити тісто і поділити його на дві частини. Розкачати з них коржі. Один з коржів покласти на змащений жиром лист, поколотити виделкою, посипати сухарями,

накласти пошатовані яблука, посипати їх цукром, корицею і знову сухарями. Накрити другим коржем, поколотити виделкою, замасити білками, збитими з 2 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 35 хв. Спечений піріг порізати.

До цього тіста можна додати 20 г дріжджів. Їх слід розвести в 2—3 ст. ложках підігретого молока і замісити з тістом, після чого поставити на годину в тепле місце, щоб підійшло.

Тісто: 750 г борошна, 1 склянка сметани, 200 г цукру, 250 г жиру, 3—4 яєць, 1/2 ч. ложки соди, ванілін, цукрова пудра, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки мелених білиз сухарів, кориця, апельсинова цедра.

Жир посікти з просіяним борошном, соєю і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити його на кілька годин. Потім 2/3 тіста розкачати, покласти на змащений жиром лист, поколотити виделкою, посипати сухарями. Зверху накласти пошатовані яблука, знову посипати сухарями, цукром, кефіром і корицею. З білків збити круту піну без цукру і замасити нею яблука. Зверху рівномірним шаром натерти на рідкій тертці решту тіста. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 45 хв. Спечений піріг порізати і посипати цукровою пудрою.

#### ПІРИГ ПІСОЧНИЙ З ВИШНЯМИ

Тісто: 350 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 250 г цукру, ванілін, лимонна цедра.

Начинка: 500 г вишень.

Жир посікти з борошном, додати 100 г цукру, жовтки, ванілін і замісити тісто. Викласти його шаром завтовшки 1 см на змащений жиром лист, а зверху накласти вишень без кісточок. Пекти в гарячій духовці (240°С) протягом 35 хв. Спечений, ще гарячий, піріг покрити збитою з рештою цукру піною з білків і поставити ще раз на кілька хвилин у духовку, щоб піна підсохла.

#### ПІРИГ ДРІЖДЖОВИЙ З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

Тісто: 50 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 2 яєць, сіль, 100 г цукру, ванілін, цукрова пудра.

Начинка: 750 г вишень або черешень.

У підігретому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, жир,



















на кінець ножа солі, добре вимісити, розкачати, покласти на змащений жиром лист, поставити, щоб тісто підійшло. Потім змастити його білком, накласти на нього вишні або черешні без кісточок і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений піріг посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ПІРИГ З ФРУКТАМИ З КОМПОТУ

Тісто: 400 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць,  $\frac{1}{2}$  склянки сметани,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соди,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка:  $\frac{1}{2}$  кг фруктів з компоту, 2 ст. ложки мелених блинц сушаріє, 100 г горізіє, 3 ст. ложки цукру.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Вистелити ним змащений жиром лист, поколоти виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. На спечений корж накласти добре відціджені фрукти з компоту, посипати їх сушарями, вкрити піною із ябитих з 3 ст. ложками цукру білком, посипати січеними горіхами і пекти в теплій духовці (170° С) протягом 30 хв.

#### ПІРИГ З РЕВЕНЕМ ДЖЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 варені жовтки, 1 сирий жовток, на кінець ножа солі і соди.

Начинка (джем): 500 г ревеню, 250 г цукру, цедру з 1 лимона,  $\frac{1}{2}$  склянки води. Жир посікти з просіяним борошном і содою, додати перетерті кризь сито варені жовтки, сирий жовток, цукор, посолити і замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце. Потім  $\frac{2}{3}$  тіста розкачати і покласти в змащений жиром торгівничо, рівним шаром накласти холодний джем з ревеню. З решти тіста розкачати тоненькі валочки і зробити з них на джемі решітку, яку змастити білком. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв.

Джем з ревеню приготувати так: з 250 г цукру і  $\frac{1}{2}$  склянки води зварити густий сироп. Ревінь промити, дрібно порізати, запасти кип'ятком, злити воду і покласти в сироп, додавши лимонну цедру. Варити до прозорості.

#### ПІРИГ ШСОЧНИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 1 склянка сметани, 1 яєць, 2 варені жовтки,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соди,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки лимонної кислоти, сіль, цукрова пудра.

Начинка:  $\frac{1}{2}$  кг повидла.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою. Додати цукор, яєць, перетерті кризь сито варені жовтки, на кінець ножа солі і замісити на сметані круте тісто. Внести його на годину в холодне місце, після чого поділити на три частини, розкачати з них коржі, поколоти виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Ще гарячими коржі перекидати повидлом і швидко порізати на квадрати, які посипати цукровою пудрою.

Тісто: 500 г борошна, 4 варені жовтки, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки сметани, цедру і сік з 1 лимона, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г повидла, 2 білки.

Помідка: 300 г цукру, сік з 1 лимона,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 ст. ложка олії.

Жир посікти з борошном, додати перетерті кризь сито варені жовтки, цукор, лимонну цедру, посолити і замісити на сметані круте тісто. Якщо тісто буде надто круте, можна додати 2—3 ст. ложки води і лимонний сік. Тісто поділити на дві частини і розкачати два коржі, покласти на змащений жиром лист, поколоти і пекти в духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекидати повидлом, розтертим з білками на пухку масу, і покрити помідкою.

Помідку приготувати так: цукор зварити в  $\frac{1}{2}$  склянки води і оцтом. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», влити лимонний сік або додати лимонну кислоту, розтерти до білості і полити піриг.

#### ПІРИГ З МАСЛЯНИМИ КРИШКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 2 яєць, 1 жовток, 50 г дріжджів,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки солі, 100 г маргарину, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г цукру, 1 склянка молока.

Начинка: 1 склянка зцукрого варення.

На кришки: 100 г борошна, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, ванілін.

У теплом молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном яйця і жовток, посолити, замісити. Коли тісто відставатиме від рук, влити теплий жир і добре вимісити. Тісто розкачати завтовшки  $\frac{1}{2}$  см, змастити розтопленим маслом, накласти варення, закрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і дати тісту підійти. Після цього змастити білком, посипати кришками. Пекти в добре нагрітій духовці (200° С) протягом 35 хв.

Кришки приготувати так: борошно, масло і цукор сісти пожем, поки утвориться затириця.



### ПІРІГ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: 500 г борошна, 50 г дріжджі, 1/2 склянки молока, 300 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г горізки, 50 г яєно-му.

Піна: 4 ст. ложки цукру, 4 білки.  
Дріжджі розвести в теплу воді, відложити цукру і борошно, додати масло і вмішати. Тісто заляпати у намочену і відшукату серветку, але не щільно, щоб воно мало місце підійти, а на цілу ніч покласти у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто почне силватися, викласти його на посиану борошном дошку, додати жовтки, розсипати з 100 г цукру, і перемішати. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачати і покласти на змашений жиром лист, поколоти, змастити білком, посипати посиченими горішками, ізюмом, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.

### ПІРІГ ГОРІХОВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 250 г борошна, 100 г цукру, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горізки, 5 білки, ванілін.

Начинка: 500 г повидла.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, 50 г шоколаду, ванілін.  
Жир розтерти з цукром, додати борошно, горішки, ванілін, піну збитих білків і замістити тісто. Поділити його на дві частини і викласти два коржі. Покласти на лист, заселений промашеним папером. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. Спечений коржі перекласти повидлом. Пірїг можна покрити будь-якою помадкою, найкраще шоколадною.

Помадку приготувати так: білки розтерти з цукровою пудрою до утворення пухкої маси, тоді додати розігрітий шоколад, ванілін.

### ПІРІГ ГОРІХОВИЙ З БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани.

Начинка: 500 г вишневого джему, апельшинового або абрикосового варення без сиропу, 4 білки, 150 г цукру, 150 г мелених горізки, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор, сметану і замістити тісто. Внести його на годину в холодне місце. Потім з тіста розкачати круглий корж, покласти його на лист, заселений промашеним папером, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 30 хв. На спечений це теплий корж накласти вишневий джем або абрикосове чи апельшинове варення без сиропу, а потім піну, зби-

ту з білків і цукру і вмішану з підсмаженими меленими лісовими горішками і ваніліном. Пірїг поставити в теплу духовку (150—200° С), щоб піна добре підійшла.

### ПІРІГ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: 500 г борошна, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 3—4 ложки сметани, 150 г цукру, 3 варени і 3 сирі жовтки, сльав, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, цукровою пудрою.

Начинка: 250 г горізки, 250 г цукру, 500 г вишневого джему.  
Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати перетерті кризь сито варені жовтки, розтерті з цукром сирі жовтки, сметану, на кінець ввести соди, замістити тісто і заляпати його на кілька годин. Крайце тіста змішувати на ніч, а вранці перемішати, розкачати два коржі, поколоти виделкою, перекласти їх масою з мелених горіхів, розтертих з цукром і змішаних з вишневою джемом, ще раз поколоти, змастити білком, збитим з цукром, і пекти в гарячій (210—240° С) духовці протягом 35 хв. Спечений пірїг нарізати приюмкунчиками і посипати цукровою пудрою.

### ПІРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З СИРОМ

Тісто: 750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 склянка сметани, 150 г цукру, 4 жовтки, 50 г дріжджі, 2—3 ст. ложки молока, сльав.

Начинка: 500 г сиру, 200 г горізки, 200 г цукру, 3 яєць, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, ванілін.  
Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігрітого молока з 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сльав і замістити тісто, це раз перемішати. Залишити тісто на ніч, а вранці знову перемішати, розкачати два коржі, перекласти сирною масою, поколоти, змастити яйцем, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Зняти з листа холодним.

Начинку приготувати так: сир з горішками змолоти на м'ясорубці, а потім розтерти в маслісті з жовтками, маслом, цукром, ваніліном до утворення пухкої маси. Тоді ш масу вмішати з білковою піною і манною крупною, накласти на тісто.

### ПІРІГ З СІРНОГО ТІСТА

Тісто: 250 г борошна, 250 г сиру, 250 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце.  
Начинка: 500 г повидла або джему чи варення з троянди, цукрова пудра.

Масло посікти з борошном, додати перетерті кризь сито сир, яйце, цукор і замістити тісто. Дати йому постояти і розкачати два коржі. Покласти один корж на змашений жиром лист, поколоти виделкою, накласти повидло або джем, накрити другим коржем і пекти в гарячій духовці (200—220° С) протягом 30 хв. Спечений пірїг порізати, посипати цукровою пудрою.

### ПІРІГ НАДІ

Тісто: 600 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яєць, 2—3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложка соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 500 г джему, 1 склянка дрібно посичених горізки, цукровою пудрою.  
У посуд для тіста просіяти борошно разом з содою і лимонною кислотою, додати жир, цукор, жовтки і замістити на сметані круте тісто. Поділити його на три частини і охолодити. Одну частину натерти на рідкій терті на змашений жиром лист і покрити джемом, потім натерти другу частину, її також змастити таким джемом і покрити піною збитих білків, нарешті натерти третю частину тіста і посипати посиченими горішками. Пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 45 хв. Спечений пірїг порізати на квадрати і посипати цукровою пудрою.

### ПІРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 5 жовтки, 1 склянка сметани, 50 г дріжджі, 200 г цукру.

Начинка: 500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 яєць, 50 г посичених горізки, кориця, 2 ст. ложки манної крупи.  
Дріжджі посипати 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли вони розійдуться, покласти їх у посуд з борошном, додати розтовплений жир, розтерті з цукром жовтки, сметану і замістити тісто. Залишити його на ніч, а вранці перемішати, розкачати 2/3 тіста, покласти на змашений лист і накласти макову начинку. З тіста, що залишилося, вирізати смужки і викласти їх на начинку (рис. 20).



Рис. 20. Так вирізати смужки з тіста і накласти їх на відкритий пірїг з будь-якою начинкою

Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 35 хв.  
Начинку приготувати так: мак apparatus, відцідити, добре розтерти, додати розтерті з цукром жовтки, вершкове масло. Все разом вмішати з білковою піною, ізюмом, посиченими горішками, корицею, манною крупною і накласти на тісто.

### ПІРІГ МАКОВИЙ НА КЕФІРІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка маку, 250 г вершкового масла або маргарину, 300 г цукру, 1/2 склянки кефіру, 3 яєць, 1/2 ч. ложки кориці, 2—3 яєдинок, 50 г посичених горізки.  
У посуд для тіста покласти борошно, жир, 200 г цукру, 2 яєць, корицю, гводчину і на кефірі замістити тісто, перемішати його з маком, розкачати і покласти на змашений жиром лист. Тісто поколоти, змастити яйцем, посипати рештою цукру, посиченими горішками і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 35 хв. Ще гарячим порізати на трикутники.

### ПІРІГ СЛОЙОВИЙ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1/2 ст. ложки цукру, 2—3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.

Начинка I: 500 г яблук, 50 г цукру, 1 ч. ложка кориці, 2 ст. ложки білки мелених су-жарів.

Начинка II: 1 кг яблук, 400 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1 лимона або мандарина.

Для зашмацування: 4 білки, 150 г цукру, 100 г посичених горізки.

Приготувати слоїне тісто (див. тістечка «Наполеон») і розкачати два коржі. На один корж накласти потшовані яблука, посипати їх цукром з корицею і сухарики, накрити другим коржем, краї посипати ваніліном. Верхній корж поколоти виделкою, змастити водою і посипати цукром. Пекти в дуже гарячій духовці (240—250° С) протягом 20 хв. Цей пірїг можна приготувати з лавшикою II. Тоді окремо спекти один корж (протягом 25 хв), накласти охолоджену начинку, покрити її піною збитих з цукром білків, посипати горішками і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку, щоб піна затвердела.  
Начинку II приготувати так: яблука натерти на рідкій терті, додати їх до густого сиру, звареного з води і цукру, вмішати з лимонною або мандариною цедрою, варити до прозорості.



## КОРЖ ПШОЧНИЙ З АБРИКОСОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 варені жовтки, 1—2 ст. ложки сметани, цедра і сік з ½ лимона.

Начинка: 2 білки, 50 г цукру, 150 г абрикосового варення.

Жир посікти з борошном, додати перетерті кришки сирого варені жовтки, цукор, лимонну цедру і на сметані замістити тісто. Поділити його на три частини, поколоти і пеки в тортивниці у гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

Начинку приготувати так: а білків і цукру збити круту піну і розтерти з абрикосовим варенням до утворення білої пухкої маси. Спечений охолоджений коржі перекастати пішо масою.

## КОРЖ ГОРИХОВИЙ

Тісто: 4 яєць, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених білків сусзаріє, цедра з ½ лимона.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, сік з ½ лимона, 2—3 ст. ложки молока, 50 г шоколаду, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром і лимонною цедрою, додати піну збитих білків, мелені горіхи, просіяні сухарі. Все разом злегка змішати, накласти у тортивницю, застелену промащеним папером і посипану сусзарієм, і пеки в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

Начинку приготувати так: змелені горіхи вимішати з цукром, запарити какао або молоком, вимішати з лимонним соком і ваніліном. Якщо немає лимонного соку, можна вилити 2—3 ст. ложки сметани. Приготовлену масу накласти на охолоджений корж. Зверху покласти шоколадом, натертим на рідкій тертці.

## КОРЖ ПШОЧНИЙ З ГОРИХАМИ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани.

Начинка: 250 г повидла, 4 білки, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор і на сметані замістити тісто. Поставити його на годину в холодне місце, а потім розкачати корж за розміром тортивниці, поколоти і пеки в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Спечений корж змастити повидлом, покрити білковою піною, збитою з цукром і ваніліном, посипати горіхами і поставити на кілька хвилин у теплу духовку, щоб піна підсохла.

## КОРЖ КУЧЕРЯВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 350 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 100 г цукру, на кісточку масла соди.

Начинка: 250 г повидла, ванілін, цукрова пудра.

З просіяного борошна з содою, жир, жовтків замістити тісто. Дві третини його натерти на крупній тертці в тортивницю, покрити повидлом, піною збитих білків і натерти решту тіста. Пеки в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв. Спечений корж посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## КОРЖ З ЛІСОВИХ ГОРИХІВ

Тісто: 100 г сусзаріє, 100 г лісових горіхів, 250 г цукру, 5 білків.

Помадка: 200 г цукру, ½ склянки води, ½ ч. ложки соди, 50 г шоколаду, 100 г вершкового масла, 2 жовтки.

Лісові горіхи підсушити в духовці, охолодити і подрібнити на початку до 50 г цукру. З білків збити круту піну, додати по ложці цукру, а потім вимішати з жовтками, горіхами і сусзарієм. Приготовлену масу накласти у змащану жиром і посипану сухарями тортивницю і пеки в гарячій духовці (200—210°С) протягом 30 хв. Охолоджений корж покрити шоколадною помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Як тільки кристалізи сиропу, сплавити з ложкою, тигне за собою «штук», тоді додати згустити шоколад або заварене з 2—3 ст. ложками води какао. Злити з плити і розтерти з маслом, ваніліном. Коли маса почне густіти, додати жовтки, все перетерти і вилити на корж.

## КОРЖ З МАЛИНОЮ АБО СУНЦІМ

Тісто: 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1 яєць, 3 білки.

Начинка: склянка сунців або малини. З борошна, жиру, 50 г цукру і 1 жовтка замістити тісто і спекти його в тортивниці у гарячій духовці (210—220°С) протягом 25 хв, стежачи, щоб не дуже зарум'янілось. З білків і цукру збити круту піну, вимішати її з сунцями або малиною, накласти на спечений корж і поставити його на кілька хвилин у духовку, щоб піна зверху трохи підсохла.

## КОРЖ З МАЛИНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 150 г цукру, 4 варені жовтки, 1 яєць, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, цукрова пудра.

Помадка: 4 білки, 200 г цукру, 250 г малинового джему.

Жир посікти з борошном, додати протерті кришки сирого варені жовтки, цукор, сире яєць, мелені горіхи і на сметані замістити тісто. Поділити його на три частини, розкачати, поклати в гарячій духовці (210—240°С) протягом 25 хв. Спечені коржі перекастати білковою помадкою з малиновим джемом і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Помадку приготувати так: білки збити з цукром, додаючи його по ложці. Коли піна загусне, додавати, вимішуючи, по ложці джему до утворення пухкої маси.

## КОРЖ З БІСКВИТОМ

Тісто: 500 г борошна, 1 жовток, 200 г маргарину, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани. Начинка: 500 г яблука, 300 г цукру, цедра з ½ лимона.

Бісквіт: 3 яєць, 3 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки крохмалю, 1 ст. ложка борошна. Жир посікти з борошном, додати жовток і замістити на сметані тісто. Тонко його розкачати і вистелити ним дно і боки тортивниці, поколоти, змастити білком і пеки в гарячій духовці (210—240°С). Коли тісто почне рум'янитися, вилити з духовки, накласти товстим шаром яблука і залити бісквітом. Пеки в теплій духовці (190°С) ще протягом 30 хв.

Джем приготувати так: з цукру і ¼ склянки води зварити сироп. Якто крапля сиропу, сплавити з ложкою, тигне за собою «штук», додати натерти на грубій тертці яблука. Варити до прозорості, помішуючи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати цедру з лимона. Бісквіт приготувати так: з білків і пудри збити піну, вимішати з жовтками, а потім з просіяним борошном, крохмалем і накласти на корж.

## КОРЖ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки. Начинка: 500 г яблука, 200 г цукру, ½ склянки води, 50 г посічених горіхів, 2 білки, цедра з 1 лимона, 1 ст. ложка вершкового масла.

З жиру, борошна, жовтків і цукру замістити тісто, розкачати корж, поклати в тортивницю, поколоти і пеки в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: яблука почистити, пошаткувати, додати цукор, масло, трохи води і варити, помішуючи, щоб не пригоріло. Коли маса почне густіти, охолодити її, всипати посічені горіхи, лимонну цедру і вимішати. Накласти цю масу рівним шаром на

спечений корж, покрити піною збитих з 100 г цукру білків, поставити на кілька хвилин у духовку, щоб піна набрала золотистого кольору. Посипати посіченими горіхами.

## КОРЖ З ЯГОДАМИ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки. Начинка: 20 г цукру, 2 склянки яєць.

Посікти жир з борошном, додати цукор, жовтки, 2 ст. ложки води і замістити тісто. Висласті тісто на тортивницю так, щоб краї тіста трохи заходили на її стінки, поколоти і пеки в гарячій (210—240°С) духовці протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: желатин залити 1 склянкою холодної води на 50 хв, після чого водою залити, а желатин розвести гарячим солодким чаєм. Коли маса трохи простигне, вимішати її з ягодами і, як почне густіти, вилити на спечений корж і охолодити.

## КОРЖ З ІЗЮМОМ

Тісто: 250 г борошна, 100 г маргарину, ½ склянки сметани, 2 жовтки, 50 г посічених горіхів, 100 г цукру, 100 г ізюму, 2 білки, 50 г цукраті.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сметану і замістити пішою тісто. Поставити його на ніч у холодне місце. На другий день тісто розкачати шаром завтовшки з палець, поклати, спекти до півготовності. Ложкою накласти піну із збитих з цукром білків, вимішати з посіченими горіхами, ізюмом, пудраті, і допекти в духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Спечений корж нарізати гарячим, бо він дуже крихкий.

## КОРЖ ПШОЧНИЙ З СМЕТАНИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, цедра і сік з 1 лимона.

Крем: 1 склянка густої сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

З борошна, жиру, цукру, мелених горіхів, лимонної цедри і соку замістити тісто, додати його на три частини. Кожену розкачати за розміром тортивниці, поколоти і пеки в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Приготовлені коржі перекастати кремом. Верхній корж також змастити кремом і посипати посіченими горіхами.

Крем готувати так: сметану добре охолодити, збити з цукровою пудрою і ваніліном.



## КОРЖ ТЕРТИЯ З СМЕТАНИМ КРЕМОМ

Тісто: 150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 4 яйця, 200 г абрикосового джему або варення 4 сірапу.

Крем:  $\frac{1}{2}$  л сметани, 100 г цукру, ванілін. Жир розтерти з цукром, поступово додаючи по одному яйцю. Коли утвориться маса консистенції густої сметани, вмішати її з піною збитих білків і просіяним борошном і накласти у тортівницю. Пекти в гарній духовці (210—240°С) протягом 30 хв. Спечений корж замстити товстим шаром абрикосового джему або варенням без сірапу. Сметану збити з цукром і покрити нею джем. Відрізує піддавати.

## КОРЖ НА ТОПЛЕНОМУ МАСЛІ

Тісто: 100 г цукру, 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 2 яйця, 50 г посічених горіхів, 1 ч. ложка кориці.

Розоготити вершкове масло і, додаючи до нього поступово по одному яйцю, цукор і борошно, розтерти у маскітрі або побілі. Тоді тісто поставити на годину в холодне місце, після чого розстелити його в тортівницю, вмістити яйцем, посипати цукром, посіченими горіхами, корицею. Пекти в гарній духовці (210—240°С) протягом 30 хв.

## КОРЖ ПІСОЧНИЙ З СІРОМ

Тісто: 250 г борошна, 50 г цукру, 100 г маргарину, 1 яйце,  $\frac{1}{2}$  склянки сметани, на кінець ножа соди.

На чиніка: 300 г сиру, 50 г цукру, 50 г яому, 2 яйця, 2 ст. ложки манної крупи. Замість сиру та яому можна використати 400 г сиркової маси.

Жир посікти з просіяним борошном з содою, додати цукор, яйце і на сметані замістити тісто. Поділити його на дві частини. Одну частину тіста розкачати за розміром тортівниці і поколоти виделкою. Накласти на корж сиркову масу, покрити другим коржем, нарізаним на сегменти, поколотити його, замстити яйцем, посипати цукром і піском і пекти в гарній духовці (210—240°С) протягом 45 хв. Холодним зняти з тортівниці.

Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром, сиром, додати яюм, білкову піну, 2 ст. ложки манної крупи і добре вмішати. Якщо використовується товста сирова маса, то до неї слід додати 2 яйця.

## КОРЖ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі. Крем: 1 склянка молока, 200 г цукру, 10 г вершкового масла, 20 г какао, ванілін.

Посікти жир з борошном, вмішати з цукром, жовтками, посолити, додати сметану і замістити,  $\frac{1}{2}$  тіста розкачати на корж, покласти в тортівницю, поколотити і замстити яйцем. З решти тіста скочити тоненькі валички і зробити з них решітку на коржі, замстити ще раз яйцем і пекти в гарній духовці (210—240°С) протягом 35 хв.

Крем приготувати так: зварити молоку з цукром до консистенції густої сметани, додати какао. Якщо опущена на тарілку крапля рідини застигає, додати вершкове масло і все добре розтерти. Крем накласти на корж так, щоб заповнити між клітинки решітки.

## ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ

Тісто: 1 кг борошна, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г дріжджів, 200 г цукру, 1 склянка топленого вершкового масла або маргарину, 10 ягвців,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки солі, цедра з  $\frac{1}{4}$  лимона або ванілін.

Начинка: горіхова — 200 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 білок,  $\frac{1}{2}$  склянки настою кава, ванілін; м а к о в а — 300 г маку, 150 г цукру, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, цедра з  $\frac{1}{2}$  лимона, 500 г варення без сірапу. Пом а д к а: 200 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки воли, 1 ч. ложка огу, 1 ч. ложка вершкового масла, ромка або лимонна есенція.

Дріжджі розвести у 2 ст. ложках теплою водою з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Влити розчину в посуд з борошном, додати сметану або кефір, розтерти з цукром жовтки, теплий жир, сіль, цедру або ванілін і місити поки не з'являться пухирці. Накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Потім викласти його на посипану борошном дошку, перемістити, поділити на чотири частини і розкачати коржі так, щоб два з них — нижній і верхній — були товщі. Перший корж покласти на лист, застелений промашеним папером, і поколотити виделкою. Накласти начинку з маку, покрити другим коржем, поколотити його і замстити горіховою масою, на третій корж накласти варення і покрити четвертим коржем; який також поколотити. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді замстити його білком і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Якщо перекладанець занадто рум'яніть, прикрити вологим папером. Спечений перекладанець холодним обережно зняти з листа, перевернути і Начинку приготувати так: горі х о в у — мелені горіхи вмішати з цукром, настосою кава, білком і ваніліном до консистенції густої сметани; м а к о в у — запарений жовток розтерти, додати цукор, манну крупу, цедру, білки і вмішати. Варення заздалегідь покласти в друшляк, щоб відіти сиром. Можна взяти суміш з

різного варення — вишневого, сливового, суничного, зелених помідорів, груш.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, огутом, накрити і варити. Коли крапля сирупу, спадаючи з ложки, потігне за собою «нитку», зняти з плити, додати масло і розтерти ложкою до білості. Тоді додати кілька крапель ромової або лимонної есенції і замстити перекладанець.

## ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 750 г борошна, 1 склянка молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 100 г цукру, 50 г дріжджів,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 100 г товченого біах сугаріє, 150 г цукру, 2 білки, 500 г джему. Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Жир посікти з борошном, зварити застиглим, влити дріжджі, жовтки, розтерти з цукром, ванілін, сіль, замстити тісто і накривити, щоб підійшло. Тоді перемістити його, поділити на три частини і викачати з них коржі. Перший корж покласти на застелений промашеним папером лист, поколотити його виделкою, замстити начинкою, накрити другим коржем, поколотити його, накласти дієм і прикрити третім коржем, який також поколотити. Поставити, щоб тісто підійшло, замстити білком, посипати цукром, посіченими горіхами і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Якщо перекладанець надто рум'яніть, покрити його вологим папером. Зняти з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вмішати з цукром, товченими сугарієм і білками до утворення однорідної маси.

## ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ З МАКОМ ТРОЯНДОВИЙ

Тісто: 700 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 6 жовтків, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 1 склянка сметани або кефіру,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 білки, 2 ст. ложки манної крупи, 2 ст. ложки трояндового варення, 100 г посічених горіхів, ванілін. Замістити тісто, як на «Перекладанець з горіховою начинкою». Поділити його на три частини і розкачати з них коржі. Перший корж покласти на застелений промашеним папером лист, поколотити виделкою і замстити начинкою, накрити другим коржем, який теж поколотити і замстити начинкою, накрити третім і поколотити його. Поставити, щоб тісто підійшло, потім замстити білком, посипати цукром і посіченими горіхами. Пекти в гарній

духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Якщо тісто дуже рум'яніть, покрити його вологим папером. Зняти перекладанець з листа обережно, коли остигне.

Начинку приготувати так: запарити мак, відцідити, розтерти, додати цукор, ванілін, масло, посічені горіхи, манну крупу, білки, варення і все добре вмішати.

## ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ПУСІ

Тісто: 700 г борошна, 150 г маргарину, 100 г сماعيلю, 300 г цукру, 4 жовтки,  $\frac{1}{2}$  склянки сметани, 2 ст. ложки молока, 50 г дріжджів, цедра з  $\frac{1}{4}$  лимона, ванілін.

Пом а д к а: 300 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки воли, 1 ч. ложка огу, 2—3 ч. ложки рому, 1 ч. ложка вершкового масла.

Начинка: 500 г маку, 300 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки меду, цедра з  $\frac{1}{2}$  лимона, 2 білки, 100 г яому, 50 г горіхів або мигдалю, 50 г цукрате.

Борошно просіяти, замстити з жиром, додати жовтки, розтерти з цукром і ваніліном, розведені з 2 ст. ложками молока і дожого цукру дріжджі, цедру з лимона і замстити сметаною тісто. Поділити його на три частини і залити на годину. Після цього розкачати коржі завбільшки з лист. Одні коржі поколотити і підпекти до половини готовості, зняти. Другий корж покласти на лист, застелений промашеним папером, і поколотити виделкою. Накласти половину макової начинки, накривити підсиченим коржем, замстити другою частиною начинки, покрити третім коржем, поколотити, замстити білком і пекти в добре нагрітій духовці (200°С) протягом 45 хв. Спечений пірсі охолодити, обережно зняти з листа. Потім пірсі перевернути на дошку другого діюм, і замстити повільно в нагрітій духовці.

Начинку приготувати так: мак 2—3 рази промити гарячою водою, залити кип'ятком і тримати годину на киплячому чайнику. Після цього воду злила, скинути мак на сито, щоб добре відійшла вода. Розтерти частинами в маскітрі або тричі пропустити крізь маторубку. Цукор залити 2—3 ст. ложками воли і зварити сиром, додати до нього мак, мед, масло, лимонну цедру і варити, помішуючи, 10—15 хв. пильнуючи, щоб маса не пригоріла. Тоді зняти з плити, додати нарізані горіхи, мигдаль, промитий яюм, нарізані цукати, 2—3 ст. ложки манної крупи, білки і вмішати. Замість мигдалю можна дати 2—3 краплі мигдальної есенції. Макову начинку поділити на дві частини.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати олет, зварити сиром. Якщо крапля сирупу, падаючи з ложки, тягнє за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло і розтерти дерев'яною плоскою ложкою. Як почне біліти, влити ром або кілька



кравель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти. З розтопленого шоколаду на пиріг нанести решітку.

#### СИРНИК НА ПІСОЧНОМУ ТІСТІ

Тісто: 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2—3 ст. ложки сметани, 30 г цукру, 2 жовтки, цедра з ½ лимона. Начинка: 1 кг сиру, 10 яєць, 350 г цукру, 50 г вершкового масла, 150 г ізоуму, 50 г манної крупи, 2—3 варені картоплини, 2—3 горішки мигдалю.

Цир просіяти з борошном, додати цукор, жовтки, патерти на густій тертці, лимону цедру і замішати на сметані круте тісто. Поставити його в холодне місце на 2 год. Потім тісто розділити: ¾ покласти у змащений жиром тортівницю і поколоти виделкою, а ¼ залишити. Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і розтопленим маслом, додаючи по одному жовтку, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з ізоумом, піною збитих білків, тертим мигдалем, манною крупою, змеленою картоплею і виласити на тісто в тортівницю. З тіста, що залишилося, счавити тонкий валок і зробити з нього решітку зверху начинки, оздобити її цуклованими горішками. Приготовлений сирник змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 45 хв. Виймати з тортівниці, коли остигне.

#### СИРНИК З МАЛІНОВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1—2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі. Начинка: 1 кг сиркової маси, 250 г цукру, 6 яєць, 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 200 г малинового джему. Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеного жиром листа, поколоти виделкою, накласти малиновий джем. Розтерти масло з цукром, жовтками, вимішати з сирковою масою, піною збитих білків, всипати борошно і вимішати. Вилити цю масу в тортівницю поверх джему і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яніється, накрити вологим папером. Виймати з тортівниці, коли остигне.

#### СИРНИК НА ДРІЖДЖОВИМУ ТІСТІ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка кефіру, 30 г бріжжіве, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, на кінець ножа солі. Начинка: 500 г свіжого сиру, 5 яєць, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 2—3 розтерті варені картоплини, мигдальна есенція, 300 г цукру.

У борошні зробіть заглиблення, влийте кефір, всипати цукор і покласти подрібнені бріжжіве. Ці продукти перемішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді додати жовтки, розтоплений жир і посолити. Замісити тісто і накрити. Коли тісто піде, розкочати корж, виласити його на змащений жиром лист папером завтовшиши з палець, поколоти.

Начинку приготувати так: сир змолоти на м'ясорубці, масло розтерти з цукром, додаючи по одному жовтку. Змішати з меленим сиром і картоплею, щоб утворилася пухка маса. Вимішати з піною збитих білків і манною крупою, додати 5—6 крапель мигдальної есенції. Приготовлену начинку виласити на тісто, змастити його, постеливши посиченими горішками і цукром. Пекти протягом години в гарячій духовці (210—220°С). Якщо сирник надто рум'яніється, накрити вологим папером. Зняти з листа холодним.

#### СИРНИК АПЕЛЬСИНОВИЙ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Начинка: 1 кг сиру, 8 яєць, 300 г цукру, 100 г вершкового масла, 50 г манної крупи, 100 г ізоуму, 100 г мигдалю, 1 апельсин. Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), вистелити ним дно і стінки змащеного жиром тортівниці, поколоти виделкою і підкрити до половини готовності протягом 20 хв.

Начинку приготувати так: сир перетерти крізь сито або змолоти на м'ясорубці. Зварити апельсин, 3—4 рази зливаючи воду і валиваючи гарячу. Коли остигне, порізати, вибрати зернятка і змолоти на м'ясорубці. Розтерти з цукром розтоплене масло, додати змелений апельсин, жовтки і розтертати, додаючи по ложці сиру.

Одержану масу вимішати з піною збитих білків, манною крупою, промитим ізоумом, виласити на тісто в тортівницю, посипати посиченим мигдалем і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яніється, накрити вологим папером. Виймати з форми холодним.

#### СИРНИК З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, на кінець ножа солі. Начинка: 1,5 кг сиру, 2—3 варені картоплини, 500 г цукру, 100 г вершкового масла, 150 г горішки, 12 яєць, 50 г борошна, 150 г ізоуму, ванілін або мигдальна есенція.

Помадка: 300 г цукру, ¼ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або 30 г какао. 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін.

Замісити пісочне тісто (див. «Сирник на пісочному тісті»), виласити у змащений жиром форму, поколоти виделкою і пекти протягом 20 хв при температурі 210—220°С. Начинку приготувати так: розтерти масло з цукром, додати змелений разом з вареною картоплею сир і розтертати, додаючи по одному жовтку. Під кінець вимішати з піною збитих білків, борошном, посиченими горішками, ізоумом, ваніліном і кількома краплями мигдальної есенції.

Одержану масу вилити на тісто у формі. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом години. Якщо сирник дуже рум'яніється, накрити його вологим папером. Виймати з форми холодним. Холодний сирник покрити шоколадною помадкою і оздобити мигдалем. Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, отримати і варити. Якщо крапля сиру, сплавляючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати згіртіну шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на сирник.

#### СИРНИК БЕЗ ТІСТА

1 кг сиру, 500 г цукру, 10 яєць, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, 3—4 варені картоплини, 50 г посичених горішки, ванілін, мигдальна есенція.

Жовтки розтерти з цукром, додати розтоплене масло, змелений сир і картоплю, ванілін, кілька крапель мигдальної есенції і розтерти, щоб утворилася пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, манною крупою і вилити у форму, застелену промашеним папером. Зверху посипати посиченими горішками, цукром, ізоумом. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом години. Якщо сирник надто рум'яніється, накрити вологим папером. Зняти з листа, коли цілком остигне.

#### СИРНИК НЕ ПЕЧЕНИЙ

1 кг 250 г сиру, 200 г цукру, 4 яєць, 200 г вершкового масла, 200 г арахісу, 1 я густої сметани, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з цукром і ваніліном, додаючи по одному яйцю і розтоплене вершкове масло. Всипати посичені і посичений арахіс, вилити сметану і вимішати. Всю цю масу загорнути в серветку і покласти на добу під прес. Після цього виласити на гарячому і посипати посиченим підсмаженим арахісом або солодким мигдалем.

\*

1 кг свіжого сиру, 5 яєць, 200 г вершкового масла, 400 г сметани, 300 г цукру, 200 г ізоуму, ванілін.

Сир змолоти на м'ясорубці, розтерти з яйцями, маслом, ваніліном і підгіртіти, не до-

водючи до кипіння. Коли з'являться хоч одна бульбачка, зняти з вогню і поставити в холодну воду. Перемішати ванілін на вистигло. Тоді всипати цукор з ваніліном, ізоум. Всю цю масу виласити на серветку і тримати під пресом, поки не вичеє сироватка.

#### РУЛЕТИ

##### РУЛЕТ ВІСКВІТНИЙ З ДЖЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 4 яєць, 150 г цукру. Начинка: 250 г джему.

Збивати білки, поступово додаючи цукор, вимішати з жовтками, а потім з борошном. Цю масу виласити шпательованим шаром на застелений промашеним папером лист. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15 хв, стежачи, щоб не пересушити. Спечене тісто змастити джемом. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулету, який загорнути тим же папером. Коли рулет остигне, розвинути його, посипати цукровою пудрою і порізати навкіс.

##### РУЛЕТ ГОРІХОВИЙ

Тісто: 5 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горішки, 50 г мелених білків сугарів.

Крем: 100 г борошна, 150 г вершкового масла, ½ склянки кави з молоком, 2 яєць, 50 г цукру, 50 посичених горішки, ванілін. Помадка: 150 г цукру, ½ склянки кави з молоком, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Збивати білки, поступово додаючи цукор, потім — жовтки, горіхи і сугарі. Тісто виласити на лист, застелений промашеним папером. Пекти в нагрітій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. На спечений корж накласти крем. Папір підняти за один край, і тісто скрутити у вигляді рулету. Охолоджений рулет покрити помадкою і посипати посиченими горішками. Крем приготувати так: підсмажити борошно з 50 г масла, вилити наву з молоком і добре розтерти, щоб не було грудочок. Додати розтерті з цукром жовтки, старанно вимішати, охолодити, додати решту вершкового масла, ванілін і добре розтерти.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру і кави з молоком. Коли крапля сиру, сплавляючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати масло, ванілін і все добре розтерти. Загустілою масою змастити рулет.

##### РУЛЕТ ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: 2 ст. ложки борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 100 г мелених горішки, 100 г шоколаду. Крем: 200 г мелених горішки, 200 г цукру, ½ склянки молока, ванілін.



Помадка: 100 г цукру, 100 г шоколаду або 1 ст. ложка какао, 1/2 ст. ложки оцту, 1/2 склянки води.

Збивати білки з цукром, поступово додаючи жовтки, мелені горіхи, тертий шоколад, борошно. Приготоване тісто викласти на застелений промащеним папером лист і пекарня в нагрітій духовці (190–200°C) протягом 15–20 хв. Спечений корж змастити начинкою і за допомогою паперу, яким застелений лист, скрутити в рулет. Рулет посипати цукровою пудрою з корицею або покрити помедою.

Крем приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром, молоком і ваніліном до консистенції густої сметани, підігріти, не доводячи до кипіння, щоб цукор розпустився, і дати охолонути.

Помадку приготувати так: зварити сироп з цукру, води й оцту. Якщо крапля сиропу, спадючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати тертий шоколад або 1 ст. ложку какао, добре розтерти і, коли почне густіти, додати рулет, пісця щоб посипати його посиченіми горіхами або мигдалем.

#### ЗАВИВАНЕЦЬ ПЕРЕКЛАДАНІЙ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: горіхові каші—200 г мелених горіхів, 100 г цукру, 2–3 ст. ложки молока або каші з молоком, ванілін; макова—100 г маку, 50 г цукру, 1 білок, 200 г варення або джему.

Розвести дріжджі у тепломолочі з 1 ст. ложкою цукру і дати їм побродити. Тоді вилити у посуд з борошном, додати розтоплені жир, розтерті з цукром жовтки, сіль, ванілін і замістити на сметані пухке тісто. Накрити і поставити його в тепле місце, щоб підійшло. З тіста розкачати круглий корж і смугами накласти на нього начинку—спочатку горіхову, потім макову, варення і так до половини коржа. Тоді тісто скрутити в рулет, покласти на лист, застелений промащеним папером, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом години. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: горіхову—мелені горіхи і цукор розвести молоком або кавою до густоти сметани, додати ванілін; макову—мак запарити, розтерти, додати цукор, білок і ванілін; варення покласти на друшляк, щоб відлилася сироватка.

#### ЗАВИВАНЕЦЬ З ПОВІДЛОМ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 500 г повидла або варення без сиропу.

Приготувати тісто, як на «Завиванець перекладаній» і розкачати з нього два круглі коржі. На одну половину коржа викласти повидло або варення і скрутити рулет, зліпивши кінці, щоб повидло не витікало. Завиванець покласти на лист, застелений промащеним папером і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 45 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ЗАВИВАНЕЦЬ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 5 жовтків, 150 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, ванілін.

Начинка: 300 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін, 50 г мелених сухарів.

Помадка: 200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, сіль з 1/2 лимона. Замістити тісто, як на «Завиванець перекладаній» і розкачати два коржі. Змастити їх начинкою, скрутити рулети і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити їх білком і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 45 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, змастити помідком.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вмішати з цукром, білком, ваніліном до утворення однорідної маси. Щоб начинку було більше, можна додати мелені білі сухарі.

Помадку приготувати так: зварити цукор з водою. Коли крапля сиропу, спадючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти його з плити, додати масло, лимонний сік або кілька крапель лимонної оцетної і розігратир. Як почне біліти, швидко вилити на середню рулету, і помадка рівномірно стилве по боках.

#### ЗАВИВАНЕЦЬ З ЛИМНОМ

Тісто: 300 г борошна, 1/2 склянки сметани, 2 яєць, 2 ст. ложки вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру.

Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, 1 білок, 3 борошна, сметани, яєць, жиру і цукру замістити некруте тісто і залити його на 2 год. Тісто тонко розкачати і змастити білком. Посередній смугою накласти начинку, скрутити рулет, змастити яйцем і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 30 хв. Спечений завиванець, ще гарячим, посипати цукровою пудрою.

Начинку приготувати так: цілі лимони вар-

ти, зливаючи 3–4 рази воду і заливаючи гарячою. Коли остигнуть, розмішати, вийняти зернятка, змолоти з шкіркою на м'ясорубці або натерти на тертці і зварити з цукром.

#### МАКІВНИК ЗВІЧАЙНИЙ

Тісто: 1 кг борошна, 1/2 л молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 800 г маку, 250 г цукру, 2 білки, 10 г дріжджів, 2 ст. ложки майної крупки, 2 ст. ложки троянкової варення, 100 г іоанну.

Дріжджі розвести у теплом молочі з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, вилити її в посуд з борошном. Додати розтерті з цукром жовтки, жир, ванілін, посолити, замістити пухке тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, тонко розкачати, змастити жиром, на кожну частину покласти начинку і скрутити рулет. Покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 45 хв. Спечений маківник, ще гарячим, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: запарити мак у ваніліном, подрібнені дріжджі, вмішати з білком, манною крупкою, вареним, іоанном. Начинку поділити на чотири частини.

#### МАКІВНИК ТЕРТИЙ

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 6 жовтків, 1/2 ч. ложки солі.

Начинка: 500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки меду, 2 білки, 300 г просіяних горіхів, 100 г іоанну.

Дріжджі розвести в теплом молочі з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Розтерти жир з цукром, додаючи по одному жовтку. В цю масу влити розведені дріжджі, посолити, всипати борошно і замістити пухке тісто. Накрити його і поставити, щоб підійшло. Тісто поділити на чотири частини, розкачати на кожну викласти приготовану начинку. Скрутити рулети, кожну покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 35–40 хв.

Начинку приготувати так: запарити мак у кількох водах, відцідити, добре розтерти його, додати цукор, ванілін і вилкати в посуд розтоплену манною і медом. Поставити на вогонь і, помішуючи, трохи підігріти. Теплу масу вмішати з білком, горіхами та іоанном, поділити на чотири частини і викласти на розкачане тісто.

#### МАКІВНИК НАШВИДКУРУЧ

Тісто: 300 г борошна, 1/2 склянки молока, 20 г дріжджів, 2–3 жовтки, 100 г цукру, 2 ст. ложки масла або маргарину, 1/2 ч. ложки солі. Начинка: 200 г маку, 100 г цукру, 1 білок, 1 ст. ложка майної крупки, ванілін.

У посуд з борошном влити дріжджі, розведені в теплом молочі з 1 ст. ложкою цукру. Коли дріжджі почнуть бродити, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, вилти розтоплені жир і замістити пухке тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тісто розкачати, накласти на нього начинку, скрутити тонкий довгий рулет у вигляді спіралі, викласти на змащену троянкову і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 35 хв.

Начинку приготувати так: запарити у кількох водах мак добре розтерти, додати цукор і ванілін, вмішати з білком і манною крупкою.

#### МАКІВНИК З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 4 жовтки, 100 г цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г дріжджів, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 1 кг маку, 400 г цукру, 1 склянка води, 2 білки, 50 г вершкового масла, 100 г іоанну, 100 г посичених горіхів, ванілін, склянка варення з вишень без сиропу.

Запарити гарячим молоком 300 г борошна і розтерти, щоб не було грудочок. Коли охолоне, додати розведені в теплом молочі з 1 ст. ложкою цукру дріжджі, вмішати і поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Потім додати збити на парі жовтки з цукром, ванілін і посолити. Випилити решту борошна і замістити тісто. Під кінець вмішувати вилти розтоплені жир і м'яси, потім тісто знову його. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тісто і мак поділити на чотири частини. Тонко розкачане тісто замістити білком, накласти рівним шаром мак, м'ясо скрутити в рулет. Рулет завинуту в змащений жиром папір так, щоб папір виступав з обох кінців нова тісто на 40 см. Викласти на лист, щоб тісто підійшло. Пекарня в гарячій духовці (210–220°C) протягом 30 хв. Спечений в такій спосіб рулет не черствіють. Розвинути їх перед нарізанням і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

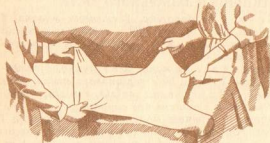
Начинку приготувати так: промити мак у кількох водах, запарити, відцідити крізь сито, розтерти частинками в м'якштрі або змолоти трішки на м'ясорубці. З цукру і ваніліну води зварити густий сироп, всипати мак і відразу зняти з плити, додати вершкове масло, іоанну, посичені горіхи, ванілін і вмішати. Як маса остигне, додати білок і все добре вмішати з варенням.



● Борщом просіяти на дошку, зробити посередні загладблення, вбити туди ліпне, вилити теплу воду і замісити тісто такої густоти, як на вареники. Місити, поки не з'являться пухирці. Тісто розділяти на дві частини і накрити нагрітою наструделю, на яку поставити чайник з гарячою водою, і залишити на дві години. Щоб тісто добре прогрілося. На столі поставити догорі дном тарілку, застелити її скатертиною і посипати борошном. Одну частину прогрітого тіста посипати борошном, трохи розм'якшити, накласти на покриту скатертиною тарілку, слідкуючи, щоб воно не зморщилось. Потім обома руками розтягувати тісто навколо тарілки до товщини цигаркового паперу, густо посипавши борошном, щоб не равалося. Це краще робити вдвох (рис. 21). Щоб тісто не липло, руки треба вмоувати у борошно. Коли тісто розтягнулось, вишнати з-під нього тарілку, краї обрізати ножицями і дати йому підсохнути. Потім накласти начинку. Притрушуючи кінці скатертини, скрутити тісто в рулет (рис. 22) і, розвізавши його за розміром листа, покласти на змащений лист. Пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 30 хв. Так само зробити струдель і з другої частини тіста. Спецений струдель лариати на порції і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

Рис. 21.  
Розтягування тіста  
для струделя

Рис. 22.  
Завивання  
струделя  
за допомогою  
скатертини



#### СТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 з борошна, 1 яйце,  $\frac{3}{4}$  склянки теплої води.  
Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки мелених сушарів, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка кориці, лимона цедра.

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, посипати тонко повнагрітованим яблуками, цукром з корицею, лимонною цедрою, сушарями і накласти кусочини вершкового масла або маргарину. Скрутити рулет і покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 30 хв. Спецений струдель порізати на порції, посипати цукровою пудрою.

#### СТРУДЕЛЬ З СЛИВАМИ АБО ВИШНЯМИ

Тісто: 250 з борошна, 1 яйце,  $\frac{3}{4}$  склянки теплої води.  
Начинка: 500 г слив або 1 кг вишень, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. ложка кориці, 2—3 ст. ложки мелених слив сушарів.

Замісити тісто, прогріти його, розтягнути, а як підсохне, порізати соломою сливи або вишні (черешні) без кісточок, посипати цукром з корицею, сушарями, підсохшими на маслі, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 30 хв. На начинку можна використати і сушені сливи, які треба заздалегідь намочити, вибрати з них кісточку і з цукром ступити.

#### СТРУДЕЛЬ З СИРОМ

Тісто: 250 з борошна, 1 яйце,  $\frac{3}{4}$  склянки теплої води.  
Начинка: 250 г сиру, 100 г цукру,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки кориці, 50 г іаюму, 2 яйця, 50 г вершкового масла.  
Замісити тісто, розтягнути, підсушити, накласти сиру масу, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарній духовці (200—210°С) протягом 30 хв.  
Начинку приготувати так: розтерти сир з цукром, маслом, додати яйця, вимішати з протриманим іаюмом і корицею.

#### СТРУДЕЛЬ З МАРОМ

Тісто: 250 з борошна, 1 яйце,  $\frac{3}{4}$  склянки теплої води.  
Начинка: 400 з маку, 150 з цукру, 50 з вершкового масла, 3 білки, 2 ст. ложки меленої крупки, ванілін.  
Запарений у кількох водах мак відцідити, розтерти, додати цукор, масло і білки, ману крупу, ванілін і вимішати. Начинку накласти на розтягнуте і підсушене тісто, скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарній духовці (200—210°С) протягом 30 хв.

#### СТРУДЕЛЬ З ГОРИХАМИ ТА ІАЮМОМ

Тісто: 150 з борошна,  $\frac{1}{4}$  склянки теплої води.  
Начинка: 200 з горіхів, 100 з іаюму, 100 з вишневого варення без кісточок.  
Помідка: 150 з цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, ванілін або сік з  $\frac{1}{2}$  лимона.  
Замісити тісто з борошна і води. Місити до появи пухирців. Поділяти на три частини, злізти, тоді розтягнути, зам'ясти олією і накласти посичені горіхи, варення та іаюм. Кожні покласти один на другий. Скрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 30 хв. Спецений струдель порізати на порції і подати холодною густою помадкою.  
Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, накрити і варити доти, поки крапля сиру, сплавлячи з ложкою, потягне за собою «пінтуку». Тоді додати ванілін або лимонний сік.

#### МЕДОВИКИ І МЕДІВНИЧКИ

##### МЕДОВИК ЗВЧАЙНИЙ

250 з меду, 500 з борошна, 250 з цукру, 4 яйця, 1 склянка молока або сметани, 1 ч. ложка соди, 10 г амонію, 50 г посичених горіхів, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки меленої кориці і гвоздики.  
Розтерти яйця з цукром і розтопленим медом, додати молоко або сметану, корицю, гвоздику, розведеним в молоці амонієм, просіяне борошно з содою і розтерти до консистенції густої сметани, вилити у змащений жиром і притрушено борошном форму, посипати крупно посиченими горіхами. Пекти спочатку в теплій духовці (150°С), а як тісто підійде — в гарній (200—210°С) — всього протягом години. Виймати з форми холодною.

##### МЕДОВИК ГОРИХОВИЙ

500 з меду, 1 кг борошна, 350 з цукру, 6 яєць, 150 г посичених горіхів, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соди, меленої кориці і гвоздики, 5 г амонію.

Зварений з корицею і гвоздиком мед розтерти, поки не охолоне. Додати цукор, яйця і розтерти. Всипати просіяне борошно з содою, амонієм і розтерти до появи пухирців. Тоді вимішати з крупно посиченими горіхами і вилити у змащений жиром та притрушено борошном форму. Пекти протягом години спочатку в теплій духовці (150°С), а як тісто підійде — в гарній (200—210°С). Виймати з форми холодною. Спецений медовик можна розрізати на коржі і перекаласти джемом.

#### МЕДОВИК НА СМЕТАНІ

250 з меду, 1 кг борошна, 250 з цукру, 250 з вершкового масла, 6 яєць, 50 г сметани, 100 г посичених горіхів, по 1 ч. ложці кориці і соди, 100 г нарізаних цукатів.  
Розтерти масло з цукром і жовтками. Вилити теплий зварений з корицею мед і знову розтерти. Додати сметану або скільку пива, посипати просіяне борошно з содою, вимішати до консистенції густої сметани і розтерти до появи пухирців. Тоді вимішати з піною забитих білків і крупно посиченими горіхами, цукатами. Вилити у змащений жиром і притрушено борошном форму. Пекти спочатку в теплій (150°С), а як тісто підійде — в гарній (200—210°С) духовці протягом години. Виймати з форми холодною.

#### МЕДОВИК ДРІЖДЖОВИЙ

250 з меду, 500 з борошна, 250 з цукру, 4 яйця, 1 склянка молока, 30 г дріждів, 100 г вершкового масла, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці, 100 г посичених горіхів, 100 г цукатів або варення з дині.  
Розтерти масло з цукром і яйцями, вилити зварений з корицею мед, розведений в молоці дріжджі і вимішати. Додаючи потроху просіяне борошно з содою, розтерти до консистенції густої сметани. Коли з'являться пухирці, вимішати з грубо посиченими горіхами, цукатами або варенням з дині і вилити у змащений жиром і притрушено борошном форму. Пекти спочатку в теплій (150°С), а як тісто підійде — в гарній (190—200°С) духовці протягом години.

#### МЕДОВИК НАШВИДКУРЧ

150 з меду, 200 г сметани, 300 з борошна, 250 з цукру, 2 яйця, 2 ст. ложки олії, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці і гвоздики.  
Цукор, яйця, мед, сметану розтерти до утворення піни, вимішати з олією, корицею і гвоздицею. Поступово всипати просіяне борошно з содою і розтерти суміш до густоти сметани. Вилити у змащений жиром і притрушено борошном форму, посипати грубо посиченими



горіхами і пекти спочатку в теплій (150°С), а як тісто підійде — в гарчій (190—200°С) духовці. Виймати з форми холодним.

#### МЕДОВИК З ЛІСОВИМИ ГОРІХАМИ

400 г меду, 400 г цукру, 4 яєць, 1 кг борошна, 1 склянка пива або сметани, 1 склянка лісових горіхів, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці, цедра з 1/2 лимона.

Розтерти жовтки спочатку з цукром, цедрою, а потім з медом, звареним з корицею. Влити пиво або сметану, висипати просіяне борошно в содою і розтертати до появи пухирців. Маса повинна мати консистенцію густої сметани, а якщо вона рідша, то додати борошна. Вимішати з грубо посіченими підсмаженими горіхами і вилити в змащену жиром і притрушену борошном форму, а зверху посипати посіченими горіхами. Пекти спочатку в теплій (150°С), а як тісто підійде — в гарчій (200°С) духовці. Виймати з форми холодним.

#### МЕДОВИК ПЕРЕКЛАДАННЯ

Тісто: 500 г меду, 1 кг борошна, 200 г вершкового масла, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, 2 яєць, по 1 ч. ложці меленої кориці і гвоздики, 3 зерниці паучового перцю, 30 г соди.

На чистій горіховою — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 2 білки, ванілін; шоколадна — 150 г шоколаду, 4 ст. ложки молока, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 4 жовтки, ванілін, 200 г жемю.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мед зварити з корицею, гвоздику і товченим перцем, ще теплим вилити в посуд з просіяним борошном з содою. Додати розтоплене вершкове масло, молоко кімнатної температури і замісити тісто. Поставити його в холодне місце на два тижні, після чого знову перемісити, розділити на чотири частини, кожну з них розкочати, покласти на змащений жиром лист, поколоти виделкою і пекти в гарчій духовці (210—220°С) протягом 10—15 хв. На другий день спечені коржі покрити солядоком чорною кавою з 5—6 краплями ромової есенції, перекласти спочатку джемом, потім горіховою і шоколадною масою. Притрусити медовик джемою з вантажем. **Начинку приготувати так:** шоколадну — шоколад натерти на рідкій тертці, додати молоко, розпушити на огні і охолотити. Масло розтерти з цукром і жовтками, додати охолодженій шоколад, ванілін; горіхову — мелені горіхи вимішати з цукром і ваніліном, розтерти з білками, щоб утворилася однорідна маса.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадуючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати теплий шоколад або зварене а 2—3 ст. ложками воги какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на медовик.

#### МЕДОВИК З ПРЯНОЦАМИ

Тісто: 200 г меду, 800 г борошна, 200 г цукру, 7 яєць, 150 г мелених горіхів, 100 г цукрату, 250 г ізоуму, по 1 ч. ложці меленої кориці, гвоздики, соди, 100 г лісових горіхів.

Помадка: 250 г цукру, 1/2 склянки соди, 1 ст. ложка оцту, 30 г шоколаду, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, додати зварений з корицею мед, просіяне борошно содою, розтерти і вимішати з піною збитих білків. Маса повинна бути консистенції густої сметани. Висипати посічені горіхи, ізоум, порізані лунками і перемішати. Все це вилити у змащену жиром і посипану борошном форму. Пекти спочатку в теплій (150°С), а як тісто підійде — в гарчій (190—200°С) духовці протягом 60 хвилин. Вийняти медовик з форми холодним і покрити його шоколадною помадкою. **Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадуючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати теплий шоколад, ванілін і розтерти. Коли маса почне гуснути, полити нею медовик.

#### МЕДОВИК БЕЗ МЕДУ

Тісто: 1 кг борошна, 400 г цукру, 4 яєць, 200 г маргарину, 2 склянки кефіру, 2—3 ст. ложки молока, 30 г дріжджів, 1 ч. ложка соди, 1/2 ч. ложки кориці, цедра з 1/2 лимона, 150 г горіхів, 100 г ізоуму, 100 г цукрату або варення без сиропу з грубо дрібною.

Приготувати карамель: 250 г цукру підсмажити на сковорідці на сильному вогні до жовтого кольору, пильнуючи, розтерти з цукром, додаючи какао. Маргарин, розтерти з цукром, додаючи по жовтків, висипати корицю, лимонну цедру. Влити дріжджі, розведені в 2—3 ст. ложками молока, і карамель. Висипати просіяне борошно з содою і розтерти до появи пухирців. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани. Вимішати його з білковою піною, посіченими горіхами, ізоумом, нарізаними лунками або ввареним. Вилити на лист, змащений жиром і посипаний борошном, і залишити на ніч. На другий день пекти при температурі (190—200°С) протягом 60 хвилин. Спечений медовик повинен відставити від борти листа, а на середині з'являться тріщина.

#### МЕДОВИЧКИ ЗВІЧАЙНІ

150 г меду, 300 г борошна, 2 яєць, 100 г цукру, 150 г горіхів, 1/2 ч. ложки соди, 1 ч. ложка меленої кориці.

У борошні зробити заглиблення, влити зварений з корицею мед і злегка вимішати. Додати цукор, яєця, соду і енергійно місити протягом 30 хв. (чим довше вимішувати тісто, тим краще підрастуть медовички під час випікання). Розкочати тісто недовгим шаром, вирізати формочками коржиків, кожен змастити яєчем і покласти на нього черв'ячки горішка. Пекти в гарчій духовці (190—200°С) протягом 10 хв.

#### МЕДОВИЧКИ З ГОРІХАМИ

100 г меду, 500 г борошна, 1 яєць, 2 жовтки, 150 г цукру, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці, 200 г посічених горіхів.

Замісити тісто, як на «Медовички звичайні», поставити його в холодне місце на день—два, потім розкочати, вирізати коржиків, змастити білком, посипати посіченими горіхами і пекти в гарчій (200°С) духовці протягом 10 хв.

#### МЕДОВИЧКИ

##### З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 150 г меду, 600 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, 3 жовтки, 150 г вершкового масла, 100 г горіхів, по 1 ч. ложці соди, меленої кориці.

Помадка: 200 г цукру, 1/2 склянки води, 50 г какао або шоколаду, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

У борошні зробити заглиблення, влити зварений з корицею мед і злегка вимішати. Додати цукор, яєця, жовтки, масло, посічені горіхи, соду і енергійно місити протягом 30 хв. Якщо тісто надто тверде (це залежить від сухості борошна і величини яєць), можна додати молока або настою кава. Розкочати паром завтовшки 1/2 см. Вирізати маленькі коржиків, замочувати їх білком і пекти в гарчій духовці (190—200°С) протягом 40 хв. Спечені ще теплі медовички змастити яєчем

шоколадною помадкою і смикати по двох.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою і довести її до кипіння. Додати какао або шоколад і продовжувати варити. Як почне гуснути, зняти з вогню, додати масло, ванілін і розтерти.

#### МЕДОВИЧКИ З БІЛКОВОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 200 г меду, 750 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, 2 жовтки, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, 1/2 ч. ложки вершкового масла, сік з 1/2 лимона або лимонної кіркою до смаку.

Замісити тісто, як на «Медовички звичайні», і залишити на ніч. На другий день перемісити, розкочати, вирізати різної форми коржиків і в центрі кожного наперстком зробити дірочку. Пекти в гарчій духовці (190—200°С) протягом 10—15 хв. Спечені коржиків ще гарячими знизати змастити білковою помадкою і розкласти, щоб помадка висохла.

**Помадку приготувати так:** дерев'яною ложкою розтерти білки з цукровою пудрою, вершковим маслом, до смаку додати лимонний сік або лимонну кіркою. Це суміш розтертати, поки не почується тріск. Помадку можна підфарбувати рожевою кондитерською фарбою або звареним какао.

#### МЕДОВИЧКИ-КУЛЬКІ

Тісто: 200 г меду, 600 г борошна, 200 г цукру, 2 яєць, по 1 ч. ложці соди і меленої кориці.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 50 г какао або шоколаду.

Зварити мед з цукром і корицею і, додавши просіяне борошно з содою, яєця, замісити круте тісто. Вирізати з нього маленькі кульки і пекти в гарчій духовці (190—200°С) протягом 40 хв. Це гарячими кульками вмочувати у теплу помадку і заливляють по дві.

**Помадку приготувати так:** з води і цукру зварити сироп, розпушити в ньому шоколад або какао і варити, поки не почне гуснути.

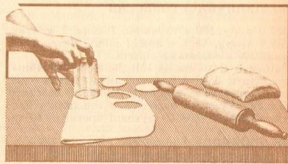
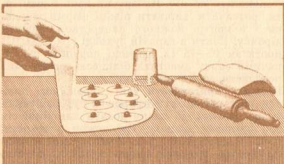
## ПА М П У Ш К И (ПОНЧИКИ)

● За рецептом замісити дріждйове тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли на тісті з'являться тріщини, перемісити, ще раз дати тісту підійти, а тоді частину його вилити на посипану борошном дошку, розкочати корж завтовшки палець і скляною позначити кола до половини коржа (рис. 23). У центр кожного кола покласти начинку, накрити другою половиною коржа і скляною вирізати пампушки (рис. 24). Покласти їх на посипану борошном дошку, прикрити марлею і поставити в тепле місце, щоб підійшли.



Рис. 23.  
Приготування пампушок

Рис. 24.  
Викраювання пампушок склянкою



#### ПАМПУШКИ БЕЗ НАЧИНКИ

500 г борошна, 2 яєць, 3 жовтки, 100 г маргарину, 100 г цукру, 1 склянка молока, 50 г дріжджів.

Дріжджі розпустити в молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна і поставити в тепле місце. Коли розчина почне підходити, додати яєць, жовтки, розтерті з цукром, розтоплений жир і вимішати ложкою. Висипати борошно і вимішувати, доки тісто почне відставати від ложки. Припинити вимішування і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити руки жиром, виробити пампушки і смажити їх на олії.

#### ПАМПУШКИ З АПЕЛЬСИНОВОЮ ЦЕДРОЮ

1 кг борошна, 10 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла або маргарину, 120 г дріжджів, 1/2 склянки молока, 1/2 ч. ложки солі, цебра з 1 апельсина.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли почнуть бродити, влити їх у розтерте з цукром і жовтками масло, додати сік, апельсинову цебру, висипати борошно і замісяти. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, а як збільшиться в об'ємі вдвоє, перемісити. Дати тісту ще раз підійти, а тоді виробити пампушки і смажити.

Налити в посуд олії або розтопленого смальцю і поставити на вогонь. Жир для смаження потрібно стільки, щоб пампушки плавали в ньому. Для проби кинути шматочок тіста. Якщо воно спливає і почне рум'янитися — жир гарячий, і пампушки можна смажити. Пампушки слід класти у жир верхом донизу, алегка притискуючи, щоб вийшло повітря. Посуд зразу ж накрити кришкою. Коли низ пампушок зарум'яниться, їх слід обережно перевернути виделкою і посуд більше не накривати. Тоді навколо пампушки утвориться білий обруч, що прикрасить їх зовнішній вигляд. Смажити треба на невеликому вогні, щоб пампушки всередині не були спірі. Посмажені пампушки вибрати на промозкалий папір, щоб увібрав жир, посипати пудрою з ваніліном і тримати в теплом місці.

Черстві пампушки можна відсвіжати. Для цього треба завити їх у папір і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку.

#### ПАМПУШКИ З СИРНОГО ТІСТА

250 г борошна, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, 150 г сиру, 1/2 склянки молока.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Масло, цукор, жовток, яйце розтерти, додаючи ложкою перетертій кризі сир. Вимішати цю масу з розведеними дріжджами і борошном, замісяти некруте тісто, розкачати і вирізати пампушки. Поставити на годину, щоб підійшли, і тоді смажити.

#### ПАМПУШКИ НАРОДНІ

1 кг борошна, 10 жовтків, 1/2 л молока, 100 г вершкового масла, 2 яєць, 8 жовтків, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, варення з троянди, ванілін.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Тоді розчину влити в посуд з борошном, додати жовтки і яєць, розтерті з цукром і маслом, посолити і місити до появи пухирців. Поставити тісто в тепле місце. Коли підійде, розкачати, накласти варення і склянкою вирізати пампушки. Поставити їх, щоб підійшли, і смажити. Ще гарячими посипати пудрою з ваніліном.

















### ПАМПУШКИ З ДЖЕМОМ

800 г борошна, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла, 2 склянки молока, 1 яйце, 5 жовтків, 100 г цукру, 400 г вишневого джему, сік і цедра з 1 лимона, 1/2 ч. ложки солі, ванілін. Дріжджі розвести в теплу молоці а 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Яйця і жовтки збити з цукром у посуді, який помістити в більший посуд, де кипить вода. Як маса збільшиться вдвоє, яєни, додати ванілін, сік і цедру з лимона, розведені дріжджі, всипати просіяне борошно і посолити. Місити тісто доти, поки не почне відставати від рук. Тоді влити розтоплене масло і знову місити до появи пухирців. Викласти на посипану борошном дошку і вичекати валик, порізати його на оліткові новелікі частинки, розкачати коржик і накласти на них джем, до нього додати кілька крапель ромової есенції, запікати, надавши їм форму пампушки, прикрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого смажити в жирі.

### ПАМПУШКИ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 г борошна, 2 яйця, 50 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1/2 склянки молока, ванілін.

● Піріжки виготовляють з різних видів тіста (прісного, дріжджового, пісочного, слоного) з різноманітними начинками. Нижче подаємо рецепти тіста, а також начинки, які можна посипати на свій смак. До слоного тіста, наприклад, іде м'ясна начинка, до солодного дріжджового — солодка, інші види тіста можна комбінувати з будь-якою начинкою.

### ПРІСНІ ЗВЧАЙНІ ПІРІЖКИ

300 г борошна, 1 склянка води або молока, 1 яйце, на кінець ножа солі і соди. У посуд з борошном налити воду або молоко, додати яйце (можна без яйця), сіл, соду і місити до появи пухирців. Поділити тісто на кілька частин, кожну сквчати у валик і порізати його на рівні частинки (рис. 25), потім розкачати коржик і накласти начинку. За-



Рис. 25. Приготування піріжків

начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, 1 ст. ложка варення. Невеликі ксилі яблука почистити, вибрати серединки, посипати цукром і залишити на тарілці. Замістити тісто, як на пампушки без начинки. Набрати тісто ложкою, зробити коржик і обгорнути ним яблуко, всередину якого перед тим покласти варення. Вироблені пампушки скласти на м'яку, посипану борошном серветку і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Смажити на олії і ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

### ПАМПУШКИ «ДОЛКИ»

250 г борошна, 4 яйця, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г цукру, 20 г дріжджів, на кінець ножа солі, ванілін. Дріжджі розвести в молоці і поставити, щоб почали бродити. Жовтки розтерти з цукром, додати сметану або кефір, ванілін, розведені дріжджі, борошно і піну збитих білків. Замісити тісто до консистенції густої сметани і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Намоченою в жирі ложкою набирати його і смажити на сковороді з долітками. Посмажені пампушки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## ПІРІЖКИ

пшти піріжки, покласти рубцем вниз на змащений жиром лист, змастити водою або яйцем і пекти в гарній духовці (220—240° С) протом 20 хв або незмашеними смажити на олії.

### ПРІСНІ РОЗТЯЖНІ ПІРІЖКИ

500 г борошна, 1 склянка молока або води, на кінець ножа солі. У посуд з борошном налити теплу воду або молоко, посолити і місити до появи пухирців. Нависри теплою наструєю і залишити на годину. На каструлю можна поставити чайник з гарячою водою, щоб тісто добре прогрілося. Тісто частинами викласти на посипану борошном дошку, тонко розкачати і добре змастити олією. По колу накласти пачинку смужкою 3 см завширшки і 2 см заввишки і рівномірно загорати рулет — по колу. Коли тісто посередні натягнеться і стане, як цигарковий папір, ножем зробити в центрі над-



ріа і завинути до кінця. Змастивши жиром, ребром долони різати рулет на маленькі піріжки завдовжки 5—7 см. Можна їх силіццяти, надавши круглої форми. Викласти на змащений жиром лист, змастити яйцем і пеки в гарній духовці (220—240°С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

#### ДРІЖДЖОВІ ЗВЧАЙНІ ПІРІЖКИ

500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 склянка молока, 2 ст. ложки сметани, 50 г дріжджі, 1 ч. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплом молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Влити їх у посуд з борошном, додати жовтки, сметану, розтоплений жир, посолити і замісити пухке тісто. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на пошпану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожну розкачати і накласти начинку. Зліпшити піріжки, рублем покласти їх на змащений жиром лист, змастити білком і пеки в гарній духовці (210—220°С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

#### ДРІЖДЖОВІ ПІРІЖКИ НАШВИДКУРА

500 г борошна, 1 склянка молока, 30 г дріжджі, 2—3 ст. ложки олії, 1—2 яєць, на кінець ножа солі і цукру.

Дріжджі розвести в теплом молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд з борошном, додати олію, яйця, посолити і замісити пухке тісто. Розкачати, виробити всі піріжки. Поки зробимо останні, перші вже підійдуть і можна їх змочити волюю або змастити яйцем, пеки в гарній духовці (210—220°С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

#### ДРІЖДЖОВІ СОЛОДКІ ПІРІЖКИ

250 г борошна, 2—3 ст. ложки молока або сметани, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 100 г цукру, 20 г дріжджі, ванілін, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплом молоці і поквасити кілька хвилин, щоб добре розчинилися. Жир посікти з борошном, зробити загладблення, влити туди розведені дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, посолити і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді знову перемісити і виробити піріжки з солодкою начинкою. Розкачав тісто можна порізати на прямокутники 5×10 см і закрутити в рулетики. Викласти їх на змащений жиром лист і змастити яйцем, пеки в гарній духовці (210—220°С) протягом 15—20 хв.

#### ПОСОЧНІ ЗВЧАЙНІ ПІРІЖКИ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі і цукру.

Посікти жир з борошном, додати жовтки, сіль, цукор, сметану і замісити тверде тісто. Поставити на 1—2 год у холодне місце, після чого розкачати, поколоти, тонкою сілянкою вирізати коржик або вирізати квадратиком і, накладаючи будь-яку начинку, виробити піріжки (рис. 26). Змастивши білком, викласти їх на лист і пеки в гарній духовці (220—240°С) протягом 15—20 хв.

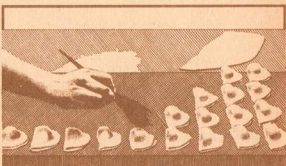


Рис. 26. Підготовка піріжків до випікання

#### ПОСОЧНІ СІРНІ ПІРІЖКИ

250 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г сиру, 2 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 1 ст. ложка цукру. Жир посікти з борошном, додати перетертий сир, сито або пропущений через м'ясорубку жир, сметану, цукор, сіль і знову сікти ножем, доки не утвориться однорідна маса. Домісити руками, загорнути в серветку і внести в холодне місце. Через годину викласти на пошпану борошном дошку, розкачати, скласти втри, знову охолодити і так тричі через кожні 10—15 хв. З цього тіста можна робити піріжки з різною начинкою. Вироблені піріжки викласти на лист, змастити яйцем і пеки в дуже гарній духовці (250—240°С) протягом 20—25 хв. Цим піріжкам можна надати будь-якої форми (рис. 27).



Рис. 27. Піріжки можуть бути і такої форми

#### СЛОЙОНІ ПІРІЖКИ

400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту, на кінець ножа солі.

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До одної частини додати яйце, оцет, посолити і замісити на холодному молоці некруте тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на седуни покласти другу частину, загорнути конвертом, посипати борошном і розкачати від себе, не натискаючи. Знову посипати борошном і скласти втриє. Загорнути в серветку, поставити в холодне місце. Так розкачувати і охолоджувати тричі через кожні 10—15 хв. Тоді розділити тісто на дві частини, кожну розкачати, вирізати тонкою сілянкою коржик або вирізати на квадрати, накласти м'ясу начинку, змастити білком і пеки на лист, змастити яйцем і пеки в дуже гарній духовці (240—250°С) протягом 20—25 хв.

#### СЛОЙОНІ ДРІЖДЖОВІ ПІРІЖКИ

500 г борошна, 50 г дріжджі, 100 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки.

Розвести дріжджі у 2—3 ст. ложках теплою водою, з 2 ч. ложками цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчин підійде, влити її в посуд з борошном (400 г), додати жовтки і замісити на сметані некруте тісто. Коли тісто підійде, розкачати корж завтовшки 1 1/2 см, на нього покласти масло, посичене з 100 г борошна і домішане рукою. Скласти конверт, посипати борошном, розкачати від себе. Цю операцію повторити тричі. Тоді тісто розкачати прямокутним коржем завдовжки 1 см, вирізати квадрати 8×6 см. Накласти будь-яку начинку, зліпшити, викласти на лист, змастити яйцем і пеки в дуже гарній духовці (240—250°С) протягом 20—25 хв.

#### СЛОЙОНІ ПІРІЖКИ НА ВІННІ

300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г білого вина, 1/2 ч. ложки солі.

Вино легко підігріти, додати посичене масло і мішати, щоб утворилася однорідна маса, посолити, всипати просіяне борошно. Замісити тісто, поставити в холодне місце на 2—3 год, а цього тіста виробити кончики. Пеки в гарній духовці (240°С). У спечені кончики накласти відціджений консервований горошок, полти майонезом. Перед подачею ще раз зігріти в духовці, посипати зеленою цибулею. Замість цієї начинки можна дати будь-яку іншу.

#### НАЧИНКА ДЛЯ ПІРІЖКІВ

##### М'яса

200—300 г м'яса, 100 г печинки, 1 ст. ложка жиру, 1 яйце, 100 г білої булки, 2 цибулини, морква, петрушка, на кінець ножа солі і перцю.

Зварити м'ясо і печінку з цибулею, морквою і петрушкою у невеликій кількості води. Змолоти все це на м'ясорубці разом з булкою, намоченою в бульйоні, в якому варилось м'ясо, додати жир, яйце, сіль, перець, все разом вимішати.

250 г смаженої або вареної свинини, 1 яйце, 30 г жиру, 2 цибулини, морква, петрушка, 1 варена картопляна солі і перцю до смаку. Зварити м'ясо з морквою, цибулею, петрушкою у невеликій кількості води. Все це разом з картоплею і присмаженою цибулею змолоти на м'ясорубці, додати яйце, сіль, перець і вимішати.

##### З печинки

300 г печинки, 1 ст. ложка жиру, 1/2 цибулини, 2 варених яєць, сіль, перець. Підсмажити цибулю, вимішати з підсмаженою і посиченою печінкою (можна додати сирце), посиченими крутими яйцями, посолити її поперчити до смаку.

##### Рисова

200 г рису, 5 варених яєць, 50 г вершкового масла, сіль, мелений перець. Рис добре промити і зварити до половини готовності. Вимішати з розтопленим маслом і посиченими крутими яйцями. До смаку додати солі і меленого перцю.

##### Рисова з грибами

150 г рису, 50 г сушених грибів, 4 варених яєць, 1 цибулина, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки сметани, сіль, перець. Відварити гриби, посікти і в грибному бульйоні зварити рис до половини готовності. Підсмажити цибулю. Все вимішати, додати сметану, масло, посичені круті яйця, посолити і поперчити до смаку.

##### З свіжих грибів

500 г грибів, 1 цибулина, 1 ст. ложка жиру, 2 ст. ложки сметани, сіль, перець, лавровий лист. Почистити і промити гриби, відварити їх у відсоленій воді до готовності, посікти і стухнути

з підсмаженою цибулею і лавровим листом. Під кінець посипати борошном, влити сметану, поперчити, посолити і ще трохи потрамати на вогні. Начинка повинна бути густа. До неї можна додати трохи змеленого вареного м'яса і крутих яєць.

#### Яечня

*4 варених яєць, 1 цибулина, 1/2 склянки сметани, сіль, мелений перець.*

Цибулю підсмажити, вимішати з посіченими крутими яєцями, додати сметану і до смаку солі й перцю.

#### Рибна

*1/2 кг вареної риби, 2—3 варених яєць, 50 г маргарину, 1 цибулина, сіль, перець.*

Зварену рибу відділяти від кісток, посікти, вимішати з підсмаженою на маргарині цибулею і посіченими крутими яєцями, посолити і поперчити до смаку.

#### З мозку

*Мозок, 50 г жиру, 1 цибулина, 1/2 склянки сметани, 1 яйце, сіль, перець.*

Мозок залити холодною водою, зняти оболонку, закип'ятити в солоній воді. Підсмажити цибулю, покласти до неї нарізаний мозок, залити сметаною і трохи проварити. Зняти з вогню, охолодити, додати сире яйце, сіль, перець до смаку, вимішати.

#### З гречаної каші

*1/2 кг вареної гречаної каші, 1 цибулина, 2—3 яєць, 2 сушені гриби, сіль, перець.*

До зварених і посічених грибів додати підсмажену цибулю, вимішати з кашею і посіченими крутими яєцями, посолити, поперчити до смаку.

#### Картопляна

*1/2 кг картоплі, 100 г жиру, 2 цибулини, 1 яйце, сіль, перець.*

Зварену картоплю розтерти, додати підсмажену з жиром, яйце, сіль і перець до смаку і вимішати, щоб не було грудочок. До цієї начинки можна добавляти змелене м'ясо або посічені варені гриби.

#### З капусти

*1 кг свіжої капусти, 2—3 цибулини, 2 яєць, 50 г маргарину, сіль, перець, 1—2 сушені гриби.*

Свіжу капусту порізати на частини, закип'ятити, витиснути воду, пропустити через м'ясорубку або посікти. Цибулю підсмажити на ма-

ргарині і разом з капустою стушити, потім вимішати з посіченими крутими яєцями, сухими грибами, натерти на тертці, посолити і поперчити до смаку.

#### Фруктова

*1/2 кг хблук, слив або вишень, 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, кориці.*

Хблук почистити, натерти на рідкій тертці, додати цукор, сухарі, корицю, вимішати і накласти на тісто, нарізане на квадрати. Вишні або сливи звільнити від кісточок, сливи нарізати, а вишні покласти в друшляк, щоб витік сік. Засипати цукром і накласти на тісто, посипати сухарями, заліпшити ріжню.

#### Ягідна

*1/2 кг ягід, 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Ягоди помити, перебрати, засипати цукром, накласти на тісто, посипати сухарями і заліплювати.

#### Сирна

*300 г сиру, 100 г цукру, 1 яйце, 2 варені картопліни, 100 г ізоуму, 1/2 ч. ложки кориці.*

Сир і варені картопліни змолоти на м'ясорубці або перетерти крізь сито, додати яйце, цукор, корицю, добре розтерти, вимішати з промитим ізоумом.

#### ПІРІЖКИ «СИНІ ГНІЗДА»

Тісто: 300 г борошна, 20 г дріжджів, 4 жовтки, 100 г цукру, 1/2 склянки молока, 100 г жиру, аваліти.

Начинка: 100 г посічених сорпів або м'яса, 100 г ізоуму, 100 г цукру.

Просіяти борошно, посікти з жиром, влити розведені в теплом молоці дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки. Замісити пухке тісто, поставити, щоб підійшло. Тоді розкачати корж, як на вареники, замістити розтопленим маслом (1 ст. ложка), посипати посіченими горіхами, цукром, промитим ізоумом, завернути в рулет, нарізати кусочками завдовжки 8—10 см і викласти на змащений жиром лист (відрізану частину до листа). Дати підійти. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Спечені піріжки посипати цукровою пудрою.

#### ВАТРУШКИ

Ватрушки виробляють з дріжджового тіста з різними видами начинки. Від піріжків ватрушки відрізняються лише тим, що начинку кладуть у заглиблення в коржіку і тістом її не накривають (рис. 28). Викладають на зма-

щений жиром лист, змащують яйцем і печуть у гарячій духовці (220—240°С) протягом 15—20 хв.



Рис. 28. Ватрушки з вишнею

#### КУЛЕБ'ЯКА З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: 500 г борошна, 1 ч. ложка цукру, 2 яєць, 100 г вершкового масла чи маргарину, 3 жовтки, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 1/2 ч. ложки солі.

Начинка: з капусти, м'яса, яєць (див. «Начинки для піріжків»).

Дріжджі розвести в теплом молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посуд з борошном, додати розтопленого жиру, жовтки, посолити і замісити тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді розкачати шаром 1 1/2 см і замістити розтопленим жиром. На половину коржа накласти смужками різні начинки — з капусти, м'яса, яєць, скрутити рулет (рис. 29), покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (215—220°С) протягом 35 хв. Спечену кулебяку нарізати порціями. Подавати гарячою, поливши вершковим маслом.



Рис. 29. Приготування кулебяки і форма, в якій її випікають

#### КУЛЕБ'ЯКА З ПОСНОЧНОГО ТІСТА НА ДРІЖДЖАХ

Тісто: 300 г борошна, 100 г жиру, 1/2 склянки сметани, 20 г дріжджів, 2 жовтки, сіль і цукор на кінець ножа.

Начинка: рисова з грибами (див. «Начинки для піріжків»).

Дріжджі вимішати з цукром, щоб розійшлися. Борошно просіяти на дошку, посікти з жиром, покласти дріжджі, жовтки, влити сметану, посолити і все посікти ножем. Домішеним шаром і сформувати прямокутний шар. На середину накласти начинку, завити, покласти на змащений жиром лист і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (215—220°С) протягом 30 хв. Спечену кулебяку нарізати на порції і гарячою подавати на стіл.

#### КУЛЕБ'ЯКА З СЛОЯНОГО ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: 250 г борошна, 20 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки молока, 1/2 ч. ложки цукру, 1/2 ч. ложки солі, 1 жовток, 1/2 склянки сметани.

Начинка: з м'яса, капусти, яєць (див. «Начинки для піріжків»).

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1/2 ч. ложки цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина підійде, влити в посуд з борошном, додати жовток, сметану, посолити і замістити некруте тісто. Накрити його тарілкою і залишити на годину. Коли тісто підійде, розкачати корж завтовжки 1 1/2 см, на нього покласти розм'якшене масло, скласти конверт, розкачати від себе. Посипати борошном і скласти тісто. Цю операцію повторити 3—4 рази. Тоді тісто розкачати прямокутним коржем завтовжки 1 см, на середину накласти будь-яку начинку, завити, помістити на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 30 хв.

#### СУХАРІ

##### СУХАРІ ЗВЧАЙНІ

500 г борошна, 1 склянка молока, 1 жовток, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати жовток, розтертий з цукром, сіль. Замісити тісто, додати розтоплене масло або олію і місити. Тоді накрити, а коли підійде, виробити вузлий батон. Знову поставити в тепле місце, а як підійде



вдуже, змастити білком і пекти в гарчій духовці (230—240°С) протягом 30 хв. Можна батон змастити спочатку вершковим маслом, а як зарум'яниться — яйцем і продовжувати пекти. Після остигання батон розрізати гострим ножем на скибочки і поставити в духовку для засушування.

#### СУХАРІ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДИ

*1 кг борошна, 2 склянки вершків або молока, 1 склянка топленого масла, 100 г дріжджів, 4 жовтки, 250 г цукру, сіль.*

Дріжджі розвести в теплом молоці або вершків з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном. Додати розтопленний жир і добре вмісити. Тісто з'явиться в серветку, намочену в холодній воді, але не щільно, щоб воно могло рости. Серветку з тістом опустити у відро з водою кімнатної температури. Як тісто підросло, воно випаде. Тоді викласти його в посуд для тіста, додати розтерті з цукром жовтки, сіль і місити, підсмажачи борошня стільки, щоб тісто було досить круте. Добре вмісивши, накрити і поставити його в тепле місце. Коли підійде, виробити вузькі батони, завинути їх у папір, змащений жиром, так, щоб папір виступав з обох кінців ножа тіста на 5—7 см і викласти їх на лист. Коли батони на листі підійдуть, пекти в гарчій духовці (230—240°С) протягом 30 хв. Після остигання порізати на скибочки і поставити в духовку для засушування.

#### СУХАРІ МОРШИНСЬКІ

*1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 ч. ложка солі.*

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли розчина почне бродити, влити у посуд з борошном, додати цукор, розтопленний жир, посолити, замісити тісто. Якщо борошно надує сухе і тісто дуже густе, тоді слід підіяти ще молока. Поділити тісто на вузькі батони, викласти на застелений промашеним папером лист, зверху надрізати на півніс пожег, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити яйцем і пекти в гарчій духовці (230—240°С) протягом 30 хв. Після остигання батони порізати на скибочки і висунути в духовці.

#### СУХАРІ З ПОМАДОЮ

*Тісто: 1 кг борошна, 2 склянки молока, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Помадки: жовткова — 2 жовтки, 50 г цукрової пудри, ванілін; білкова — 2 білки, 150 г цукрової пудри, 10 г крошмалю.

Дріжджі розвести в теплом молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін, розтопленний жир, посолити і замісити тісто. Поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Після цього виробити два вузькі батони, надрізати їх навкіс ножем, накрити і знову дати їм підійти. Тоді змастити яйцем і пекти в гарчій духовці (230—240°С) протягом 30 хв. Після остигання розрізати на скибочки і висунути в духовці. Сухарі покрити помадкою, сипати на лист і поставити в теплу духовку (150°С). Вийняти з духовки, коли жовткова помадка висохне і зарум'яниться, а якщо білкова — то коли підсохне.

Помадку приготувати так: жовткову — жовтки розтерти з цукром і додати ванілін; білкову — білки збити круту піну, розтерти з цукром і картопляним крошмалем на пухку масу.

## БУБЛИКИ

#### БУБЛИКИ ЗВЧАЙНІ

*500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г вершкового масла, 3 яйця, на кінець ножа солі.*  
Зварити молоко з маслом і запарити ним 200 г борошна, розмішуючи, щоб утворилася однорідна маса; додати яйця, сіль і замісити тісто з борошна, що залишилося. Поставити його на дві години в холодне місце. Потім викласти на посипану борошном дошку, викласти валок завтовшки півальня і виробити бублики. Змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист, посипати маком і пекти в гарчій духовці (210—220°С) протягом 20 хв. Бублики можна смажити на олії, але тоді їх не слід змащувати яйцем і обсипати маком.

#### БУБЛИКИ З ТЕРТОГО ТІСТА З СИРОМ

*300 г борошна, 50 г вершкового масла, 100 г сиру, 1 яйце, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 1/2 склянки молока, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі, ванілін.*

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи розтертий сир, яйце і жовтки, розпунені в молоці дріжджі, сіль і під кінець — борошно. Тісто добре вмісити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді викачати з нього валок і виробити бублики. Знову поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем, випалити на змащений жиром лист і пекти в гарчій духовці (220—240°С) протягом 20 хв. Спечені бублики, ще гарячими, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### БУБЛИКИ ВАРЕНІ

*500 г борошна, 4 яйця, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 склянка сметани, 1/2 ч. ложки солі, мак.*

Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сметану, посолити і замісити тісто. Виробити маленькі бублики і зварити в підсоленому окропі. Як слянуть, вилати шумівкою, змастити яйцем, посипати маком і зразу ж пекти в гарчій духовці (210—220°С) протягом 30 хв.

#### БУБЛИКИ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

*500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г посичених горіхів, 50 г цукру, 4 варені жовтки, цедра і сік з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.*

Жир посікти з борошном, додати варені жовтки, перетерті крив сито, цукор, сік і цедру з лимона або оцет. Замісити тісто і вилити на дві години в холодне місце. Потім викласти на дошку, посипану борошном. Викачати валок і виробити товенькі маленькі бублики. Змастити їх білком, вичащувати в цукор, змішаний з посиченими горіхами, викласти на змащений лист і пекти в гарчій духовці (220°С) протягом 15—20 хв. З цього тіста можна робити коржики.

#### БУБЛИКИ ГОРИХОВІ

*400 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г цукру, 3 варені жовтки, цедра з 1/2 лимона, ванілін.*

Зварити масло поступово додаючи перетерті крив сито, жовтки, мелені горіхи, цукор, цедру і борошно. Замісити тісто водою, поставити на годину в холодне місце. Тоді викласти на посипану борошном дошку, викачати валок і виробити маленькі бублики. Викласти їх на змащений лист і пекти в гарчій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Спечені бублики, ще гарячими, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### БУБЛИКИ КМІННІ

*1 кг борошна, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка кмину, 2 склянки води, 1 яйце.*

Розвести дріжджі у теплій воді, додати сіль і влити в посуд з борошном. Замісити некруте тісто, викачати валок і виробити бублики. Поставити, щоб підійшли. Як підійдуть, кинути їх у кип'яток, а коли слянуть, вилати шумівкою, скласти на змащений жиром лист, змастити яйцем, посипати сіллю, кмиплом і зразу ж пекти в гарчій духовці (240°С), поки зарум'яняться.

#### БУБЛИКИ СМАЖЕНІ

*250 г борошна, 50 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 1 жовток, 1/2 склянки сметани або кефіру, 1/2 ч. ложки солі.*

Всі продукти покласти в посуд для тіста, додати розведені дріжджі і замісити некруте тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки півальня і виробити бублики. Поставити, щоб підійшли, і смажити на олії. Ще гарячими посипати цукровою пудрою.

## ВЕРГУНИ

#### ВЕРГУНИ ЗВЧАЙНІ

*250 г борошна, 1 яйце, 3 жовтки, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки сметани, на кінець ножа соди і солі, 1 ст. ложка оцту або сиру.*

На дошці посікти масло з борошном і содою, зробити загліблення і гузи покласти яйце, жовтки, цукор, сметану, додати оцет або спирт, сіль і замісити тісто, як на вареники, тонко розкачати, порізати на смуги завширшки два пальці і з них нарізати смужки завдовжки 15 см (рис. 30). Посередні кожної смужки зробити поздовжній трисантиметровий надріз, перетягнути через нього один кінець смужки випрямити і відразу смажити на олії, щоб плавали, перевертати на обидва боки. Необхідно стежити, щоб тісто не перешло на дошку. Коли вергуни зарум'яняться, скласти їх на промочальний папір і, перекачавши на тарілку, посипати цукровою пудрою з ваніліном.



Рис. 30. Приготування верунів

#### ВЕРГУНИ-КВІТОЧКИ

*150 г борошна, 50 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, 50 г вершкового масла, 1 ч. ложка оцту, 1 ст. ложка сметани, на кінець ножа солі, 2—3 ст. ложки вимоченого вівсянки.*  
Просіане борошно перетерти з вершковим маслом, додати цукор, яйце, жовток, оцет,



посилити і замісити на сметані тісто; його тонко розкачати, як на вареники, і вирізати скляною коржик. Коржик коржик надірають ножем у п'ятьох місцях, складати білком по два коржика разом і притиснути посередині пальцем (рис. 31). Смажити в обидвох боків у великій кількості жиру. Як вергуни зарум'яняться, вибрати їх на промокальній папір, а потім, перекалавши на тарілку, посипати цукровою пудрою з ваніліном і в центрі покласти вишню. Привабливий вигляд мають вергуни-тройди. Як їх парівати, показано на рис. 32.



Рис. 31. Вергуни-кейточки



Рис. 32. Вергуни-тройди

## ВЕРГУНИ ЛІТИ

150 г борошна, 4 жовтки, 2 ч. ложки цукру, 1 склянка молока, 4 білки, 1/2 ч. ложки кориці.

Розтерти жовтки з цукром і корицею, висипати борошно, а тоді додати піну збитих білків, добре вимішати, доливаючи молоко. Тісто через кондитерський мішечок або лінійку лити спіраллю на сковороду з гарячим жиром (смадцем, олією), надаючи різної форми. Рум'яні вергуни вибрати виделкою, скласти на промокальній папір, а потім на тарілку і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## КОРЖИКИ

### КОРЖИКИ НА АМОНІ

500 г борошна, 2 яєць, 2 жовтки, 150 г вершкового масла або маргарину, склянка молока, 150 г цукру, 20 г амонію.

Жир посікти з борошном, додати збиту з цукром яєця, жовтки, розведений у 2 ст. ложках гарячого молока амоній, молоду і замісити пухке тісто. Залити його на 2 год (трапце на ніч), потім перемісити на посипаний борошном дощці, тонко розкачати, поколоти виделкою, нарізати коржиків і не густо викласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовій (220°С) протягом 10 хв. До духовки часто заглядати не слід, щоб коржиків не осли.

200 г борошна, 1 яєць, 50 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 1/2 ч. ложки амонію, 1 ст. ложка молока.

Жир посікти з борошном, додати амоній, розведений у 1 ст. ложці гарячого молока, збити з цукром яєця, сметану, замісити пухке тісто і поставити його на годину в холодильник. Потім перемісити на посипаний борошном дощці, розкачати, вирізати коржиків різної форми, не густо викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 15 хв.

250 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 150 г цукру, 1/2 склянки гарячого молока, 8 мелених зерен гвоздики, 20 г амонію.

Розтерти вершкове масло або маргарин з цукром, додати яєця, мелену гвоздику, розведений у 1/2 склянки гарячого молока амоній і вимішати. До цієї маси висипати борошно, добре вимішати і залити її на. На другий день перемісити на посипаний борошном дощці, тонко розкачати, нарізати різної форми коржиків, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 15 хв.

### КОРЖИКИ ГОРИХОВІ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 жовтки, сік з 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки соди, ванілін.

Помадка: 3 білки, 150 г цукру, 100 г посіченого сорбіє, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти. Розтерти жир з цукром, жовтками, додати борошно з содою, лимонний сік, ванілін і замісити пухке тісто. Розкачати на

посипаний борошном дощці, вирізати скляною коржиків, а великою чаркою — дірки. Змастити помадкою, посипати посіченими горіхами, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 15 хв, щоб помадка високла. Помадку використовувати так: у збиту піну з білків висипати цукор і ще збити протягом 15 хв, в кінці додати до маси лимонної кислоти.

### КОРЖИКИ НА ЖОВТКАХ

150 г борошна, 5 жовтків, 200 г цукру, варення без сирупу, ванілін.

На чашка: 3 білки, 200 г цукру, ванілін, ванілінове варення.

Борошно з'єднати з жовтками і замісити пухке тісто. Місцяти довго, до появи пухирців. Потім тісто розкачати, вирізати великою формою круглі коржиків, скласти на змащений жиром лист, пекти в гарячій духовій (220°С) протягом 15 хв. У спечені коржиків-місочки накласти варення без сирупу, зверху — піну з білків, збиту з цукром і ваніліном. Поставити на декілька хвилин у духовку, підсушити.

### КОРЖИКИ РОМОВІ

200 г борошна, 6 жовтків, 50 г вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка роуму (чи спурту), чебра з 1/2 лимона, на кінець ножа солі.

У посуд з борошном влити жовтки, розтоплене масло, ром, висипати цукор, лимонну педру, сік і замісити тісто. Місцяти до появи пухирців. Тоді розкачати на посипаний борошном дощці, вирізати формочками коржиків, викласти їх на змащений лист, замістити білком, посипати цукром і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 15 хв.

### КОРЖИКИ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 варені жовтки, 1 яєць, ванілін, сік і чебра з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати яєць, перетерті кризь сито і вимішати з цукром, соком і педурою з лимона варені жовтки, ванілін і замісити тісто. Розкачати його, поколоти, вирізати коржиків, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 20 хв. Ще гарячими коржиків посипати цукровою пудрою.

400 г борошна, 250 г вершкового масла, 5 варених жовтків, 1 яєць, 3 білки, 250 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, сік з 1 лимона.

Масло посікти з борошном, додати перетерті кризь сито і змішати з 100 г цукру варені жовтки, яєць, сметану, сік з лимона. Замістити тісто і поставити в холодне місце. Потім розкачати на посипаний борошном дощці, поколоти, нарізати прямокутнички, замістити їх збитою з 150 г цукру білковою піною і викласти на змащений жиром лист. Пекти 15—20 хв. Необхідно стежити за тим, щоб піна на коржиків не втратила золотистого кольору.

### КОРЖИКИ З КМІНОМ ДРИЖДЖОВІ

250 г борошна, 50 г вершкового масла, 20 г дрижджі, 1 яєць, 1/2 склянки молока, сік, кмін.

У посуд з борошном яєця розведені в теплу молоці дрижджі, додати яєць, сік і замісити некруте тісто. Накрити на дві години теплою наструєю. Потім тісто розкачати, поколоти рідкою терткою, нарізати квадратні коржиків, замістити вершковим маслом, скласти на змащений жиром лист і дати підійти. Тоді замістити яєцем, посипати кмінном і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 20 хв. Кмін краще використовувати поточений.

### КОРЖИКИ З КМІНОМ НА ВОДІ

150 г борошна, 1/2 склянки води, 50 г вершкового масла, на кінець ножа солі, кмін.

Борошно перетерти з маслом, влити воду і замістити некруте тісто. Розкачати його, порізати на трикутник, замістити яєцем, посипати товченим кмінном з сіллю, скласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовій (200°С) протягом 20 хв.

### КУЛЬКИ З ГВОЗДИКОЮ

250 г борошна, 50 г цукру, 3 яєць, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 ч. ложка кориці, 4 верна гвоздики, 50 г горілки, на кінець ножа соди.

Розтерти яєця з цукром, жиром, корпелем, гвоздиком, додати просіяне борошно з содою, замістити тісто, виробити з нього кульки величюною з горіх і скласти на лист, застелений промащеним папером. У кожну кульку втиснути півгорішка і пекти в гарячій духовій (210°С) протягом 15 хв.

### КОРЖИКИ ПІСНІ З МАКОМ

300 г борошна, 100 г цукру, 2 варені жовтки, 3 ст. ложки сметани, 1/2 склянки маку, 150 г вершкового масла або маргарину.

Варені жовтки перетерти кризь сито і вимішати з цукром, додати жир, посипаний борошном, і на сметані різної форми тісто. Під кінець перемісити його з маком, розкачати на



посипаний борошном дощі, поколоти, нарізати коржикі, змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

#### КОРЖИКИ ПІСОЧНІ З МАКОМ

500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 100 г цукру, 1/2 склянки сметани, 150 г маку, 1/2 ч. ложки соди, на кінець ножа лимонної кислоти.  
Жир посікти з пересіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати цукор, яйце, сметану і замістити тісто. Під кінець висипати мак і добре перемісити. Тісто дати полежати, потім розкочати на дощці, посипаний борошном, поколоти, вирізати квадрати, змастити їх яйцем, посипати цукром, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

#### ЛАМАЧІ З МАКОМ І МЕДОМ

250 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яєць, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка меду, 1 склянка маку.  
Жир посікти з борошном, додати 50 г цукру, яйця і замістити тісто на сметані. Дати йому полежати, розкочати, як на вареники, покласти на змащений лист, поколоти виделкою і на листі порізати на квадратики. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Мак запарити, злити воду, розтерти, додати 100 г цукру, мед, розвести молоком або вершками, наламати спечені коржикі і вимішати їх з приготовленою маковою масою.

#### КОРЖИКИ З СІЧЕНОГО ТІСТА

250 г борошна, 150 г вершкового масла чи маргарину, 6 ст. ложок сметани, на кінець ножа сод, цукрова пудра і ванілін.  
Борошно і жир посікти ножем, додати сметану, сіль і сірку, поки утвориться оліedorна маса. Винести в холодне місце на 2 год. Потім тісто розкочати, вирізати коржикі, пекти в гарячій духовці. Спечені коржикі, ще гарчі, посипати цукровою пудрою.

#### КОРЖИКИ ПІСОЧНІ ШОКОЛАДНІ

500 г борошна, 200 г вершкового масла чи маргарину, 150 г цукру, 50 г шоколаду або какао, 2 жовтки, цукрова пудра, ванілін.  
Масло посікти з борошном, додати розтерті з цукром і шоколадом (шоколад натерти на тертці) жовтки і замістити пісочне тісто. Яєчне тісто надто густе, влити 2—3 ст. ложки сметани і винести в холодне місце. Потім пропустити через м'ясорубку з спеціальним пристроєм для печива. Укладати на змащений

жиром лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Спечені коржикі посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### РОМБИКИ ШОКОЛАДНІ ГОРИХОВІ

Тісто: 150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г посичених горіхів, 4 яєць, 100 г шоколаду, цедра з 1 лимона, по 1 ч. ложці меленої кориці і гвоздики.  
Помадка: 1 білок, 100 г цукрової пудри, кілька крапель лимонного соку.  
Розтерти вершкове масло з цукром, поступово додаючи по одному яйцю, шоколад, натертій на рідкій тертці, корицю, гвоздику, лимонну цедру і борошно. Коли маса буде одпудована, вимішати з посиченими горіхами, розкочати, порізати на повеликі ромбики, покласти на лист, застелений прозорим папером, і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 25 хв. Це гарчіми ромбики покрити білковою помадкою.

**Помадку приготувати так:** білок розтерти з цукром, поки не почувється тріск. Тоді додати лимонний сік (до смаку), вимішати і покрити гарчіе печиво.

#### ОЛЕНЯЧІ РІЖКИ ПІСОЧНІ З ГОРИХАМИ

100 г борошна, 50 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів, 50 г цукру, 1 вареник жовток.

Вареник жовток перетерти крізь сито і вимішати з цукром. Додати борошно, жир, мелені горіхи і на воді замістити тісто. Викласти з нього тоненькі валочки, які порізати на частини завдовжки 7 см. З одного боку на них зробити у 2—3 місцях насички і вигнути, як роги оленя (рис. 33). Викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Це гарчіями рижки посипати цукровою пудрою з ваніліном.



Рис. 33. «Оленячі рижки» пісочні

#### ТРИКУТНИЧКІ ПІСОЧНІ З КОРИЦЕЮ

Тісто: 400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки холодної води, 100 г цукру, 1 жовток, 1 ст. ложка оцту.  
Для посипання: 100 г цукру, 1/2 ч. ложки кориці.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовток, оцет і замістити на воді тісто. Розкочати його на посипаний борошном дощці, нарізати трикутнички, змастити їх білком, посипати цукром, перемішати з корицею, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

#### КОРЖИКИ З КАКАО

300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 яєць, 50 г какао, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Жир розтерти з цукром, какао, жовтками, ваніліном і вимішати. Тоді додати сметану, просіане борошно з содою і лимонною кислотою, піну білків і замістити пухке тісто. Залишити, щоб полежало, а потім розкочати на посипаний борошном дощці, вирізати коржикі, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Спечені коржикі посипати цукровою пудрою.

#### КУЧЕРЯВЦІ

200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 варени жовтки, 1 білок, 50 г цукру, 50 г мелених горіхів, ванілін.

3 борошна, цукру, жиру, варених жовтків, перетертих крізь сито, мелених горіхів замістити на воді тісто. З двох третин його розкочати прямокутний корж, змастити білковою піною без цукру. Поверх натерти на рідкій тертці тісто, що лишилося. Нарізати квадратики 4×4 см і пекти в гарячій духовці (200°С) поки зарум'янюється. Ще гарчі коржикі посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ЗІРОЧКИ ПІСОЧНІ

Тісто: 300 г борошна, 100 г вершкового масла, 2—3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру.

Для посипання: 100 г цукру, 100 г посичених горіхів.  
З борошна, жиру і сметани замістити пухке тісто (міснті до появи пухирців), поставити його в холодне місце на 2 год, потім розкочати, вирізати зірочки, змастити яйцем, вмоцувати в цукор з посиченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 10—15 хв.

#### КОРЖИКИ З СИРНОГО ТІСТА

200 г борошна, 200 г сиру, 200 г вершкового масла, 1 яйце, 100 г цукру.

Масло посікти з борошном, додати протертій крізь сито сир, жовток, замістити тісто і винести його в холодне місце. Через 10—15 хв розкочати, посипати борошном, скласти конвертом і знову охолодити. Цю операцію повторити 2—3 рази. Потім тісто розкочати, формочкою нарізати коржикі і чаркою вирізати в них дірочки (рис. 34). Коржикі змастити білком, вмоцнити в цукор, складати на змащений жиром лист і пекти в дуже гарчій духовці (240°С) протягом 15 хв.



Рис. 34. Приготування коржиків з сирного тіста

#### КОРЖИКИ З КРОХМАЛОМ

200 г крохмалю, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 6 яєць, цедра з 1 лимона або лимонна есенція.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи по одному яйцю і столовій ложці крохмалю, кілька крапель лимонної есенції або лимонну цедру. Чайною ложкою набирати протоплений масу і кудьками класти на лист, застелений прозорим папером. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв. Спечені коржикі посипати цукровою пудрою.

#### КОРЖИКИ З КРОХМАЛОМ ГОРИХОВІ

100 г борошна, 100 г крохмалю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 100 г сметани, 200 г мелених горіхів, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Протерти борошно і крохмаль з содою та лимонною кислотою, додати масло, цукор, горіхи і на сметані замістити пухке тісто. Розкочати на посипаний борошном дощці, вирізати коржикі і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв.

#### КОРЖИКИ З КРОХМАЛОМ НА СМЕТАНІ

250 г борошна, 50 г крохмалю, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 1 яйце, 3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложки соди, ванілін.

Масло розтерти з цукром, яйцем, сметаною, ваніліном. До цієї маси додати борошно з содою, крохмаль і замістити тісто. Міснті довод до появи пухирців. Потім тісто розкочати на посипаний борошном дощці, наколоти густою терткою, вирізати коржикі, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв.

#### ВІВ'ЯНИЧКИ

300 г вівсяних пластівців, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 3 яєць, 2 ст. ложки борошна, на кінець ножа соди і лимонної кислоти, ванілін.



Масло розтопити, вимішати з пластинами і залившити на годину. Потім цю масу розтерти з жовтками, цукром, вимішати з піною збитих білків, борошном, содою, лимонною кислотою і ваніліном. Тісто накласти чайною ложкою на застелений промащеним папером лист і відрізати пекти в гарній духовці (200°С), поки вісячички зарум'яняться.

#### ЦИБУЛЬНИЧКИ

250 г борошна, 150 г смаляю, 1 склянка маку, 20 г дріжджів, 2 цибулини, 3 яєць, 2—3 ст. ложки молока, сіль.

На дощці для тіста посікти ножем борошно з смальцем, додати розведені в 2—3 ст. ложках теплою водою дріжджі, яєць, мак, сіль, накрохмалити на рійній тертці дві цибулини (можна її стунити з 1 ст. ложкою смаляю) і замісити. Тісто викласти на писану борошном дошку, розкачати, нарізати з нього ромбики, змастити їх яєчним і пекти на змащеному листі в гарній духовці (200°С) протягом 15—20 хв.

#### КОРЖИКИ НЕ ПЕЧЕНІ

3 варені жовтки, 1 сире яйце, 2 ст. ложки цукру, 30 г шоколаду, 50 г посичених горішків, 1 вафель, ванілін, сік і цедра з 1/2 лимона. Варені жовтки перетерти крізь сито, вимішати з тертим шоколадом, цукром, сирим яйцем, ваніліном, соком і цедрою. Все добре розтерти, викласти на вафель, посипати посиченими горішками або мигдалем. Нарізати гострим ножем трикутнички і охолодити.

#### КОРЖИКИ ДРІЖДЖОВІ З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 3 яєць, 1/4 склянки сметани, 30 г дріжджів, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, ванілін. Помадка: 150 г цукрової пудри, 1 білок, 50 г шоколаду або какао.

Яєць збити з цукром, додати сметану, дріжджі, борошно, ванілін, розмішати і поставити в тепле місце, щоб дріжджі почали бродити. Тоді в розчину влити розтоплений жир і вилити ложкою. Тісто вмісити, розкачати на писаний борошном дощці, вирізати коржички і скласти їх на змащений лист. Коли підійдуть пекти в гарній духовці (200°С) протягом 15—20 хв. На спекнені коржички злизу товстим шаром накласти шоколадну помадку. Помадку приготувати так: білок розтерти з цукровою пудрою і вмішати з теплим шоколадом або звареним з 1 ст. ложкою молока какао. Розтірати до появи пухирців. Теплою помадкою покривати коржички.

#### КОРЖИКИ ТЕРТІ

500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 250 г цукру, 1 яйце, 100 г посичених горішків.

У посуді для тіста розтерти жир з 50 г цукру і жовтком, висипати борошно, знову добре розтерти, внести в холодне місце, щоб маса згустилася. Потім викласти на писану борошном дошку і розкачати півсантиметровим шаром. Змастити білком, посипати ретово цукру, горіхами, нарізати маленькі трикутнички, викласти їх на змащений жиром лист і пекти в гарній духовці (200°С) протягом 10—15 хв.

#### РОГАЛІ З МАКОМ ЗДОВБИ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г дріжджів, 4—5 жовтків, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Начинка: 200 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г посичених горішків, 2 білки, ванілін.

Розпустити дріжджі в теплу молоку з 1 ч. ложкою цукру. Коли почнуть бродити, влити їх у посуд з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном молоко, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, мисити, поки жир не розійдеться рівномірно в тісто. Поставити тісто, щоб підійшло. Коли підійде, викласти на дошку, писану борошном, перемісити і розкачати. Нарізати смуги завширшки 8 см, порізати їх на трикутники (рис. 35), на кожній накласти пригтовлену начинку, закрутити рогалі і скласти їх на змащений жиром лист. Поставити в тепле місце, щоб підійшли. Тоді змастити білком і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 30 хв.

Начинку приготувати так: мак кілька разів запарити гарячою водою, відцідити, добре розтерти, викласти в посуд з розтопленим маслом, цукром і ваніліном і підсмажити, зняти з вогню, охолодити, вимішати з білками, посиченими горіхами і накласти на тісто.

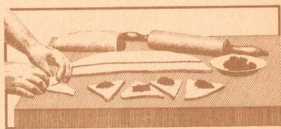


Рис. 35. Приготування рогалів з начинкою

#### РОГАЛІ З МАКОМ ПІСОЧНИ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 10 г дріжджів, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, цедра і сік з 1 лимона.

Начинка: 200 г маку, 1 білок, 100 г цукру, 1 ст. ложка меду, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін, 100 г ізоуму, цедра з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати розтерті з сметаною тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді розкачати тісто, нарізати смуги завширшки 7 см, а з них — трикутнички. Накласти начинку, скрутити рогалі. Викласти їх на змащений жиром лист і залившити, щоб підійшли. Тоді змастити білком, посипати цукром і пекти в гарній духовці (220—240°С) протягом 60 хв.

Начинку приготувати так: мак кілька разів запарити гарячою водою, відцідити, добре розтерти, викласти в посуд з розтопленим маслом, медом, цукром, ваніліном і підсмажити, зняти з вогню, охолодити, вимішати з білком, ізоумом, цедрою і накласти на тісто.

#### РОГАЛІ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 250 г борошна, 2 яєць, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 3—4 ст. ложки сметани, ванілін, на кінець ножа солі.

Начинка: 200 г мелених горішків, 100 г цукру, 1 білок, ванілін.

Дріжджі посипати цукром, щоб розійшлися, і додати їх до борошна. Покласти жовтки, сметану, ванілін, посолити і замісити тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді викласти його на писану борошном дошку, розкачати, накласти жир, завинути конверт і 2—3 рази його розкачати, після чого нарізати трикутнички, накласти на них горіхову масу, скрутити рогалі, вигнути їх підковою, помістити на змащений лист і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити білком, посипати цукром і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 45—20 хв.

Начинку приготувати так: мелені горіхи вимішати з цукром і білком, додати ванілін.

#### РОГАЛІ З ПОВІДЛОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 10 г дріжджів, 3 ст. ложки кефіру, на кінець ножа солі, 50 г цукру.

Начинка: 200 г повидла.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, розведені в кефірі дріжджі, посолити і сісти, поки не утвориться однорідна маса. Додісвівши рукою, поставити на годину в холо-

дне місце. Потім розкачати, порізати на квадрати, накласти на них повидло, завинути рогалі. Змастити їх білком, посипати цукром, скласти на змащений лист і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 15—20 хв.

#### РОГАЛІ З ТРОЯНДИВНОМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 250 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1/2 склянки сметани, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі, 10 г дріжджів.

Начинка: 1 склянка трояндивного варення. Борошно перетерти з маслом, додати сметану, розведені дріжджі, сіль, замісити круто тісто, поставити на 2 год в холодне місце. Після цього розкачати, нарізати смугами, потім порізати їх на трикутнички, накласти варення, закрутити рогалі, викласти на змащений жиром лист, змастити яєчем або водою і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 15—20 хв. Ще гарячі посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### РОГАЛІ З ГОЛЛАНДСЬКИМ СИРОМ

150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г голландського сиру, 1 жовток.

Посікти масло з борошном, додати натертий на тертці сир, жовток, 1—2 ст. ложки води, замісити тісто, розкачати, нарізати на смуги, а смуги — на маленькі трикутнички, виробити рогалі і пекти в гарній духовці (210—220°С) протягом 15 хв.

#### КРЕНДЕЛІ ДРІЖДЖОВІ

500 г борошна, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 100 г вершкового масла або маргарину, 3 яєць, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, мак.

Розпустити дріжджі в теплу молоку, влити в посуд з борошном, додати 2 жовтки, 1 яйце, тісто накривити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на писану борошном дошку, викласти тоненькі валки завдовжки 15 см. Взяти валок за два кінці, переплести два рази, кінці закріпити на середині кренделя (рис. 36). Змастити білком, вичити в мак а



Рис. 36. Приготування кренделів з дріжджового тіста



цукром або сіллю, покласти на змащений жиром лист і знову поставити, щоб підійшли. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 20 хв.

### КРЕНДЕЛІ НА ЖОВТКАХ З ГОРІХАМИ

200 г борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 6 жовтків, 50 г цукру, 50 г посичнені горізки, ванілін, на кінець ножа солі.

До борошна додати жовтки, розтерті з цукром і маслом, посолити, додати ванілін і місити до появи пухирців. Тісто виласати на посипану борошном дошку, виробити кренделі (див. «Кренделі прикрасові»), змастити білком, вмочити в цукор з посичненими горішками і покласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 10—15 хв.

### ПАЛЬЧИКИ ПІСОЧНІ З ГОРІХАМИ

750 г борошна, 200 г цукру, 1 склянка сметани або кефіру, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 жовтки, 100 г посичнені горізки, 100 г білих мелених сугарів, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, ванілін.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін, посолити, замісити на сметані або кефірі тісто і поставити на ніч у холодне місце. На другий день перемісити. Викачати з тіста тоненький валок, нарізати пальчики, покачати рукою і відразу ж обкачати в сухарях, змішаних з посичненими горішками. Виласати на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (220—240°С) протягом 15 хв.

### ПАЛЬЧИКИ З ПОМАДКОЮ

Тісто: 500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 варені жовтки, 2 яєць, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, 100 г дрібно посичнені горізки.

Помадка: 2 ст. ложки какао, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока, ромова есенція. Жир посікти з просіяним борошном, содою і лимонною кислотою. Додати перетерті кризь сито варені жовтки, яєць, цукор і замісити на сметані круте тісто. Під кінець вимішувати закласти спеціальний пристрій (рис. 37) і мотати тісто. Відрізати стрічки ножем, підкладати в різних місцях і укладати на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (220—240°С) протягом 10—15 хв. Спечені пальчики вмочувати в шоколадну помадку і обережно складати, щоб висохли.

Помадку приготувати так: зварити какао з молоком і цукром до консистенції густої сметани, додати кілька крапель ромової есенції.

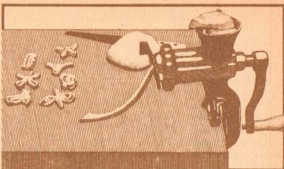


Рис. 37. Виготовлення коржієк за допомогою спеціального пристрою для м'ясорубки

### ПАЛЬЧИКИ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

300 г борошна, 2 жовтки, 30 г дріжджіє, 2 ст. ложки молока, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, коріца.

У посуд для тіста просіяти борошно, влити розтоплене масло, розведені в молоці з 1 ст. ложкою цукру дріжджіє і вимісити. Тісто зав'язати у вологу серветку, але не щільно, щоб воно могло підійти. Серветку з тістом опустити у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто підросте, воно випливе. Тоді викачати його на дошку, поєснано борошном, додати жовтки, розтерті з 150 г цукру, і борошна стільки, щоб тісто було досить круте. Викачати з нього тоненький валок, нарізати пальчики, обкачати їх у кориці, змішаній з 50 г цукру, виласати на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15 хв.

### ПАЛЬЧИКИ ДРІЖДЖОВІ

300 г борошна, 30 г дріжджіє, 2 ст. ложки молока, 3—4 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 2—3 жовтки, на кінець ножа солі, кориця.

Дріжджіє розвести у 2 ст. ложках теплої молока з 1 ст. ложкою цукру, вилити їх у посуд з борошном, додати жовтки, жир, сметану, посолити, замісити пухке тісто і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Як підійде, розкачати тісто завтовшки з палець, нарізати смужками завширшки 2 см і виласати на змащений жиром лист. Як підійдуть, замістити їх яєць, посипати маком або корцією з цукром і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15 хв.

### ПАЛЬЧИКИ БІСКВІТНІ «БІШКОПТИ»

120 г борошна, 8 яєць, 250 г цукру, ванілін, 1 ч. ложка оцту.

Збити з білків густу піну, додати цукор і далі збивати. Додати жовтки, оцет, ванілін, бо-

рошно і вимішати. З непромокального паперу зоробити кульок і через нього на лист, застелений промащеним папером, видушити пальчики завтовшки 1,5 см (рис. 38). Посипати їх цукром і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 10—15 хв. До тіста можна додати 50 г тертого шоколаду або 50 г січеного мигдалю.



Рис. 38. Приготування пальчиків за допомогою кондитерського мішечка

### ПАЛЬЧИКИ СОЛОНІ З КМИНОМ

250 г борошна, 100 г маргарину, 1/2 склянки сметани, 1 яєць, 1 жовток, 20 г дріжджіє, 1 ст. ложка молока, на кінець ножа соді, кмין, мак.

Маргарин перетерти з борошном, додати розведені в молоці дріжджіє, сметану, яєць, і жовток. Замісити тісто, викачати тоненький валок і виробити з нього пальчики завтовшки 1 см. Виласати їх на змащений жиром лист, прикрити і поставити в тепле місце, щоб підійшли. Тоді замістити білком, посипати товченим кмином з сіллю або маком з сіллю і пекти в гарячій духовці (210°С) протягом 15 хв.

### ПАЛЬЧИКИ СОЛОНІ З КАРТОПЛЮ

150 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яєць, 150 г вареної картоплі, сіль, кмין.

У посуд з борошном перетерти кризь сито варену картоплю, посолити, додати жир, яєць і некруто замістити. Розкачати тісто, посипати борошном, скласти конвертом, розкачати від себе, не натискаючи, скласти втретє і поставити на кілька хвилин у холодне місце. Цю процедуру повторити 2—3 рази. Потім тісто розкачати шаром завтовшки 1,5 см, нарізати тонкі смужки, виласати на змащений жиром лист, замістити яєць, посипати кмином, аерністою сіллю і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 15 хв.

## ТІСТЕЧКА

### ТІСТЕЧКА З ВИШНЯМИ АБО СЛИВАМИ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру, 3 варені жовтки, цедра і сік з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.

Начинка: 1/2 кг вишень або слив без кісточок.

Посікти жир з борошном, додати протерті кризь сито і змішані з цукром варені жовтки, цедру і лимонний сік або оцет і замістити. Тісто розкачати на посипаний борошном дошку і скляною відрізати корірки. Змастити їх білком, краб області валочком з тіста, а зверху покласти вишні або сливи і посипати цукром. Пекти на змащеному жиром листі у гарячій духовці (220°С) протягом 20 хв. Спечені тістечка можна покривати білковою піною з цукром (3 білки, 100 г цукру). Тоді їх слід поставити ще раз у духовку, щоб піна підсохла.

### ТІСТЕЧКА З ДЖЕМОМ

Тісто: 100 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 варений жовток, 1 ст. ложка цукру, сік з 1/2 лимона.

Начинка: 100 г джему.

Жир посікти з борошном, додати варений жовток, перетерті кризь сито і вимішані з цукром, лимонним соком і замістити водою духне тісто. Розкачати його шаром, як на вареники, скляною відрізати корірки, скласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 15 хв. Спечені корірки замістити джемом і скласти опанорю. Ці тістечка можна покривати білковою піною (1 білок, 50 г цукру), зверху покласти пітюрішка і поставити в духовку, щоб піна підсохла.

### ТІСТЕЧКА З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки, 1/2 ч. ложки кориці.

Начинка: 100 г мелених горізок, 3 ст. ложки мелених білих сугарів, 10 г цукру, 2—3 ст. ложки меленої натуральної кави, вареної на молоці, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки, корицю і водою замістити. Тісто залити на годину в холодному місці. Потім розкачати на посипаний борошном дошку, нарізати квадрати 6×6 см або трикутники. На кожний квадратик покласти начинку, різко зігнати білком. Тістечка виласати на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Ще гарячі, посипати цукровою пудрою з ваніліном.



**Начинку приготувати так:** мелені горіхи вимішати з сухарями, цукром, запарити гарячою кавою і поставити на вогонь, щоб маса загусла. Коли вона остигне, накладати її на тісто.

#### ТІСТЕЧКА-КУЛЬБКИ

**Тісто:** 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 3 варені жовтки.  
**Начинка:** 150 г мелених горіхів, 3 білки, 150 г цукру, 50 г сугарю, цедра і сік в 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати протерті крізь сито і змішати з цукром жовтки і водою замісити тісто. Поділити його на 40 кульок, скласти їх на тарілку і поставити на ніч у холодне місце. На другий день кульки вилпати на посипану борошном дошку, кожну трохи сплюснути й пригнупати пальцем. В імку покласти чайну ложку начинки. Скласти на лист, застелений промоченим папером, замістити білком і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 20 хв. Спечені кульки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

**Начинку приготувати так:** розтерти з цукром мелені горіхи, додати збиті білки, сухарі, сік і цедру з лимоном, і все разом вимішати. Маса повинна бути густою.

#### ТІСТЕЧКА ПОПАРНІ З ВИШЕНЬКОЮ

**Тісто:** 600 г борошна, 250 г цукру, 1 склянка сметани або кефіру, 250 г жиру, 3 жовтки, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, ванілін.

**Начинка:** 500 г вишневого варення.

Жир посікти з борошном, содою і лимонною кислотою, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану або кефір і замістити тверде тісто. Поставити його на 2 год у холодне місце. Дуже добре це тісто замишати на ніч, а вранці перемішати на посипаній борошном дошці і тонко розкачати. Вирізати коржик: кожен перший — цілий, а кожному на другому наперстком вирізати дірочку. Коржик з дірочкою змацувати білком і змочувати в цукор, коржик без дірочки нічим не змацувати. Пекти коржик на змащеному жиром листі в гарячій духовці (220°С) протягом 15 хв. Верх цілх коржиків замістити варенням і прикрити коржиком з дірочкою, в яку покласти вишню з варення.

#### ТІСТЕЧКА З ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

**Тісто:** 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1 яйце, 3 жовтки, ванілін.

**Помадка:** 150 г цукру, сік з 1 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, 1 ч. ложка оцту.  
Збити жир з цукром, щоб маса побіліла, вли-

ваючи по жовтку, потім додати яйце, борошно, ванілін і замістити некруте тісто. Тонко його розкачати, нарізати коржиків і пекти на змащеному листі в гарячій духовці (210—220°С) до рум'яності. Спечені коржиків замістити помадкою і скласти по два.

**Помадку приготувати так:** зварити цукор з 2—3 ст. ложками води і оцтом. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з плити, додати лимонний сік, масло і добре розтерти до білоти.

#### РУЛЕТКИ ЛИМОННІ З АБРИКОСОВИМ ДЖЕМОМ

**Тісто:** 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 2 ст. ложки густої сметани, сік і цедра з 1 лимона.

**Начинка:** 250 г абрикосового (або мандаринового) джему, 2 білки, 50 г посічених горіхів, 50 г цукру.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сметану, сік і цедру з лимоном і замістити тісто. Розкачати невеликий товстий корж, посипати борошном і скласти конвертом. Поставити на 15—20 хв у холодне місце і знову розкачати. Цю операцію повторити 2—3 рази, після чого розкачати, нарізати квадрати 6×6 см, замістити абрикосовим або мандариновим джемом, скрутити рулетки, замістити білком, посипати посіченими горіхами з цукром і скласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 40—45 хв.

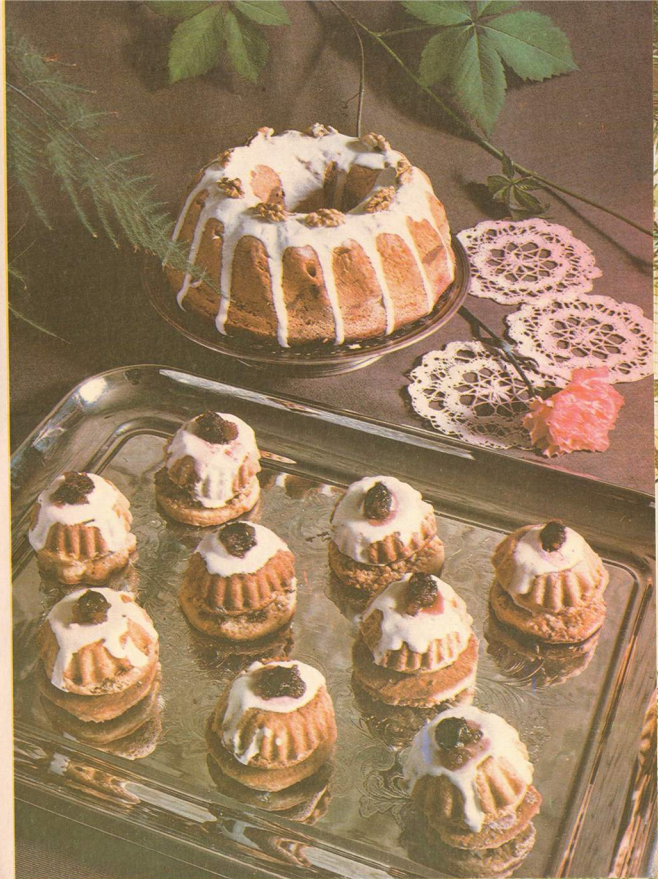
#### ТІСТЕЧКА З МАКОВО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

**Тісто:** 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 2 жовтки, 3 ст. ложки цукру, 6 ст. ложок сметани, на кінець ножа меленої кориці.

**Начинка:** 1/2 склянки маку, 200 г цукру, 2 яйця, 50 г ізюму, 1/2 ч. ложки кориці, 150 г мелених горіхів.

Розтоплене вершкове масло розтерти з цукром, яйцем і жовтками до консистенції густої сметани. Потім влити сметану, додати корицю, всипати борошно, добре вимішати і поставити в холодне місце. Після цього тісто тонко розкачати, покласти на змащений жиром лист, замістити верхками або розтопленним маслом, накласти приготовлену начинку, нарізати квадратиків і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15—20 хв. Спечені коржиків посипати цукром.

**Начинку приготувати так:** мак запарити у кількох водах, відділити, розтерти, додати 100 г цукру, жовтки, ізюм, корицю, мелені горіхи, 100 г цукру, вимішати з піною і накласти на корж.

















### ЧОРНО-БІЛІ ТІСТЕЧКА

Тісто: 200 г борошна, 5 яєць, 250 г цукру, ванілін.

Крем: 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.

Помадка: 250 г цукру, 50 г шоколаду, ванілін.

Збити піну з білків і цукру з ваніліном, додати жовтки, вимішати з борошном. Тісто набирати ложкою, класти на змащений жиром лист кульками завбільшки з яйце і посипати їх цукром. Пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 10—15 хв, щоб підсохли. Коли кульки остигнуть, з плоского боку вибрати м'якуш, а замість нього накласти крем з сметани. Начиніти кульки складати отворами попарно і облити шоколадною помадкою.

**Крем приготувати так:** сметану, охолоджену в холодильнику протягом 24 год, збивати, а як почне гуснути, додавати по ложці цукрової пудри з ваніліном до смаку.

**Помадку приготувати так:** з цукру і 1/2 склянки води зварити сироп. Коли крапля сиропу, спадючи з ложки, потягне за собою «шпиту», додати тертий шоколад, ванілін.

### ТІСТЕЧКА З БІЛКАМИ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 4 жовтки, сік і цебра з 1 лимона або 1 ч. ложка оцту.

Начинка: 500 г джему.

Для змащування: 4 білки, 250 г цукру. Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, сік і педру з 1 лимона або оцет, замісити тісто і залишити його на 2 год. Потім тісто тонко розкатати, нарізати смуги, а з них — квадрати 4×4 см. Кожний квадрат змастити піною збитих з цукром білків, скласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв, щоб низ був рум'яний, а піна — біло-кремова та суха. Низ коржиків змастити джемом і скласти їх по два.

### «ПІВНЯЧІ ГРЕБІНЦІ» З ТРОЯНДОВИМ ВАРЕННЯМ

Тісто: 300 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 300 г сиру, 1 яйце, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.

Начинка: 200 г трояндового варення. Жир посікти з борошном, додати цукор, жовток, перетертий крізь сито сир. Замісити тісто, як на вареники. Якщо сир дуже сухий, до нього можна додати 2—3 ст. ложки сметани. Тісто розкатати і нарізати квадрати 6×6 см.

Одну з сторін квадрата надрізати через кожний 1 см, накласти трояндове варення і пе-

розрізаною стороною закрити рулетик (рис. 39). Змастити тістечка яйцем, посипати цукром, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 15 хв.

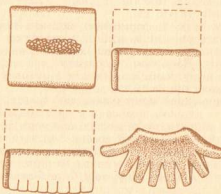


Рис. 39. Спосіб приготування «півнячій гребінці».

### ТІСТЕЧКА СІЧЕНІ З КРЕМОМ

Тісто: 750 г борошна, 500 г вершкового масла або маргарину, 1 склянка сметани, 2 яєць, 2 жовтки, на кінець ложка солі.

Крем: 3 жовтки, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 1 склянка молока, 2 ч. ложки крохмалю, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сіль і продовжувати сікти. Додати сметани і сікти, доки не замісіть тісто. Винести його на годину в холодне місце, після чого розкатати тонким шаром і вирізати коржик. Всю їх кількість поділити порівну і на одній частині коржиків у центрі наперстком зробити дірочку. Пекти в гарячій духовці (240°С) протягом 15 хв. Спечені холодні коржикі перекласти заварним кремом, складати попарно і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

**Крем приготувати так:** жовтки, цукор, крохмаль розтирати до утворення пухкої маси, доливачи по ложці гарячого молока. Поставити на вогонь. Якщо крем гусне, звити його, додати розтертого масла з ваніліном, усе разом добре розтерти і охолодити.

### КОШПІЧКИ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 1 ст. ложка цукру, сік і цебра з 1 лимона, 2 ст. ложки сметани.

Крем: 2 склянки молока або вершки, 150 г цукру, 4 жовтки, 50 г крохмалю, ванілін.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цедру і сік з лимона, сметану і замісити тісто.



Поставити його на годину в холодне місце. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дощці, скляником вирізати коржики, вистелити ними змащені жиром формочки (рис. 40), поставити на лист і пекти до половини готовності в гарячій духовці (220—240° С) протягом 10—15 хв.

Окремо сією ж формочкою вирізати таку ж кількість коржикив, щоб пізніше ними прикрити кошички, і спекти їх до половини готовності. Кошички наповнити кремом, накрили коржиками і поставити в духовку для допекання ще на 10 хв.

**Заварний крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром, вимішати з крохмалем і потроху вливати тепле молоко або вершки. Поставити на невеликій вогонь і мішати, поки маса не загусне (до кіпіння не доводити). Коли крем остигне, всипати ванілін. Можна додати й білкову піну, тоді буде більше крему.

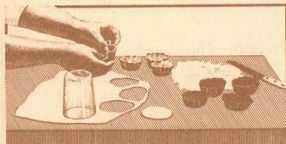


Рис. 40. Виготовлення формочок для кошичків

### КОШИЧКИ З СЛОВОНОГО ТІСТА

**Тісто:** 300 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту.  
**Начинка:** а) 100 г варення без сиропу, 3 білки, 100 г соргів або магідало, 100 г цукру; б) 3—4 білки, 300 г цукру, 1 склянка свіжжого леда.

Борошно всипати на дошку, поділяти на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет і змішати на холодному молоці пекуче тісто. Другу частину борошна посипати з жиром і доміснити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти другу частину, загорнути конвертом, посипати борошном і розкачати від себе не натискаючи. Знову посипати і складати втрое, поставити в холодне місце на 5 хв. Так розкачувати і охолоджувати тричі. Тоді тісто розкачати від себе в один бік. Скляником вирізати коржики, накласти їх на формочки, перевернути догори дном і складати на листі. Пекти в гарячій духовці (240° С) протягом 15 хв.

**Начинати кошички так:** а) у спекнені кошички накласти варення без сиропу, прикрити пі-

ною із збитих з цукром білків, посипати посіченими горіхами або мигдалем, поставити на 10 хв до теплої духовки, щоб піна підсохла; б) з білків збити густу піну, додаючи по ложці цукру. Якщо піна стане пухкою, додати по ложці промитих суниць або роздутих полуниць чи абрикосів. Якщо використувувати тільки піну, слід додати сік з 1/2 лимона. Масу можна забарвити харчовою фарбою.

### КОШИЧКОВІ БАБКИ

**300 г крохмалу, 150 г маргарину, 150 г цукру, 4 яйця, 1/2 склянки молока, цедра з 1 лимона, 1/2 ч. ложки соди, 200 г ізоуму, по 50 г цукра, мигдало, соргів, ромова есенція, цукрова пудра.**

Маргарин розтерти до утворення пухкої маси з лимонною цедрою, додаючи по яйцю, по ложці цукру і крохмалу. Тоді вимішати з ізоумом, пукатами, посіченим мигдалем без шпінки, горіхами, накласти у формочки, змащені жиром і посипати сухарями або меленими горіхами. Пекти в гарячій духовці (200—210° С) протягом 20 хв. Виймати кошички холодними. Скрופити їх солодким чаєм з ромовою есенцією, посипати цукровою пудрою.

### КОШИЧКИ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

**Тісто:** 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 жовтки, 1 ст. ложка цукру, 2—3 ст. ложки сметани, сік і цедра з 1 лимона або 1 ст. ложка оцту.  
**Начинка:** 150 г мелених соргів, 150 г цукру, 7 яєць, 2 ст. ложки мелених білків сугарів, ванілін.

**Помадок:** 250 г цукрової пудри, 2 білки, 2—3 краплі лимонної есенції або лимонний сік.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор, педру і сік з лимона або оцет, змішати сметаною тісто і поставити на годину в холодне місце. Потім тонко розкачати на посипаній борошном дощці, скляником вирізати коржики, вистелити ними змащені жиром формочки і накласти начинку, поставити формочки на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Кошички не слід занадто наповнювати масою, бо під час випікання вона дуже росте. Спечені кошички, ще гарячими, змішати помадком, зверху покласти варення з вишень або суниць (рис. 41).

**Ручки до кошичків:** а) 1/4 тіста скачати валочкою завдовжки 10 см, зігнути підковою і спекти.

**Начинку приготувати так:** збити білки з цукром, ваніліном, вимішати з жовтками, додати мелені горіхи, сухарі, легко вимішати.

**Помадку приготувати так:** розтерти білки з цукровою пудрою і влити кілька крапель лимонної есенції або лимонний сік.



Рис. 41.

Кошичок з вершковою начинкою, оздоблений суцільним варенням і кремом

### КОШИЧКИ З КАВОВИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 300 г борошна, 100 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину.

**Крем:** 1 ст. ложка борошна, 3 жовтки, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою мичної кави, 100 г посічених соргів. Жир посікти з борошном, додати цукор і змішати водою тісто. Виставити його на годину в холодне місце. Потім тонко його розкачати, скляником вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 20 хв. Спечені кошички наповнити кавовим кремом і посипати посіченими горіхами.

**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром, борошном, додаючи потроху теплої кави; поставити на повільний вогонь і вимішувати, поки маса загусне. Окремо розтерти вершкове масло і цукор, додати до нього по ложці охолодженого крему, вимішувати, поки утвориться однорідна маса. Коли маса охолоне, наповнювати нею кошички.

### КОШИЧКИ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 жовтки.

**Крем:** 100 г цукру, 2 білки, ванілін, сік з 1/2 лимона, 2—3 ст. ложки води.  
З борошна, жиру, цукру і жовтків змішати тісто, внести його на годину на холодне місце, після чого розкачати, скляником вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки. Поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15 хв.

**Крем приготувати так:** зварити сироп з 2—3 ст. ложками води і цукру. Якщо крапли сиропу, сплавачи з ложкою титану за собою випаде, зміяти його і гарячий вилити тонким струменем в густу білкову піну, весь час збиваючи. Додати ванілін і лимонний сік. Можна покласти ложку будь-якого варення або свіжжого лим. Кошички наповнити кремом перед подачею на стіл.

### КОШИЧКИ НА СПИРТУ З АГРУСОМ

**Тісто:** 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки цукру, 30 г горіхи або спирт.

**Начинка:** 200 г агрусу, 200 г цукру, 1/2 склянки води.

Жир посікти з борошном, додати цукор, горілку або спирт і змішати тісто. Поставити на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, скляником вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки. Пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 10—20 хв. Спечені холодні кошички наповнити варенням з агрусу.

**Варення приготувати так:** зварити сироп з цукру 1/2 склянки води. Дуже зелений агрус почистити, змити киятком, відділити, висипати в сироп. Варити на повільному вогні, поки агрус стане прозорим. Охолоджене варення без сиропу вилити в кошички перед подачею на стіл. Змішати варення з агрусу можна додати свіжий суцільний полуниця, вимішати з цукром і сметаною.

### КОШИЧКИ З ВАРЕННЯМ

**Тісто:** 300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, 1 жовток.

**Начинка:** 250 г варення без сиропу.  
Жир розтерти з цукром, додати яйце, жовток, борошно і змішати тісто. Поставити його на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, скляником вирізати коржики і вистелити ними змащені жиром формочки. Таку ж кількість коржикив приготувати для наповнення кошичків. Кошички наповнити варенням без сиропу, накрили коржиками, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—220° С) протягом 20 хв.

### КОШИЧКИ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

**Тісто:** 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 50 г мелених соргів, 1 склянка ваніліну, сік з лимона або 2—3 ст. ложки води.

**Начинка:** 1/2 склянки маку, 100 г цукру, 3 яєць, 50 г мелених соргів, 1 ст. ложка мелених білків сугарів, 1 ч. ложка кориці, цедра з лимона.

Жир посікти з борошном, додати мелені горіхи, сік, протерти крізь сито і вимішаний з цукром варений жовток. Змішати тісто водою і поставити на годину в холодне місце. Тоді його тонко розкачати і скляником вирізати коржики. Вистелити ними змащені жиром формочки, наповнити їх начинкою з маку, поставити на лист і пекти в гарячій духовці (210—240° С) протягом 15—20 хв.

**Начинку приготувати так:** мак запарити, відцідити, розтерти, додати цукор, жовтки, вимішати з пілою збитих білків, меленими горіхами, сухарями, корицею, цедурою з лимона.

### КОПИЧКИ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру.  
Крем: 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка варення з вишень чи суниць, ванілін, 2 г желатину.

3 борошна, жир і цукру замісити водою тісто і поставити його на годину в холодне місце, після чого тонко розкачати, скляною вирізати коржиків і вистелити ними змащені жиром формочки. Скласти на лист і пекарні в гарячій духовці (230–240°С) протягом 15–20 хв. Спечені копички виймати з формочкою обережно, бо вони дуже крихкі. Копички наповнити кремом із сметани, одобрити варенням з вишень, чи суниць. Сметану вимішати з цукром, сунинами, малиною і накласти в спечені копички перед подачею.

**Сметанний крем приготувати так:** сметану добре охолодити і тоді збивати. Як почне густіти, додавати по ложці цукрової пудри і під кінець — варення і желатин, розведений у 1–2 ст. ложках гарячої води. Можна додати також свіжих ягід або малини.

### ВАФЕЛЬНІ ТРУБОЧКИ

Тісто: 3 ст. ложки борошна, 3 яєць, 2 ст. ложки цукру, 3 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки молока.

Помадка: 100 г цукру, 2–3 ст. ложки води, 1 ч. ложка оцту, 20 г какао.  
Крем: (білковий): 3 білки, 150 г цукру, сік з лимона, ½ склянки води, ½ ч. ложки оцту.  
Яйця розтерти з цукром і маслом, додати борошно і молоко, добре вимішати ложкою. Тісто повинно бути рідким, як на паליсники. Розігріти форму для вафель, змастити її жиром (тілця першої раз), влити на середину ложку тіста, прикрити і пекарні, поки зарум'яняться. Ще гарячі вафлі скручувати в трубочку, накласти всередину білковий крем і обваляти шоколадною помадкою.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадваючи з ложки, потягнеться за собою «нитку», сироп готовий. Збити з білків круту піну і вливати в неї тоненьким струмочком гарячий сироп. Коли утвориться однорідна маса, суміш поставити в посуд з киплячою водою і збивати доти, поки піна

не загусне. Тоді зняти з вогню і продовжувати збивати. Коли крем охолоне, додати до смаку лимонний сік.

### ВАФЛІ З ВІНОМ

150 г борошна, ½ склянки молока або вершків, 4 ст. ложки цукру, 1 яйце, ½ склянки білого вина.

Яйце розтерти з цукром, влити вино, всипати борошно і розвести молоком або вершинами, щоб тісто було рідким, як на паליсники. Пекти, як у попередньому рецепті. До цих вафель можна додати ½ ч. ложки кориці.

### ВАФЛІ НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ

100 г борошна, 100 г вершкового масла, 3 яєць, 100 г цукру, ванілін.

Розтерти масло з цукром і ваніліном, вбити яйця, додати борошно і розмішувати, щоб тісто було рідке, як на паליсники. Форму розігріти, змастити жиром, на середину влити по півложки тіста і пекарні, поки вафлі зарум'яняться.

### ВАФЛІ ДРІЖДЖОВІ

100 г борошна, 50 г вершкового масла, 2 яєць, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 2 ч. ложки цукру, кориця або ванілін.

Розтерти до білості розтоплене вершкове масло, додати яйця, пухор, борошно і вимішати ложкою. Влити молоко з розпушеним дріжджами, для запаху покласти корицю або ванілін і знову вимішати. Поставити, щоб тісто підійшло. Тоді столовою ложкою наливати у розігріту і змащену жиром форму і пекарні.

### ВАФЛІ ШОКОЛАДНІ

100 г борошна, ¼ склянки топленого вершкового масла, 2 жовтки, 50 г тертого шоколаду, ½ склянки молока або вершків, 4 білки.

Тепле масло розтерти до білості, додати жовтки, борошно, тертий шоколад. Все це добре розмішати, влити вершки або молоко, вимішати з пілою збитих білків і пекарні, заливаючи столовою ложкою у розігріту і змащену жиром форму.

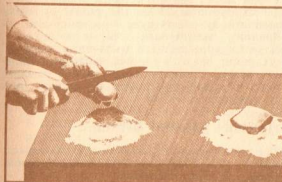
### ТІСТЕЧКА «НАПОЛЕОН»

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2–3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.  
Крем: 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г борошна, 2 склянки молока, 100 г цукру, 4 жовтки, ванілін.

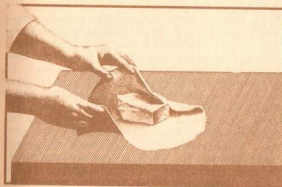
На дошку насипати 150 г борошна, зробити ямку, вбити туди яйце, посолити, влити оцет,

молоко і замісити тісто. Місити довго, до появи пухирця. Жир посікти з ретельно борошна і замісити друге тісто (рис. 42, а). Перше тісто розкачати, на середину покласти друге (масляне) (рис. 42, б), загорнути у вигляді конверта і легко качати від себе. Посипати борошном, скласти втричі (рис. 42, в) і поставити на 10 хв у холодне місце. Цю операцію повторити 4 рази. Потім тісто розділити на дві частини. Одну частину охолодити, а другу розкачати за розміром листа, покочати і пекарні в дуже гарячій духовці (240–250°С) протягом 20 хв. Потім сліпки другий корж. На один з них накласти заварний крем і накрити другим коржем. Нарізати гострим ножем квадратні тістечка і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

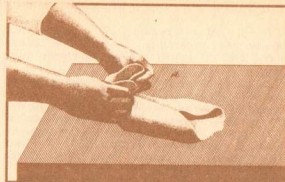
**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром. Масло або маргарин розтопити, всипати борошно, підсмажити до приємного запаху. Не знімаючи з вогню, поступово вливати холодне молоко, розтираючи до утворення однорідної маси. Жовтки влити в гарячу масу, старанно вимішати і, як почне густіти, зняти з плити і додати ванілін. Вимішувати, поки не охолоне.



а



б



в

Рис. 42. Технологія приготування тістечок «Наполеон».

### СЛОЙКИ З ЯБЛУЧНИМ ДЖЕМОМ

Тісто: 400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2–3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі. Начинка: 1 кг яблук, 300 г цукру, кориця.  
Приготувати слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон» і сліпки для коржів).

**Начинку приготувати так:** почистити яблука, пошкатувати, ступити з цукром до прозорості, додати корицю. Коли маса загусне, охолодити, змастити нею корж, накрити другим коржем, порізати гострим ножем на рівні квадрати, посипати цукровою пудрою з ваніліном.

### ЯБЛУКА В СЛОЙНОМУ ТІСТІ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1–2 ст. ложки молока, на кінець ножа солі. Начинка: 500 г яблук, 50 г цукру.

Приготувати слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), тонко розкачати, порізати на квадрати. Яблука почистити, порізати кожине надвоє, вибрати зернятка і покласти плоским боком на тісто. Зібрати дошки кути квадрата і заплітати білком (рис. 43). Змастити яйцем (240–250°С) протягом 20–25 хв. Ще гарячі слоїки посипати цукровою пудрою з ваніліном.



Рис. 43. Яблука в слоїному тісті



## СЛОПОНІ ТРУБОЧКИ З КРЕМОМ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ст. ложки молока, на кінець ножа сода.

Крем: заварний — 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 1 склянка молока, 100 г цукру, 4 жовтки, ванілін; сметанний — 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка варення з вишнею чи суницю, ванілін, 2 г желатину; білковий — 3 білки, 150 г цукру, ½ склянки води, ½ ч. ложки оцту, сік з 1 лимона.

Приготувати слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), розкачати, наліпати на вареники, вирізати смужки 3×30 см. Смужки навішати на металеві конусні трубочки (рис. 44) так, щоб кожний новий латок накладав на попередній. Змастити яйцем або змочити водою, пошпати цукром, скласти на лист і пекти в дужке гарячої духовки (240—250°С) протягом 20 хв. Спечені трубочки обережно зняти з металеві трубки обмотаною рушником рукою і скласти на дошку. Коли трубочки охолонуть, начиняти їх заварним кремом чи сметанним або білковим.



Рис. 44. Так навішати тісто на металеві конусні трубочки

## СЛОПОНІ ТРУБОЧКИ ГОРІХОВІ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 1—2 ст. ложки молока, на кінець ножа сода. Начинка: 200 г мелених горіхів, 150 г цукру, ½ склянки молока, ванілін, 50 г мелених сушарів.

Замістити слоїне тісто (див. «Тістечка «Наполеон»), тонко розкачати, нарізати квадрати розміром 8×8 см. На середину кожного квадрата накласти горіхову масу, скрутити рулет, змастити яйцем, пошпати цукром і пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Начинку приготувати так: мелені горіхи розтерти з цукром, молоком, ваніліном. Можна додати 2—3 ст. ложки мелених білх сушарів, щоб маса була густішою.

## СЛОПОНІ РУЛЕТКИ НА ДРИЖДАЖАХ

Тісто: 250 г борошна, 20 г дріжджів, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки, ½ склянки сметани, 100 г вершкового масла або маргарину, на кінець ножа сода, 300 г джему.

Начинку: горіхова — 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 2 білки, 2 ст. ложки мелених сушарів; макова — ½ склянки маку, 100 г цукру, 1 білок, 50 г іюму, цедра з ½ лимона.

Розвести дріжджі у теплом молоці з 1 ч. ложкою цукру і 1 ч. ложкою борошна. Копирозина почне бродити, вилити у посуд з борошно, додати жовтки, сметану, посолити і замістити некруте тісто. Накрити його тарілкою на годину. Після цього розкачати корж завтовшки 1 см, на нього покласти масло, загорнути у вигляді конверта, розкачати від себе, не патиаскую. Посипати борошном, скласти і знову розкачати. Цю операцію повторити 3—4 рази. Тісто тонко розкачати, нарізати на смужки завширшки 8—10 см. Сметати горіховою масою або накласти джем чи мак, скрутити рулет, порізати його на частини завдовжки 5—8 см, покласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв. Ще гарячі рулетки пошпати цукровою пудрою з ваніліном.

Начинку приготувати так: горіхову — білки і цукор вимішати з меленими горіхами, сушарями; макову — мак запарити у кількох водах, відцідити, розтерти або змолотити трічі на м'ясорубці, додати цукор, іюм, цукор, вимішати з білком.

## ТІСТЕЧКА ЗАВАРНІ «ПІПСІ»

Тісто: 1 склянка розтопленого вершкового масла, 1 склянка води, 1 склянка борошна, 4 яєць, на кінець ножа сода.

Креми: заварний — 3 жовтки, 1 білок, 100 г цукру, 1 склянка молока, 50 г борошна, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін; сметанний — 1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін. Помідка: 300 г цукру, ½ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

До гарячого розтопленого масла додати гарячої води і заквітяти. Зняти з вогню і поступово всипати борошно, весь час старанно вимішуючи, до утворення однорідної маси. Знову поставити на слабкий вогонь і підіграти, вимішуючи, поки маса не втрапить запах борошна. Тоді додавати яйця (по одному), добре вимішуючи. Тісто посолити, вимішати і поставити на годину в холодне місце, щоб загусло. Потім набирати тісто столовою ложкою, виробити кульки завбільшки з горіх,

складати їх на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 20 хв. Перші 10 хв духовки не відчиняти, бо тісто осиде. Коли спечені кульки затверднуть, надірати кожному гострим ножем і наповити кремом чи збитою сметаною або білковою піною. Спечені і висушені кульки вмочувати в шоколадну помадку і заплювати по дві з пшою тістою змащеною пшеничними трубочки і бублики. Трубочки: накласти тісто на змащений жиром лист у вигляді батончика, а від спечуться, надірати і начинити кремом. Бублички: тісто вилити на лист за допомогою кондитерського мішечка. Коли спечуться, пошпати цукровою пудрою.

Крем приготувати так: заварний — розтерти жовтки з цукром, додати борошно. Все це розвести гарячим молоком і поставити на вогонь, але до кипіння не доводити. Коли маса загусне, зняти її з вогню, додати масло, піну з одного білка, ванілін і старанно вимішати. Піну з білка слід додати, коли крем занадто густий. Начиняти кульки холодним кремом; сметанний — сметану охолодити, а потім збити на холоді, щоб загусла, додати ложку цукрової пудри з ваніліном. Начинити кульки перед подачею на стіл. Помадку приготувати так: цукор аалити чайною водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сироу, спадують з дошки, тягнє за собою чистку, додати зігрітий шоколад або заваренє з 2—3 ст. ложками від какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін.

## ЯБЛУКА У ЗАВАРНУ ТІСТІ

Тісто: 80 г розтопленого вершкового масла, 1 склянка води, 150 г борошна, 3 яєць, на кінець ножа сода.

Начинка: 1 кг яблук, 1 ст. ложка варення. До гарячого розтопленого масла додати гарячої води і заквітяти. Зняти з вогню і поступово всипати борошно, весь час старанно вимішуючи, доки утвориться однорідне тісто. Коли маса остигне, знову поставити її на слабкий вогонь і вимішувати, поки не втрапить запах сирого борошна. Тоді додавати яйця (по одному) і добре вимішувати. Тісто посолити, вимішати і поставити в холодне місце, щоб загусло. Невеликі яблука почистити, вибрати серцевину, а замість неї накласти варення. Начинені яблука обліпити заварним тістом і скласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (210—220°С) протягом 35 хв. Спечені яблука пошпати цукровою пудрою.

## ДРІБНІ ЛАСОЦІ

### ПІННИКИ ЗВИЧАЙНІ

5 білків, 250 г цукру, ванілін.

3 білків збити густу піну, поступово додаючи цукор, всипати ванілін і вимішати. Чайною ложкою накласти маленькі кульки на лист, застелений промащеним папером, поставити в теплу духовку (150°С) на 45 хв, щоб пінички висохли.

\*

4 білки, 300 г цукру, 200 г мелених горіхів, ванілін.

3 білки і цукор збити круту піну, вимішати її з меленими горіхами. Чайною ложкою накласти кульки на лист, застелений промащеним папером. На кожну кульку можна покласти горішок. Лист поставити в теплу духовку (150°С) на 45 хв, щоб пінички висохли.

\*

5 білків, 250 г цукру, 250 г посіченого мигдалю або арахісу.

3 білки і цукор збити круту піну, вимішати з посіченими мигдалем чи арахісом, накласти чайною ложкою на лист, застелений промащеним папером і поставити в теплу духовку (150°С) на 45 хв, щоб пінички висохли.

### ПІННИКИ З ЯБЛУК

5 великих яблук, 200 г цукру, 1 білок.

3 великих сипких яблук вибрати серцевину і спекти їх. Перетерти крізь сито. Додати цукор, білок і все разом збити, тримаючи миску з масою в холодній воді. Коли маса загусне так, що ложка в ній стоїтиме, набирати ст. ложкою і класти на лист, застелений промащеним папером. Поставити в теплу духовку (150°С) на 45 хв, щоб пінички висохли.

### СІЖИКИ З КРЕМОМ

4 білки, 100 г цукру, 3 склянки молока, ванілін.

Крем: 4 жовтки, 100 г цукру, 1 ст. ложка борошна, ванілін.

Збити білки з цукром, додати ванілін і накласти столовою ложкою в кількадемо. Кожний білок з одного боку згорнеться, сіжик повернутий на другий бік. Варити недовго, щоб піна не тверділа. Зварені сіжики вибирати шумівкою на тарілку.

Приготування крему: розтерти жовтки з цукром до білості, додати борошно, ванілін, розмішати молоком, де варилась сіжик, і поставити на вогонь. Вимішувати, доки маса загусне, не доводячи до кипіння. Коли крем

охолоде, покласти в нього сніжки і одобити вершками. До крему можна додати і ст. ложку какао.

#### ГРИБКИ ГОРІХОВІ НЕ ПЕЧЕНІ

Тісто: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 білок.

Помадка: 50 г какао, 100 г цукру, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.  
3 мелених горіхів, цукру і білка замістити тісто. Виробити в нього шапочки і шийки грибів. Шапочки замстити помадкою і білком прилипти до ніжок. Помадку можна зафарбувати червоною кондитерською фарбою, а білком помадкою зробити крапочки.

Помадку приготувати так: цукор зварити в молоко до консистенції густої сметани, додати какао, зварити і розтерти з вершковим маслом.

#### КОВБАСКА ШОКОЛАДНА

100 г цукру, 100 г шоколаду, 1 яйце, 1 жовток, 100 г ізюму, 100 г горіхів або мигдалю, 2 ст. ложки молока.

Натертий шоколад і цукор зварити в молоко. Коли маса загусне, зняти з вогню і охолодити, після чого розтерти в жовтком, яйцем, ваніліном та посиченими горіхами, ізюмом, викласти на дошку, посипану цукровою пудрою, розкачати тоненькі валочки, навкіс нарізати його на кружечки і поставити у холодильник.

#### КАРТОПЛЯНИЧКИ В ШОКОЛАДІ

500 г цукру, 250 г вереної картоплі, 100 г тертого шоколаду або какао (порошок), 1/2 склянки води, 100 г мелених горіхів, мизьальна есенція.

З цукру і води зварити густий сироп, додати протерту крізь сито варену картоплю, кілька крапель мигдальної есенції, добре розтерти. На другий день скочати на долоні кульки завбільшки з горіх і вмоцувати кожну в мелених горіхах, какао або натертий шоколад.

#### КУЛЬКИ КРОХМАЛЬНІ З ПОМАДКОЮ

100 г вершкового масла, 200 г цукру, 6 яєць, 200 г картопляного крохмалю, ванілін.

Помадка: 100 г шоколаду, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки вершки.  
Розтерти масло в цукром, ваніліном, додаючи по яйцю і ложці просіяного картопляного крохмалю. Все добре вмішати, щоб утворилася однорідна маса. З цього тіста виробити кульки завбільшки з вишневу яблуду і викласти на змащений жиром і посипаний сухарями лист. Пекти в теплій духовці (150—190°С)

протягом 15 хв. Спечені кульки вмоцяти в цукорладу помадку.  
Помадку приготувати так: цукор і шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани, а коли охолоне, розтерти з маслом.

#### КУЛЬКИ АРАХІСОВІ

7 білків, 100 г мелених горіхів, 50 г арахісу, 50 г цукру.

3 білків і цукру збити круту піну, вмішати з меленими горіхами і підсмаженим арахісом. На застелений промащеним папером лист чайною ложкою накласти невеликі кульки і пекти їх у теплій духовці (150—180°С) протягом 25 хв, щоб добре підсохли.

#### ДРІБНІ ПРЯНИКИ

2 яєць, 200 г цукру, 200 г посичених горіхів, 200 г ізюму, 1 ст. ложка борошна, 100 г арахісу.

3 білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, борошно, ізюм, горіхи, арахіс і вмішати. Цю масу викласти шаром 1 1/2 см на застелений промащеним папером лист. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 15 хв, а потім порізати ножем на маленькі квадратки.

250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту або сік з лимона.  
Жир розтерти з цукром, додати жовток, олет, борошно, і замісити на воді тісто так, щоб його можна було легко розкачати. Внести на дві години в холодне місце. Потім розкачати, нарізати дрібні пряники, замістити білком і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв. Спечені пряники ще гарячими посипати цукровою пудрою.

500 г борошна, 200 г маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, сік з 1 лимона.

Жир розтерти з цукром, лимонним соком, жовтком, всипати борошно, замістити тісто і внести в холодне місце. Потім тісто розкачати шаром завтовшки 1/2 см, замістити білком, посипати цукром з корицею, нарізати маленькими трикутниками і викласти на змащений жиром лист. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 15 хв.

200 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 200 г цукру, 100 г посичених горіхів, ромова есенція.

Жир розтопити, збити до білоти, додати цу-

кор, жовтки, борошно, кілька крапель ромової есенції. Все це добре перетерти і вмішати з піною збитих білків. Потім тісто набити чайною ложкою, класти на лист, застелений промащеним папером, замістити яйцем, посипати дрібно посиченими горіхами і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 20 хв.

100 г борошна, 250 г цукру, 150 г шоколаду, 3 яєць, 500 г посичених горіхів.

Натертий шоколад розтерти з 150 г цукру; окремо розтерти жовтки з 100 г цукру. Все це вмішати, додати борошно, піну збитих білків і вмішати її на змащений жиром лист. Посипати посиченими горіхами і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 20 хв. Ще гарячий корж порізати гострим ножем на маленькі квадратки, посипати цукровою пудрою.

Тісто: сік з борошна, 100 г маргарину, 3 жовтки, сік з цедра з 1/2 лимона.

Безе: 3 білки, 150 г цукру, ванілін.

Начинка: 150 г вершкового масла, 2 яєць, 100 г цукру, цедра і сік з 1/2 лимона.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, сік цедру з лимона. Замістити тісто, розкачати, вирізати коржики, спекти їх у гарячій духовці. З білків збити круту піну, додаючи по розлізній цукру. Збивати, поки цукор не розлізеться, додати ванілін. Чайною ложкою викласти кульки такого розміру, як коржиків, на змащений лист. Всушити їх у теплій духовці. Низ спечених коржиків замочувати в чайнику, а на неї накласти кульки.

Начинку приготувати так: збити яйця і цукор з ложкою води на плиті, поки маса загусне, додати цедру і сік з лимона. Зняти з плити, охолодити і змішати з розтертим маслом.

#### ГОРШКИ З НАЧИНКОЮ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце, 2 ст. ложки майонезу або сметани, 1/2 ч. ложки соди, лимонна кислота.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 50 г цукрової пудри, 1 жовток, 50 г вершкового масла, 1—2 ст. ложки настою натуральної чорної кави, 1 ч. ложка коньяку, ванілін.

Жир посікти з борошном, просіяним з содою і лимонною кислотою, додати яйце, цукор, майонез або сметану і замістити м'яке тісто. Форму для випікання горішків замістити вершковим маслом і чайною ложкою накласти тісто, прикрити і випікати на повільному вогні до золотистого кольору. Охолоджені горішки

повільним заповнити начинкою, скласти по дві і посипати цукровою пудрою.  
Начинку приготувати так: жовток зварити в цукром, вмішати з горіхами, запареним чорною кавою, і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне. Тоді зняти з вогню, вмішати з крижтами, що залишилися від горішків, додати ванілін і коньяк. Якщо маса загатою густа, вмішати її з білком.

#### ГОРШКИ В ШОКОЛАДІ

100 г вершкового масла, 150 г тертого шоколаду, 1—2 ст. ложки вершки, 150 г цукру, 100 г горіхів.

Покласти в настурую масу, 100 г шоколаду, вершки, цукор і поставити її в більшу каструлю з киплячою водою. Мішати, поки продукт розтопляться. Повидники горіхів підсмажити в духовці і вмоцувати у приготовлену шоколадну масу, а потім у натертий шоколад або какао і скласти на тарілку, щоб підсохли.

250 г цукру, 150 г мелених горіхів, 200 г тертого шоколаду, 2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка настою кави, ванілін.

Підігріти молоко з кавою і розтопити в ньому 100 г шоколаду, змішати з цукром, ваніліном, 100 г мелених горіхів. З цієї маси виробити маленькі кульки, обкачати їх у тертому шоколаді або какао, мелених горіхах, скласти на тарілку і поставити в холодильник, щоб застигли.

#### КАРАМЕЛЬ ВЕРШКОВА

500 г цукру, 1 склянка молока або вершки, 100 г вершкового масла, ванілін.

Цукор, вершки або молоко варити на повільному вогні, постійно помішуючи, поки маса не набуде кофейного кольору. Набрати ложку-дво трохи маси і влити в холодну воду. Якщо вона відразу загусне, зняти з плити, добре перетерти з маслом, ваніліном, вилити на тарілку, змочену водою, і порізати на квадратки.

#### КАРАМЕЛЬ ШОКОЛАДНА

125 г цукру, 125 г меду, 125 г шоколаду.

Цукор, мед і шоколад зварити на повільному вогні. Якщо крапля маси в холодній воді зразу гусне, вилити масу на змащену олією або водою тарілку і порізати на квадратки.

#### ПУГАТИ

500 г цукру, 250 г посичених горіхів, 6 білків, 1/2 склянки меду, 1 склянка води, 1 ст. ложка оцту, 100 г шоколаду, ванілін, 3 яєць.



3 цукру, волю, опту зварити густий сироп так, щоб кравля, спадаючи з ложки, тягнула за собою «нитку». Тоді додати мед і варити знову «до нитки». З білків збити круту піну. Сироп зливати до піни тонким струменем, весь час збиваючи її, а тоді масо доварити на парі, вимішуючи ложкою. Якщо провести ложку через середину, і маса не згоріє, то додати грубо посічені горіхи. Частину маси накласти на вафлю і прикрити другою вафлю. До другої частини маси додати розігрітий шоколад, вимішати і викласти на нугат. Накрити вафлю, притиснути тигарем. Різати на другий день.

**7 білків, 400 г цукру, 1 ст. ложка меду, 250 г посиченз горізі, 2 вафлі, ванілін.**  
3 цукру і склянки гарячої води зварити густий сироп так, щоб кравля, спадаючи з ложки, тягнула за собою «нитку». Тоді додати ложку меду і варити знову «до нитки», додати піну з круто збитих білків, вимішати за сиропом. Посуд з масою поставити в інший посуд з киплячою водою. Варити, постійно помішуючи, доки маса не вилітає від країв посуду. Тоді вимішати з посиченими горіхами і ваніліном, викласти на вафлю, поверх накрити другою вафлю, притиснути якомось тигарем. На другий день порізати намоченим у воді ножем.

#### ГРИЛЬЯЖ З ГОРИХАМИ

**250 г посиченз горізі, 1 склянка меду, 100 г цукру.**  
Зварити мед з цукром, щоб злегка зарум'янівся, всипати посичені горіхи, хвилюючи шпателем, потім викласти на мокру дошку, розкачати мокрим валком і нарізати невеликими квадратиками.

#### ГРИЛЬЯЖ З МАКОМ

**1 склянка маку, 1 склянка меду, 100 г цукру, 1/2 склянки посиченз горізі.**  
Технологія приготування див. у попередньому рецепті. Крім горіхів у мед, зварений з цукром, всипати віджиджений мак.

#### ГРИЛЬЯЖ З ВАРЕННЯМ

**6 ст. ложок варення, 500 г цукру, 250 г мелених горізі, 2 вафлі.**  
Цукор залити склянкою гарячої води і зварити густий сироп. До нього додати 6 ст. ложок варення і знову час помішуючи, мелені горіхи і варити, весь час помішуючи. Якщо маса почне відставати від стінок посуду, викласти її на вафлю, прикрити іншою вафлю, притиснути тигарем. На другий день порізати на маленькі частинки.

#### ГРИЛЬЯЖ ШОКОЛАДНИЙ

**250 г шоколаду, 250 г цукру, 250 г посиченз горізі, 100 г цукаті, 5 ст. ложок варення, 50 г вершкового масла, 2 вафлі, 1/2 склянки води.**

Цукор залити гарячою водою, зварити густий сироп, додати посичені горіхи, тертий шоколад, нарізані цукати, варення, масо. Все це вимішувати, варячи на повільному вогні і стежачи, щоб не пригоріло. Коли маса відстає від стінок посуду, викласти її на вафлю, прикрити другою і притиснути тигарем.

#### ГРИЛЬЯЖ З КУКУРУДЗЯНИХ ПАЛІЧОК

**1 пачка кукурудзяних палічок, 750 г цукерок «Золотий ключик» або «Кіч-Кіч», 200 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 1 лимон, 100 г горізі.**

Цукерки зложити в посуд, накрити і варити на «водяній бані», час від часу помішуючи, поки розтопляться. Тоді додати шоколад, масло і розтертати до утворення однорідної маси. Потім додати цукор і сік з лимона, посичені горіхи і вимішати з кукурудзяними палічками. Все це продовжувати варити на повільному вогні протягом 10–15 хв. Готову масу викласти на застелений промащеним папером лист, зверху накрити таким же папером і притиснути тигарем. На другий день порізати на маленькі квадрати.

#### ЧОК-ЧОК БАШКІРСЬКИЙ

**200 г борошна, 3 яєць, 1 склянка смальцю, 200 г вершкового масла, 500 г меду, 3 ст. ложки воли.**

3 борошна, яєць, води замістити тісто, як на вареники. Розкачати його шаром завтовшки 4 см, нарізати на квадратик розміром 1×1 см. Смажити в яєці, а коли зарум'яняться — вибирати шумівкою і сразу кидати в киплячий мед. Викладати на тарілку і мокрими руками сформувати стінок.

#### СОЛОДКІ ГРИНКИ

**4 городські булки, 1 склянка молока, 2 яєць, 50 г цукру, 100 г смальцю, 150 г повидла або джему.**

Черству булку нарізати тоненькими скибками, намочити в молоці, вмішати цукор з яйцем і цукром, скласти на тарілку на 30 хв, після чого гринки підмажити, замстити повидлом або джемом, скласти попарно і посипати цукром. Булку можна спочатку намочити в молоці, а через 15 хв — у збитому яйці і в мелених білх сухарях. Смажити з обох боків. Подавати з варенням або з гремом.

#### ЛІСОВИЧОК

**4 білки, 150 г цукру, 1 ч. ложка опту, 50 г лісових горізі, 1 лимон, 2 мандарини, 3 ст. ложки воли.**

Лісові горіхи трохи підмажити і посікти. Мандарини поділити на дольки і кожну розрізати напоперек. У склянку втиснути лимонний сік. З цукру, води і опту зварити густий сироп; посуд з білками поставити у другий посуд з киплячою водою і збити піну, додаючи до неї сироп, а потім — лимонний сік і порізані мандарини. Все разом вимішати з горіхами, викласти гіркою на тарілку і поставити в холодне місце на дві години, а потім подавати до столу.

#### АРАХІСНИЧКІ

**200 г арахісу, 3 яєць, 3 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, 1/2 склянка білх мелених сугарів, 1 склянка молока.**

Мелені сугарі залити молоком і зашпатити, щоб добре розмочились. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом, всипати посичені арахіс, вимішати з розмоченими сугарями і піною збитих білків. Цією масою напхати змачнену тортивицю і пекти в теплій духовці (150–190°С) протягом 30 хв, а потім порізати на скибки.

#### ТЕРТЕ ТІСТО З ВИШНЯМИ

**150 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 2 жовтки, 500 г вишень, ванілін.**

Масло розтерти з цукром і ваніліном, влити жовтки і розтерати, додаючи по ложці борошна. Коли маса стане однорідною, вимішати її з піною збитих білків, вилити на змачнений маслом і посипаний борошном лист, зверху густо накласти вишень без кісточок. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 35 хв.

#### ВИШНІ В ТІСТІ

**150 г борошна, 4 яєць, 1/2 склянки сметани, 100 г цукру, 1 кг вишень.**

3 борошна, цукру, яєць і сметани збити рідке тісто. Вишні з хвостиками зв'язати білою ниткою по п'ять, вмотати в тісто, змачнувши за хвостик і смажити в яєці. Вибирати на промаканий папір і посипати цукром.

#### БУЛОЧКИ З ВАРЕННЯМ

Кілька маленьких солодких булочок розрізати, вибрати з них м'якуш, накласти всередину варення або повидла, скласти обидві половини разом, намочити в молоці, покласти на сковородку, змачнувши маслом і часто перенертаючи висушити в теплій духовці (180°С).

#### ЯБЛУКА З КРЕМОМ

**1 кг яблук.**  
Крем: 3 ст. ложки борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 1 склянка молока, 3 яєць, 150 г цукру, ванілін.

Борошно з маслом підмажити до світло-жовтого кольору, розвести холодним молоком, добре розтерти, щоб не було грудочок, вимішати з жовтками, перетерти з цукром і ваніліном, під кінець додати піну круто збитих білків і все разом вимішати. У змачнену жиром і посипану сухарями вогнетривку тарілку накласти поштатований яблук, а на них викласти приготований крем. Пекти в теплій духовці (150–200°С) протягом 35 хв.

**500 г яблук або груш, 50 г цукру, 250 г вишневого варення.**

Крем: 1 склянка молока, 50 г борошна, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла. Яблук або груш почистити, кожне розрізати на половинки і вибрати серцевину, зварити обережно в підсолоненій воді, стежачи, щоб бульовички залишилися цілими. Яблук вибрати з води на тарілку, кожне охолонуть, залити кремом та оладити варенням. Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, борошном, вершковим маслом, напарити молоком і мішати, поки маса не загусне. З білків збити круту піну і поступово ложкою додавати її до крему, весь час помішуючи, поки крем не підросне.

#### ЯБЛУКА В ТІСТІ СМАЖЕНІ

**500 г яблук, 150 г борошна, 2 яєць, 50 г цукру, 3 ст. ложки сметани.**

Почистити яблук нарізати кружальцями завтовшки з палець і вибрати серцевину. Жовтки розтерти з цукром, додати сметану (замість сметани можна використати вино), вилити піну збитих білків, всипати борошно і вимішати. В це тісто вмотувати яблук і класти їх у гарячий жир на сковороду. Смажити з обох боків. Коли яблук прохолонуть, посипати їх цукром.

#### ЯБЛУКА В БІСКВІТНОМУ ТІСТІ

**6 яблук, 6 ст. ложок мелених сугарів або 150 г борошна, 6 яєць, 150 г цукру, 1 ст. ложка варення без сиропу, ванілін, цукрова пудра.**

Цілі яблук почистити, обережно вибрати серцевину, стежачи, щоб не розкопалися, вкинути в підсолонену гарячу воду, занітити яєці, сразу ж вибрати на друшляк і дати захолонуть. Тортивицю замстити жиром, посипати сухарями і класти яблук так, щоб одне одного не торкалося, і начинити кожне варен-

ним без сиропу. Потім яблука залити бісквітним тістом і пеки в гарчачій духовці (200°С) протягом 45 хв у гарчачій цукровою пудрою з ваніліном.

**Бісквітне тісто приготувати так:** з білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, ванілін, вимішати з персяним борошном або сухарями.

#### ЯБЛУКА В ПІСОЧНОМУ ТІСТІ

*1 кг яблук, 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 3 ст. ложки сметани, 50 г цукру, 1 ст. ложка малинового варення, 1 яйце.*

Жир посікти з борошном, додати сметану, пукор і замісити. Тісто на годину поставити в холодне місце, потім розкачати, як на вареники і порізати на квадрати. Яблука почистити, розрізати на половини, вибрати серцевину і на її місце накласти варення. Кожну напівину пополюнку покласти плоским боком на квадрат з тіста, загорнути ним яблуко і залишити кінці. Зверху можна покласти невеличкий коржик з цього тіста, замістити яйцем і пеки в гарчачій духовці (200°С) протягом 30 хв. Спечені яблука, ще гарячі, посипати цукром з ваніліном.

#### ЯБЛУКА ПО-ФРАНЦУЗЬКИ

*4 яблука, 2 яєць, 2 ст. ложки мелених сушарів, 100 г вершкового масла або олії для смаження, цукрова пудра, ванілін.*

Яблука почистити, обережно вибрати серцевину, стежачи, щоб вони не розколотися, порізати їх на кружальця завтовшки 1/2 см, влити в кожну ямку цукор, а потім у мелені сушарі і смажити на сковорідці. Підсмажені яблука посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ЯБЛУКА В СУХАРЯХ

*4 яблук, 2 склянки мелених білків сушарів, 5 яєць, 1/2 склянки молока, 100 г цукру, 1/2 склянки сметани, 1/2 ч. ложки кориці.*

Яблука збити з молоком, всипати мелені сушарі, влити сметану, додати цукор з корицею, добре вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Кастрюлю замстити жиром, посипати сухарями, накласти шар приготовленої маси і шар тонко пошатованих і посинаних цукром яблук — і так 2—3 рази. Пеки в гарчачій духовці (200°С) протягом 45 хв.

#### ВИШНІ І СЛИВИ З НАЛИВОК

Помідка: *100 г шоколаду, 150 г цукру, 1 ч. ложка вершкового масла, 1/2 склянки соди.*

Вишні і сливи добре відіждити, трохи обсушити і обкатати в цукровій пудрі. Підсушити в теплій духовці.

Зварити шоколаду помадку. Добре відіждити фрукти вимочувати в гарчачу шоколадну помадку і викладати на мільку тарілку, змочену холодною водою. Потім висушити. Фрукти, покриті помадкою, можна посипати меленим горіхами.

*Тісто: 200 г мелених горіхів або мигдалю, 150 г цукру, 2—3 ст. ложки молока або какао, 50 г шоколаду або какао, ванілін.*

Мелені горіхи і цукор залити молоком (можна агущеним) або каваю, поставити на плиту і варити кілька хвилин, мішаючи, поки утвориться однорідна липка маса. Додати ванілін. З фруктів вибрати кісточку, обкласти масою, обкатати в тертото шоколаді або какао. Обережно скласти на тарілці і висушити.

### БАБКИ

#### БАБКА ТЕРТА

*200 г борошна, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 200 г цукру, на кінець ножа соди і лимонної кислоти, 200 г малинового варення.*

Ротерти масло з цукром і жовтками до консистенції густої сметани. Весь час розтиравати, додати по ложці борошна з содою і лимонною кислотою і під кінець — білкову піну. Цією масою наповнити змашену жиром і посипану сухарями форму (рис. 45). Пеки в гарчачій духовці (190—200°С) протягом 30 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і полити малиновим варенням.

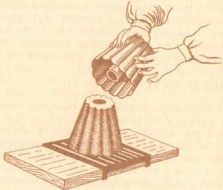


Рис. 45. У цій формі випікають бабки

#### БАБКА БІСКВІТНА З ЛИМОНОМ

*4 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки крохмалю, 1 лимон, 6 яєць, 150 г цукру.*

Зварити лимон, 2—3 рази зливаючи воду і заливаючи гарячою. Тоді вибрати зернята і змолоти лимон з шкіркою на м'ясорубці. Жовтки

ротерти з цукром, додати мелений лимон і вимішати з піною збитих білків, просіяним борошном та крохмалем. Приготовлену масу накласти у змашену жиром і посипану борошном або сухарями форму. Пеки в гарчачій духовці (190—200°С) протягом 30 хв.

#### БАБКА БІСКВІТНА З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

*100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 1/2 кг вишень або черешень, 2 ст. ложки сушарів.*

З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, вимішати, всипати борошно, весь час вимішуючи. Під кінець покласти вишень або черешень без кісточок, сухарів, цю масу вилити у змашену жиром і посипану сухарями форму. Пеки в гарчачій духовці (190—200°С) протягом 30 хв.

#### БАБКА З БУЛКИ

*150 г булки, 1/2 склянки молока, 1/2 склянки сметани, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 50 г горіхів, 50 г ізаюму або вишневого варення без сиропу.*

Булку порізати і намочити в молоці. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим маслом, додати намочену булку, перетерти, покласти варення або ізаюм, посичені горіхи, влити сметану, білкову піну і вимішати. Приготовлену масою наповнити змашену жиром і посипану сухарями форму (див. рис. 45). Пеки в гарчачій духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Подавати з варенням.

#### БАБКА ГОРІХОВА З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

*Тісто: 6 яєць, 6 ст. ложок цукру, 100 г мелених горіхів, 3—4 ст. ложки мелених білків сушарів, ванілін.*

Крем: *1 склянка сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін.*

Білки збити з цукром і ваніліном, вимішати з жовтками, а потім з горіхами і сухарями. Цією масою наповнити змашену жиром і посипану сухарями форму. Пеки в теплій духовці (180°С) протягом 30 хв. Подавати бабку з малиновим варенням або кремом з сметани.

Крем приготувати так: охолодити сметану і збити її, поки почне густіти, додаючи по ложці цукрової пудри і ванілін.

#### БАБКА ГРЕЧАНА

*500 г підсмаженої гречаної січки, 1/2 л сметани, 150 г цукру, цедра і сік з 1 лимона.*

Дрібну крупу залити сметаною, вимішати з цукром, цедрою і лимонним соком і залишити на три години, щоб каша набувнялася. То-

ді наповнити нею змашену і посипану сухарями форму і пеки в гарчачій духовці (200°С) протягом 30 хв. Подавати з варенням.

#### БАБКА ЛИМОННА

*1 лимон, 150 г цукру, 4 яєць, 1/2 склянки мелених білків сушарів.*

Лимон зварити, 2—3 рази зливаючи воду і заливаючи гарячою, вибрати зернята і змолоти з шкіркою. Жовтки ротерти з цукром, вимішати із меленим лимоном, піною збитих білків і сухарями. Накласти у форму, змашену жиром і посипати сухарями. Пеки в гарчачій духовці (200°С) протягом 35 хв. Подавати з варенням або сметаною.

#### БАБКА МАКАРОННА З ІЗАЮМОМ

*500 г борошна, 6 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 100 г ізаюму.*

З борошна, двох яєць і води замістити круте тісто, тонко розкачати, зверху посипати битою макароною, скрутити рулет, порізати тоненькі макарони і зварити їх у підсоленій воді. Відцідити, промити водою, вимішати з вершковим маслом, ротерти з цукром жовтками, білковою піною, ізаюмом. Накласти цю масу у змашену жиром і посипану сухарями формувачку і пеки в гарчачій духовці (210—240°С) протягом 45 хв. (Бабку можна спекти з 500 г вершків).

#### БАБКА З БУЛКИ З ВІНОМ

*400 г булки, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки солодкого вина, 150 г цукру, 1 кг яблук, 1/2 ч. ложки кориці.*

З булки зрізати шкірку і порізати її на трикутні, покрити їх розтопленим вершковим маслом і поставити в духовку, щоб відсохли. Потім покрити вином і скласти шарами в змашену кастрюлю, перекладаючи пошатованими яблуками з цукром і корицею. Все це добре уварити і пеки в гарчачій духовці (190—220°С) протягом 30 хв.

#### БАБКА РИСОВА

*1 склянка рису, 1 склянка молока, 1 склянка води, 5 яєць, 100 г цукру, 50 г ізаюму або вишневого варення.*

Зварити рис на воді з молоком, охолодити і вимішати з жовтками, ротерти з цукром, ізаюмом або варенням без сиропу, додати піну збитих білків, злегка вимішати і викласти у змашену жиром і посипану сухарями форму. Пеки в гарчачій духовці (200—240°С) протягом 35 хв. Спечену бабку посипати цукром і оздобити варенням.



## БАБКА ЯБЛУЧНА

500 г яблук, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г мелених білзх сугаріє, цедра з 1 лимона, 50 г яюму.

Кислі яблука почистити і зварити в невеликій кількості води, стежачи, щоб не розварились. Зварені яблука покласти на сито. Коли стече вода, відцідити з них серцевину з кісточками, а яблука перетерти. Вершкове масло розтерти з цукром, додати жовтки, лимонну цедру і перетерті яблука. Все разом вимішати з піною збитих білзх і сугаріями. Наповнити цією масою змачену жиром і посипану сугаріями форму і пекти в гарячій духовці (190–200°С) протягом години. Можна до бакни додати яюм. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і зразу подати на стіл, щоб не осіла.

## БАБКА МАКОВА

1 склянка маку, 150 г цукру, 4 яєць, ½ склянка мелених білзх сугаріє, по 1 ч. ложці кориці і гвоздики.

Крем: 3 жовтки, 100 г цукру, 1 склянка молока або вершків, 1 ч. ложка крохмалю, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мак кілька разів занурити, відцідити на ситі, розтерти. Тоді додати цукор, корицю, гвоздику, жовтки і ще раз добре розтерти. Влити піну збитих білзх, висипати сугарі і злегка вимішати. Вилити у змачену жиром форму і пекти в гарячій духовці (190–200°С) протягом 45 хв. Подавати з ванільним або шоколадним кремом.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром до білоти, додати крохмаль і залити гарячим молоком (подавати по ложці). Поставити на повільний вогонь і як тільки почне густіти, зняти з плити, додати ванілін, масло, поставити в холодну воду, весь час помішуючи до охолодження. Можна додати ложку какао або 50 г шоколаду.

## БАБКА З МАННОЇ КРУПИ

200 г манної крупи, 2 склянки молока, 4 яєць, 100 г цукру, ванілін.

Гаряче молоко влити до посуду з манною крупою, старанно вимішати, щоб не утворилися грудочки, і залишити на годину. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, додати до них затарену манну (вона повинна бути розсипчастою), вимішати з піною жиром і посипану сугаріями форму і пекти в теплій (190°С) духовці протягом 45 хв. Подавати з варенням.

100 г манної крупи, 4 яєць, 100 г цукру, 1 склянка молока, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, вимішати з піною збитих білзх і манною крупою, накласти у змачену жиром форму і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 30 хв. Коли тісто загусне, полити його гарячим солодким молоком з ваніліном, знову поставити в духовку на 10 хв, щоб бабка повністю увбрала молоко. Подавати з соком від варення.

## БАБКА З МАННОЇ КРУПИ ШОКОЛАДНА

6 ст. ложок манної крупи, 50 г тертого шоколаду, 6 яєць, 6 ст. ложок цукру, ванілін.

Крем: 1 склянка молока, 3 жовтки, 100 г цукру, 2 ч. ложки борошна, ванілін.

Збити білки з цукром і ваніліном, вимішати з жовтками, манною крупою, тертим шоколадом. Приготовлену масу влити у змачену жиром і посипану сугаріями форму. Пекти в теплій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечену бабку полити ванільним кремом.

Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром, борошном і поступово змішувати з гарячим молоком. Поставити на вогонь і мішати, доки загусне, не доводячи до кипіння. Коли покажеться хоч одна бульбашка, зняти з вогню, розтирати до охолодження і додати ванілін.

## БАБКА З ВИШНЯМИ ТЕРТА

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 2 яєць, 4 жовтки, 500 г вишень, ванілін.

Жир збити з цукром до утворення піни. Весь час розтираючи, додавати жовтки (по одному), потім ванілін, вимішати з піною збитих білзх і борошном, висипати вишні або черешні без кісточок. Приготовлену масу накласти у змачену жиром і посипану сугаріями форму і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30–35 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## БАБКА З ПОВІДЛОМ

4 яєць, 150 г цукру, 200 г повидла, 50 г посичених горіхів або мигдалю.

Розтерти жовтки з цукром, додати повидло і вимішати з піною збитих білзх. Вилити на вогнетривку тарілку, змачену жиром, і посипати посиченими горіхами або мигдалем. Пекти в теплій духовці (190°С) протягом 30 хв. Спечену бабку посипати цукровою пудрою і зразу подати на стіл.

## БАБКА МОРКВ'ЯНА

500 г моркви, 50 г вершкового маргарину, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г посичених горіхів, ½ склянки манної крупи.

Моркву зварити у воді. Перетерти криз сито (масо бити ½ з перетертої маси). Жовтки розтерти з цукром, додати перетерту моркву, розтопленний жир, посичені горіхи, манну крупу і вимішувати, поки маса не загусне. Потім додати піну збитих білзх і ще раз вимішати. Приготовлену масу накласти у змачену жиром і посипану сугаріями форму і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 45 хв.

## БАБКА МИГДАЛЬНА

200 г цукру, 5 жовтків, 100 г мигдалю, 1 ст. ложка крохмалю, лимонна есенція.

З білзх і цукру збити круту піну, додати жовтки, кілька крапель лимонної есенції, вимішати з спареним і змеленим мигдалем, з крохмалем і влити у змачену жиром і посипану сугаріями форму. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30–35 хв.

## БАБКА КРОХМАЛЬНА ЛИМОННА

100 г крохмалю, 6 яєць, 150 г цукру, сік і цедра з 1 лимона, 1 склянка сметани, 100 г цукру, ванілін.

Збити білки з 6 ст. ложками цукру, додати сік і цедру з лимона, жовтки. Все це злегка вимішати з просіяним крохмалем, вилити у змачену жиром і посипану борошном форму. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 40 хв. Холодну бабку полити охолодженою сметаною, збитою з рештою цукру і ваніліном.

## БАБКА КРОХМАЛЬНА АБРИКОСОВА

100 г крохмалю, 4 яєць, 2 ст. ложки борошна, 100 г цукру, 100 г абрикосового варення, 2 ст. ложки вершків.

С. о. у. с.: 1 склянка сметани, 50 г цукру, ванілін.

Збити білки з цукром, додати жовтки, просіяне борошно, крохмаль і злегка вимішати. Масу накласти у змачену жиром і посипану борошном форму і пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 45 хв. Холодну бабку розрізати надвое по горизонталі, покрити вершками з цукром, перекастати абрикосовим варенням, посипати цукром. Зверху полити сметаною, змішаною з цукром і ваніліном.

## БАБКА З СУНИЦЯМИ

4 ст. ложки мелених білзх сугаріє, 4 яєць, 100 г цукру, 1 склянка суніць.

Жовтки розтерти з цукром, додати перетерті

криз сито суніць і все вимішати з білковою піною і сугаріями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

## БАБКА СИРНА З ІЗЮМОМ

500 г сиру, 4 яєць, 100 г цукру, 2 ст. ложки манної крупи, 50 г яюму, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін.

Масло розтерти з цукром, жовтками і ваніліном, додати змелений сир і все це розтирати, поки утвориться пухка маса. Цю масу вимішати з перемитим ізюмом, піною збитих білзх, манною крупою, накласти у посуд змалений жиром і посипаний сугаріями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом години. Коли спечена бабка охолоне, викласти її на тарілку і посипати цукровою пудрою.

## БАБКА СИРНА З КАРТОПЛЮ

250 г сиру або сиркової маси, 250 г вареної картоплі, 4 яєць, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, цедра з 1 лимона.

Сир і картоплю перетерти криз сито (сиркову масу не треба перетирати) і додати до жовтків, розтертих з цукром і розтопленим маслом. Все це знову добре перетерти, додати лимонну цедру, вимішати з піною збитих білзх і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом години. Спечену бабку виймати з форми холодною.

## БАБКА СИРНА З ГОРІХАМИ

250 г сиру або сиркової маси, 100 г цукру 4 яєць, 100 г посичених горіхів, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка манної крупи, ванілін.

Масло розтерти з цукром до утворення піни, а потім, весь час розтираючи, додавати по одному жовтку, ванілін і змелений з м'ясокруткою або перетертий криз сито сир. Все це вимішати з горіхами, піною збитих білзх і манною крупою. Масу накласти у тортивницю, змачену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 40 хв. Спечену бабку виймати з форми, коли охолоне.

## БАБКА СУХАРНА З ЯБЛУКАМИ

500 г мелених житніх сугаріє, 1 яєць, 150 г цукру, по 1 ч. ложці кориці і гвоздики.

Сугарі вимішати з корицею і гвоздиком, тоненько поштовканими яблукми і цукром. Цією масою наповнити змачену жиром і посипану сугаріями форму і пекти в гарячій духовці (210°С) протягом 45 хв. Спечену бабку посипати цукром і оздобити варенням.



250 г мелених житніх сузаріє, 1/2 кг яблуц, 3 яєць, 100 г цукру.

Яблука натерти на грубій тертці, вимішати з меленими сухарями, додати розтерті з цукром жовтки і вимішати з піною збитих білків. Приготовлену масу накласти у змащену жиром і посипану сухарями форму. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 45 хв.

#### БАБКА СУХАРНА НА СМЕТАНІ

150 г мелених білих сузаріє, 1/2 склянки сметани, 50 г вершкового масла або маргарину, 4 яєць, 100 г цукру, на кінець ножа кориці і гвоздики.

Соус: 1 склянка сметани, 50 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, жиром, кип'яченою і гвоздикою, додати мелені сузаріє, вимішати з сметаною. Все це добре перетерти і вимішати з піною збитих білків. Накласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівняку і пекти у гарячій духовці (210—240°С) протягом 45 хв. Спечену бабку полати соусом із збитих з цукром і ванілієм сметани.

#### БАБКА СУХАРНА ШОКОЛАДНА З КРЕМОМ

100 г мелених білих сузаріє, 4 яєць, 50 г цукру, 100 г шоколаду, сік і цедра в 1 лимона.

Крем: 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 1 склянка молока, 1 ст. ложка борошна, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Розтерти жовтки з цукром і розтопленням шоколадом, додати мелу і лимонний сік, і все це вимішати з піною збитих білків і сухарями. Пекти в гарячій духовці (220°С) протягом 30 хв. Подавати бабку рекомендується з кремом.

**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром до білоти, додати борошно і, розтираючи, поступово заливати гарячим молоком. Поставити на повільний вогонь і, як тільки почне загусати, зняти з плити, додати ванілін, масло, поставити в холодну воду, весь час помішуючи до охолодження. Можна додати ложку какао або 50 г шоколаду, зварених на молоці.

100 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 150 г шоколаду, 1 склянка молока, 50 г цукру, 4 яєць.

Масло і борошно підсмажити в каструлі до жовтого кольору, додати тертий шоколад, влити холодне молоко і розтерати, поки утвориться однорідна маса. Коли вона загусне, додати жовтки, розтерті з цукром до білоти.

старанно вимішати, додати піну збитих білків, покласти у змащені жиром і посипані сухарями формочки для бабок і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв.

#### БАБКА РИСОВА З ГОРІХАМИ

200 г рису, 4 білки, 5 ст. ложок цукру, 100 г мелених горіхів, 1/2 склянки молока, 2—3 ложки цукрилого варення.

Зварити рис на воді з молоком. Ще гарячим вимішати його з 1 ст. ложкою цукру і варенням, викласти на вогнетривку тарілку, покрити піною збитих з цукром білків, вимішаною з меленими горіхами. Пекти в гарячій духовці (200°С), поки піна зарум'яниться.

#### БАБКА РИСОВА З ЯБЛУКАМИ

200 г рису, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 500 г яблуц, 1/2 ч. ложки кориці.

Рис промити в кількох водах, зварити на підсоленій воді з 1 ст. ложкою цукру і маслом. Яблука почистити, пошаткувати. У змащену жиром і посипану сухарями каструлю накласти шар вареного рису, шар яблуц, посипавши цукром з корицею, потім знову рис і злегка ущільнити. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 45 хв. Каструлю накрити, щоб рис не висох. Подавати з варенням.

200 г рису, 400 г цукру, 1/2 склянки молока, 1 кг яблуц, 1 склянка варення, 1 склянка сметани.

Зварити рис на воді з молоком, охолодити. З цукру і склянки води зварити сироп. Яблука натерти на крупній тертці, висипати їх у сироп, промивши і охолодiti. У змащену жиром і посипану сухарями каструлю накласти шар рису, шар яблуц, потім варення, покрити рисом, злегка ущільнити. Каструлю накрити, щоб рис не висихав. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Подавати з сметаною, збитою з цукром.

### КЕКСИ

#### КЕКС БІСКВІТНИЙ

150 г борошна, 6 яєць, 300 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г ізюму, ванілін, на кінець ножа сода.

Білки збити з цукром, додати жовтки, ванілін і швидко вимішати. Вспнати борошно, соду, ізюм, посічені горіхи і злегка вимішати. Цю масу вилити у вузьку форму, застелену промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Спечений кекс відразу виийнати з форми і посипати цукровою пудрою. Різати на другий день.















### КЕКС БІСКВІТНИЙ ЛИМОННИЙ

200 г борошна, 4 жовтки, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г ізюму, цедра і сік з 1 лимона.

Жир збити з цукром до утворення піни, додаючи по жовтку, цедру і лимонний сік. Вимішувати, висипати по столовій ложці борошна і ізюму. Цією масою наповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти у гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Спечений кекс зразу виїняти з форми, посипати цукровою пудрою.

### КЕКС БІСКВІТНИЙ

#### З ВИШНЕВИМ ВАРЕННЯМ

200 г борошна, 5 яєць, 200 г цукру, 100 г посічених горіхів, 100 г цукратів, 100 г ізюму, цедра з 1 лимона, 100 г вишневого варення.

Збити білки з цукром, додати жовтки, лимонну цедру, борошно, цукрати, посічені горіхи, ізюм, варення без спирту і вимішати. Цією масою наповнити вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Яєчно верх надто рум'яніється, прикрити вологим папером. Спечений кекс відразу виїняти з форми, покласти боком. Різати на другий день.

### КЕКС БІСКВІТНИЙ З КОРИЦЕЮ І ГВОЗДИКОЮ

200 г борошна, 8 яєць, 250 г цукру, 100 г посічених горіхів, цедра з 1 лимона, по 1/2 ч. ложки кориці і гвоздики.

Яйця збити з цукром у каstrулі, яку поставити в більшу каstrулу з киплячою водою. Коли маса підійде, зняти з плити, додати горіхи, цедру з лимона, мелену корицю і гвоздику, вимішати з борошном і висипати у вузьку форму, змащену жиром і посипану борошном. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Кекс одразу виїняти з форми і порізати, підсушити в духовці. Тримати в закритій бані.

### КЕКС ШОКОЛАДНИЙ

150 г борошна, 3 яєць, 150 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г ізюму, 100 г шоколаду, ванілін.

Розтерти яйця з цукром, додати борошно і вимішувати, доки маса побіліє. Тоді додати ізюм, посічені горіхи, розтопленій шоколад, ванілін і вимішати. Цією масою наповнити вузьку форму, застелену промашеним папером. Пекти у гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Кекс відразу виїняти з форми, посипати цукровою пудрою. Різати на другий день.

### КЕКС ТРОЯНДОВИЙ

200 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 1 склянка мелюнок троянди.

Пелюстки троянди почистити і посікти з борошном, щоб утворилася каша, і розстелити, щоб маса просохла. Білки збити з цукром, додати жовтки, посічені пелюстки і вимішати. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану борошном вузьку форму. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Різати на другий день.

### КЕКС-ПІСКОВЕЦЬ

250 г борошна, 250 г крохмалю, 250 г вершкового масла, 250 г цукру, сік з 1 лимона, ванілін.

Розтерти масло з цукром до утворення піни і, весь час розтираючи, додавати по одному жовтку, ложці борошна і ложці крохмалю, ванілін. Під кінець вимішати з піною збитих білків, наповнити масою вузьку форму, змащену жиром і посипану сухарями. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв. Духовку вимкнути, а спечений кекс потримати в пії ше кілька хвилин, щоб висох. Різати холодним.

### КЕКС МАРМУРОВИЙ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 500 г цукру, 6 яєць, 1 склянка сметани або молока, 10 г амонію, 50 г какао, ванілін.

Масло збити з цукром, додаючи по одному жовтку, ложці сметани, ложці борошна з потовченим амонієм, весь час розтираючи. Під кінець вимішати з піною збитих білків. Одержану суміш поділити на дві частини. До однієї додати какао, ванілін і вимішати. У вузьку бляшану форму, змащену жиром і посипану борошном, вилити по ложці темної і світлої суміші. Пекти в гарячій духовці (190—200°С) протягом 45 хв.

### МАЗУРКИ

#### МАЗУРОК БІСКВІТНИЙ

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць, 50 г ізюму, 50 г горіхів, ванілін, 100 г мигдалю.

У макітрі розтерти жир з цукром і яйцями, висипати борошно, і все розтерти до білості. Цю масу накласти в тортильній шаром 1 1/2 см, посипати ізюмом, посіченими горіхами, мигдалем та 2—3 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 35 хв. Це гарячим мазурок порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.



## МАЗУРОК З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: 500 г борошна, 30 г дріжджів,  $\frac{1}{2}$  склянки молока, 250 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки, 1 ст. ложка солі.

Для посипання: 50 г цукру, 50 г посічених горіхів, 50 г ізюму.

У посуд для тіста висипати борошно і зробити в ньому заглиблення. Влити в нього розведени в теплій м'якій воді дріжджі, розтоплене вершкове масло і добре вибиті ложки. Цю масу викласти на серветку, намочену в холодній воді, зв'язати її не щільно, щоб було місце для підйому тіста, і опустити на 2—3 год у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто підійде, воно сливе. Тоді викласти його на посипану борошном дошку, додати розтерті з цукром жовтки і замісити пухке тісто. Наповнити ним змащену жиром тортівницю, змастити яйцем, посипати цукром, посіченими горішками, ізюмом. Пекти в гарячій духовці (210—240°C) протягом 45 хв.

## МАЗУРОК ДРІЖДЖОВИЙ З БІСКВІТОМ

Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 10 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ст. ложка молока, на кінець ножа солі.

Начинка: 200 г агрусового джему.

Бісквіт: 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 5 яєць, 1 ст. ложка мелених білиз сурієв.

Помадка: 250 г цукрової пудри, 2 білки, сік з  $\frac{1}{2}$  лимона.

З борошна, жиру, жовтків, дріжджів, розведених у 1 ст. ложці молока, цукру і солі замісити круте тісто, розкочати і вислати листи тортівницю так, щоб тісто трохи виступило на стінки, покотити, підпекти, зверху накласти яйця і покрити його бісквітною масою. Пекти в гарячій духовці (200—220°C) протягом 35 хв. Спечений мазурок покрити лимонною помадкою і оздобити агрусовим варенням у вигляді квітів і горішками.

Бісквітну масу приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, вимішати з меленими горішками і сукарями.

Помадку приготувати так: цукор і білки розтерти дерев'яною ложкою в один бік, поки не почуветься тріск. Тоді додати лимонний сік і розтерти, щоб утворилися бульки. Коли помадка загусне, вилити на мазурок і підсушити.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.

Начинка: 500 г мелених горіхів (або мигдалю), 500 г цукру, 2 яєць, сік і цедра з 1 лимона, 2—3 ст. ложки сметани.

Помадка: 100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і в воду замісити тісто. Викласти його на лист, покотити і пекти в гарячій духовці (210—240°C) до половини готовності (протягом 15 хв), накласти начинку і пекти ще 25 хв. Спечений мазурок полити помадкою. Зверху накласти решітку із зігрітого шоколаду за допомогою кондитерського мішечка.

Начинку приготувати так: розтерти мелені горіхи з цукром і яйцями, щоб утворилася однорідна маса, додати лимонний сік, пелуду, 2—3 ст. ложки сметани. Всю цю масу вимішати і накласти на корі.

Помадку приготувати так: шоколад залити вершками, розігріти, додати масло, розтерти і полити мазурок.

\*

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру. Начинка: 5 яєць, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, 50 г шоколаду, ваніліну.

Помадка: 300 г цукру, 50 г шоколаду або 30 г какао, 1 ч. ложка вершкового масла,  $\frac{1}{2}$  склянки води,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки оцту, ваніліну.

З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти його у тортівницю, покотити, накласти начинку і пекти в гарячій духовці (210—240°C) протягом 35 хв.

Спечений мазурок полити шоколадною помадкою і оздобити його ромашками з мигдалю і варенням. Прибрати варенням з полуниці без сирупу так: полуниці вмочувати в цукор і укладати, а зелені гілочки до них зробити з ревенатового варення.

Начинку приготувати так: з білків і цукру збити круту піну, вимішати з жовтками, меленими горішками, тертим шоколадом, ваніліном.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, огнем, накрити і варити. Коли країня сирупу, спадуюча з ложки, тягне за собою «нитку», додати теплий шоколад або какао, зварене в 4 ст. ложках води. Розтерти з маслом, а коли маса почне густіти, вилити на мазурок.

МАЗУРОК-ГРИС З КРЕМОМ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1 жовток. Крем:  $\frac{1}{2}$  л вершків, 500 г цукру, 100 г вершкового масла, ваніліну, 100 г посічених горіхів або мигдалю.

З борошна, цукру, масла і жовтка замісити пісочне тісто, накласти в тортівницю, покотити і пекти в гарячій духовці (220—230°C) протягом 30 хв. Спечений мазурок покрити кремом і посипати горішками або мигдалем.

Крем приготувати так: вершки з цукром зварити на легкому вогні до консистенції густої сметани, постійно помішуючи, щоб не пригоріли. Тоді являти з вогню, охолодити, додати вершкове масло, ванілін і розтерти.

## МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ НА ВАФЛЯХ

500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 150 г шоколаду, 300 г вершкового масла, ваніліну, 1 вафля, 1 ст. ложка оцту.

З цукру, склянки гарячої води і оцту зварити густий сироп і, не знімаючи з вогню, додати до нього мелені горіхи, ванілін, тертий шоколад, вимішати і зняти з вогню. У ще теплу масу покласти вершкове масло і розтерти, поки не загусне. Цю масу накласти на вафлю, посипати посіченими горішками і вилити в холодне місце.

## МАЗУРОК ШОКОЛАДНИЙ

Тісто: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 200 г шоколаду, 4 жовтки.

Крем: 250 г горіхів, 250 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, сік з 1 лимона, ваніліну.

Помадка: 100 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 3—4 ст. ложки вершків.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи по одному жовтку, розтоплений шоколад і під кінець висипати борошно. Замісити тісто і вилити на 2 год у холодне місце. Охолоджене тісто поліпати на дві частини і розкочати два коржі, покотити. Пекти їх на змащеному листі у гарячій духовці (210—220°C) протягом 15—20 хв. Спечені коржі охолодити, перекласти приготовленим кремом і полити шоколадною помадкою. Зверху за допомогою кондитерського мішечка викласти гілочки зі зігрітого шоколаду, розтертого в 1—2 ст. ложках молока і 1 ч. ложкою масла. Бруньки біля гілочок викласти з половиною очищеного мигдалю або фісташок.

Крем приготувати так: з цукру і гарячої води зварити сироп, висипати мелені горішки і пропарити їх. Тоді розмішати, влити лимонний сік, висипати ванілін.

Помадку приготувати так: шоколад розігріти в вершках, додати масло, все розтерти і полити мазурок.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВО-ШОКОЛАДНОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 жовтки. Начинка: 150 г борошна, 4 яєць, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 150 г мелених горіхів, 150 г ізюму.

Помадка: 2 білки, 100 г цукру, сік з 1 лимона, 50 г мелених горіхів.

Жир посікти з борошном, додати цукор, жовтки і в воду замісити тісто. Викласти його на лист, покотити і пекти в гарячій духовці (210—240°C) до половини готовності (протягом 15 хв), накласти начинку і пекти ще 25 хв. Спечений мазурок полити помадкою. Зверху накласти решітку із зігрітого шоколаду за допомогою кондитерського мішечка.

Начинку приготувати так: жовтки розтерти з цукром і теплим шоколадом, додати білкову піну, висипати мелені горіхи, ізюм, борошно і вимішати.

Помадку приготувати так: з білків і цукру збити піну, додати лимонний сік або лимонну кислоту до смаку, мелені горіхи, все добре вимішати.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ІЗЮМОМ

Тісто: 200 г борошна, 1 ст. ложка цукру, 100 г вершкового масла, 1 жовток, 3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 50 г горіхів, 50 г ізюму.

З борошна, цукру, масла, жовтка, сметани і солі замісити пісочне тісто, розкочати квадрат і покласти на лист, покотити, змастити білком, посипати посіченими горішками, ізюмом, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—240°C) протягом 30 хв. Спечений мазурок посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З ІЗЮМОМ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 600 г борошна, 400 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 200 г ізюму, 1 вафля, сік з 1 лимона.

Помадка: 2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з  $\frac{1}{2}$  лимона.

Жир посікти з борошном, додати цукор, пудру і сік з лимона і замісити тісто на воді. Посипати його промитим ізюмом, ще раз легку перемісити, розкочати і викласти на змащений жиром лист. Покотити. Тісто вилити на дві години в холодне місце, а потім пекти в гарячій духовці (210—240°C) протягом 35 хв. Спечений мазурок змастити лимонною помадкою.

Помадку приготувати так: розтерти білки з цукром на пухку масу, додати лимонний сік. Цю помадку можна зафарбувати рожевою кондитерською фарбою.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 жовток, 1 ст. ложка цукру.

На чинка: 150 г маку, 150 г цукру, 4 жовтки, цедра і сік з 1 лимона, кориця, 200 г вишневого джему, 2 ст. ложки мелених сушарів.

Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, ½ ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 лимона.

Жир посікти з борошном, додати жовток, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколотити, замстити вишневим джемом, накласти макову начинку і пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв. Спечений мазурок покласти лимонною помадкою. За допомогою кондитерського мішечка зігритим шоколадом нанести рисунок. До зігритого шоколаду додати 1—2 ч. ложки молока і 1 ч. ложку масла, розтирати до охолодження.

**Начинку приготувати так:** мак запарити, розтерти, додати цукор і жовтки, корицю, сік і цедру з лимона. Все це вимішати з білковою піною і сушарями.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягнє за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ст. ложки води і розтерти.

## МАЗУРОК ПІСОЧНИЙ З МІГДАЛЬНОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

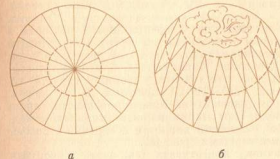
Тісто: 150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру. Начинка: 250 г мигдалю, 250 г ізюму, 250 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, цедра з 1 лимона.

Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, ½ ст. ложки оцту, сік з ½ лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

Жир посікти з борошном, додати яйця, цукор і замісити пісочне тісто, вистелити ним дно тортівниці, поколотити і пекти до половини готовності в гарячій духовці (240°С) протягом 15 хв. На корж накласти начинку і пекти в теплій духовці (180°С) ще 20—25 хв. Охолодженний мазурок покрити лимонною помадкою і оздобити варенням з червоних порірок. **Начинку приготувати так:** розтерти яйце і жовток з цукром, вимішати з меленим мигдалем, ізюмом, лимонною цедрою.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягнє за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне гуснути і побіліє, вилити на мазурок. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

Рис. 46.  
Так нарізати торт



а

б

## ТОРТ-УЛЮБЛЕНЕЦЬ

Тісто: перший корж—200 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток; другий корж—500 г цукру, 250 г мелених горіхів, 3 яєць, сік з 2 лимонів або ½ склянки сметани, 250 г посічених горіхів або мигдалю, ваніліну.

Начинка: 200 г малинового джему. Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ваніліну.

Перший корж—жир посікти з борошном, додати жовток, цукор, на воді замісити тісто, вибачити корж і покласти його у змащену жиром тортівницю, поколотити. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 35 хв. Коли корж остине, замістити його малиновим джемом.

Другий корж—яйця розтерти з цукром, додати лимонний сік або сметану, ванілін, мелені горіхи і вимішати. Під кінець всипати посічені горіхи або мигдаль, ванілін і знову вимішати. Цю масу викласти на пісочний корж, викритий малиновим джемом, і поставити в теплу духовку (180°С) на 35—40 хв, щоб верхній шар добре підсох. Торт зняти з форми і холодний покрити шоколадною помадкою і посипати посіченим мигдалем.

тримати в холодному місці. Якщо вершкове масло не свіжє, пропустити його добре теплим молоком (1 л молока на 250 г масла), а потім холодною водою. Йовтки розтерти з цукром, доки не почнуть біліти і гуснути, до них додати крото збіту піну, борошно чи сушарі або горіхи і всю масу обережно вимішати ложкою.

● Торт можна пекти в тортівниці, кастрюлі, тустяниці або у формі для баб. Дно і боки посуду вистелити папером, замасним жиром, і посипати сушарями.

● Торт смачніший, якщо полегчить два-три дії.

● Нарізати торт можна по-різному. Покладіть на середину торта тарілочку, на 6—7 см меншу за діаметром, і гострим ножем виріжте довгуюри неї зовнішнє коло. Тарілочку зніміть і наріжте коло на рівні частини (рис. 46, а). Середину торта наріжте на рівні трикутники.

● Тарілку можна класти не по центру, а збоку, і так нарізати (рис. 46, б). Щоб торт на столі виглядав святково, його укладають на спеціальній тарілці, застеленій майстерно вирізаною паперовою серветкою (рис. 47).

● Подавати торт слід лопаткою.



Рис. 47. Виріпані паперові серветки під торт

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягнє за собою «нитку», додати зігритий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках водю какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

## ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ГОРІХОВО-АБРИКОВОСОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 400 г борошна, 250 г вершкового масла, 150 г цукру, 4 жовтки, на кінець ножа соди і лимонної кислоти.

Начинка: горіхова—250 г мелених горіхів, 200 г цукру, 2 білки, ванілін; абрикосова—2 білки, 4 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки абрикосового джему або варення.

Масло посікти з протрісяним борошном, содою і лимонною кислотою, додати цукор, жовтки і замісити тісто. Залинцяти його на годину в холодному місці. Потім поділити на чотири частини і спекти у змащеній жиром тортівниці, попередньо поклавши, чотири коржі. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв кожний. Ще гарячі коржі претягти по черзі абрикосовою і горіховою начинкою. Верх і боки торта замістити горіховою масою. Посипати грубо посіченими горіхами або арахісом.

## ТОРТИ

● Торти — не окраса святкового стола. Печуться вони з пісочного, бісквітного і слононого тіста. За формою торт може бути прямокутним, круглим, фігурним або ступінчастим. Він може складатися як з одного, так і з кількох шарів тіста.

● Спечений попереднього дня бісквітний чи горіховий корж розрізати гострим довгим ножем або ниткою.

● Щоб коржі краще з'ялилися з кремом і не були занадто сухими, перед накладанням крему їх треба скропити солодкою кавою або чаєм з ромовою чи ванільною есенцією.

● Коржі замістити начинкою чи кремом, скласти їх разом так, щоб нижній корж став верхнім, алегна притиснути, боки вирівняти ножем. Нерівності заповнити кремом і також старанно виглядати ножем. Потім верх і боки обіснати меленими або грубо посіченими горіхами, мигдалем, тертим шоколадом або кришками, які залишилися при обрізуванні торта.

● Торт можна покрити теплою помадкою, розрівнявши широким ножем по поверхні так, щоб вона сльмьла і на боки. Коли торт охолоне, його можна покрити ще раз, але вже рідшою помадкою, щоб вона сама розплилася по тарту. Тоді поверхня буде крапцю.

● Верх торта оздобити ягодами або фруктами з варення без сиропу, вмочуючи їх у цукор, кольоровим мармеладом чи забарвленою харчовою фарбою, кремом. За допомогою шпателя або кондитерського мішечка можна витиснути з кольорового крему квіти, візерунки, зробити решітку, гарно оформити краї торта.

● Продукти для торта мають бути високоякісними. Борошно і крохмаль просіяти, яйця



**Начинку приготувати так:** горіхову — горіхи підсушити, змолоти, розтерти з цукром, білками і ваніліном на пухку масу; а брі-ко со ву — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сирупу. Проводжувати збивати до утворення однорідної маси.

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 600 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 500 г вершкового масла або маргарину, 1/2 ч. ложки соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти.

Начинка: 400 г яблучного джему, 300 г цукру, 8 білків.

Жир розтерти з цукром, додаючи по жовтку по ложці цукру борошна з содою, лимонною кислотою. Розтерти до утворення однорідної маси. Поділити тісто на чотири коржі. Дно тортівниці асестити промощеним папером, покласти коржі і пекти в гарній духовці (210—240°С) протягом 20 хв. Та пекти всі коржі. Знімати гарячим і зразу перекаладати начинкою. Нею ж змастити верх і боки торта. Зверху посипати грубо посіченим мигдалом.

**Начинку приготувати так:** з білків збити круту піну, додаючи цукор, розтерти джем і зовстати, поки не утвориться однорідна маса. До начинки можна додати нарізаних апельсинових цукатів.

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ З ЯБЛУЧНО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ І ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка оцту або лимонного соку.

Начинка: 1 кг яблук, 300 г цукру, 50 г чукатів, 100 г горіхів, 1/2 склянки води, цедра з 1 лимона.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, 1 ст. ложка масла, сік з 1 лимона.

Жир посікти з борошном, цукром і олією або лимонним соком замісити пісочне тісто, внести його на годину в холодне місце. Тоді тісто поділити на чотири частини і розклати тоненькі коржі. Поколоти їх виделкою і пекти в тортівниці в гарній духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв. Виймати коржі з тортівниці треба обережно, бо вони дуже крихкі, зразу ж перекаладати їх холодною начинкою, присутити тигарем, а на другий день поставити лимонною помадкою і оздобити горіхами. На торті викласти ромашки з мигдалю та колдорного мармеладу.

**Начинку приготувати так:** з цукру і води зварити густий сироп. Яблука начистити, на-

терти на крупній тертці, змішати їх з сиропом і варити до прозорості. До охолодження додати лимонну цедру, посічені горіхи цукатів і перекаладати ними коржі.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крайня сиропу, спадуючи з ложки, тигне за собою «пінту», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтерати. Коли сироп паче густий і білий, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

### ТОРТ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ

Тісто: 300 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 200 г цукру.

Начинка: 250 г вишневого варення, 4 білки, 200 г мелених горіхів.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1 лимона.

Жир збити до утворення піни і розтерти з цукром і жовтками на пухку масу. Додати борошно, замісити тісто і внести його в холодне місце. Потім тісто поділити на три коржі, поколоти і пекти у формі в гарній духовці (210—240°С) протягом 35 хв кожне. Приготовленою начинкою перекалати гарячі коржі. Торт зверху покрити лимонною помадкою і оздобити вишнями з пухку масу.

**Начинку приготувати так:** через м'ясорубку пропустити горіхи з вишневим варенням, а якого відіджено сироп, і суміш розтерти в білкову піну.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, накрити і варити. Якщо крайня сиропу, спадуючи з ложки, тигне за собою «пінту», додати масло, лимонний сік і розтерати. Коли сироп паче густий і білий, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

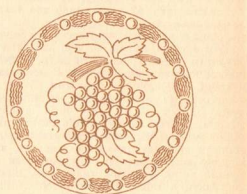


Рис. 48. Торт, прикрашений варенням з вишнею. Листочки — з зеленого мармеладу

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ БЕЗ ЦУКРУ

Тісто: 300 г борошна, 280 г вершкового масла або маргарину, сік з 1 лимона.

Начинка: 150 г сливового джему, 150 г цукру, 3 білки.

Жир посікти з борошном і лимонним соком або водою, замісити пісочне тісто, поділити його на три частини, розклати коржі, поколоти. Кожний окремо пекти у формі в гарній духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв. Приготовленою начинкою перекалати гарячі коржі, змастити верх і боки торта, потім обсіяти грубо посіченими горіхами.

**Начинку приготувати так:** з білків збити круту піну, додаючи цукор і старанно змішуючи її з джемом.

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ З МАКОВОЮ І ГОРІХОВОЮ НАЧИНКАМИ

Тісто: 200 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.

Начинка: макова — 1 склянка маку, 250 г цукру, 8 яєць, ванілін, 50 г мелених горіхів, 50 г мелених білиз суккарі; горіхова — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки вершків, ванілін, 1 білок.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, сік з 1/2 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, 100 г шоколаду або какао, ванілін.

З борошна, жиру і цукру замісити пісочне тісто, виробити з нього корж, поколоти його і трохи підпекти в тортівниці, щоб тісто загусто, але не пожовкло. На підпечений корж накласти горіхову, а на неї макову начинку і донекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв. Зняти з форми. Охолоджений торт покрити помадкою. Зверху викласти цукатів квітку соннишника, а замість тичинки — репітку з тертого шоколаду (рис. 49).

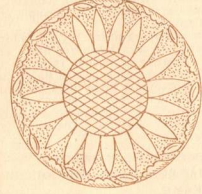


Рис. 49. Квітка соняшника на торті. Пелюстки в апельсиновій шкряпці, тичинки — з тертого шоколаду

**Начинку приготувати так:** макову — мак кілька разів запарити, добре розтерти, потім вилити цукор, додаючи по одному жовтку, і терти, поки утвориться однорідна маса, вміншати з білковою піною, горіхами і сухарями; горіхову — мелені горіхи і цукор розтерти з вершками, додати білок, ванілін і розтертати до утворення пухкої маси.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крайня сиропу, спадуючи з ложки, тигне за собою «пінту», додати згіртий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках водою какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли паче густий, вилити на торт.

### ТОРТ ЖИРНИЙ З ГОРІХОВО-МОЛОЧНИМ КРЕМОМ

Тісто: 600 г борошна, 100 г маргарину, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, ванілін.

Крем: 1 л молока, 300 г цукру, 150 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла.

Начинка: макова — 1 склянка маку, 1/2 склянки води, цедра з 1 лимона.

Маргарин, масло, смалець посікти з борошном, додати жовтки, цукор, ванілін і на сметані замісити тісто, внести його на дві години в холодне місце, а потім поділити на п'ять частин, поколоти і пекти у формі в гарній духовці (210—240°С) п'ять коржів (пекти 15—20 хв кожний). Гарячі коржі слід перекалати пошарово: кремом, джемом з ревею або вишневим. Верх змастити кремом, обсіяти меленими горіхами, прикрити половинками горіхів і вишневим варенням.

**Крем приготувати так:** цукор зварити з молоком до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, ванілін і охолодити. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці холодної молочної маси.

**Начинку приготувати так:** ревець дрібно нарізати, апарити гарячою водою. З цукру і води зварити густий сироп, покласти в сироп нарізану цедру з лимона, ревець і варити до прозорості.

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ НА АМОНІЙ

Тісто: 250 г борошна, 100 г цукру, 50 г вершкового масла або маргарину, 2 яєць, 20 г амонію, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки молока.

Крем: 2 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки борошна, 1/2 склянки молока, 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, ванілін.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосового варення або джему, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, розведений у 2 ст. ложках гарячого молока амоній, піну збитих білків, сметану і замісити тісто. Поставити його в



холодне місце на 2 год, потім же раз переми-  
сити, поділити на чотири частини, розкласти  
коржі, поколоти і пеки в тортивніці у гарячій  
духовці (210—240°С) 20 хв кожний. Холодні  
коржі перекласти: перші два — начин-  
кою, другі два — кремом. Верх торта і боки  
покрити ним же кремом. Обсипати сухарями  
з коржа.

**Крем приготувати так:** на маслі підмажити  
боршно до кремового кольору, влити холодне  
молоко, добре розтерти, додати розтерті з  
цукром і ваніліном жовтки. Коли маса загусне,  
внести її в холодне місце, час від часу  
помішувачи, поки не охолоне, якщо ж маса  
знадто густа, додати сирій білок.

**Начинку приготувати так:** з білків збити круту  
піну, додаючи по ложці цукру. Збивати,  
поки цукор розтане, тоді покласти абрикосо-  
вого джему або розтертого варення без сирю-  
пу. Збивати, поки утвориться однорідна маса.

### ТОРТ ГОРИХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 250 г борошна, 250 г вершкового масла,  
250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 6 ва-  
ренних жовтків, 2—3 ст. ложки сметани.  
**Крем:** 150 г цукру, ½ склянки вершків,  
250 г шоколаду, 50 г вершкового масла, 2 жо-  
втки, ванілін.

**Начинка:** 200 г фруктового джему, 200 г  
цукру, сік і цебра з ½ лимона, 1 білок.  
Масло посікти з борошном, додати перетерті  
квіз ситою жовтки, мелені горіхи, цукор і за-  
містити на сметані пісочне тісто. Внести його  
в холодне місце на 1—2 год. Після того по-  
ділити тісто на чотири коржі, поколоти і пеки  
в замашній жиром тортивніці у гарячій  
духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв ко-  
жен. Коли охолонуть, перекласти їх попере-  
мішно шоколадним кремом і фруктовим дже-  
мом. Кремом покрити верх і боки торта і  
одозбити горіхами і тертим шоколадом, укла-  
даючи їх смужками або у вигляді шахівниці  
(рис. 50).

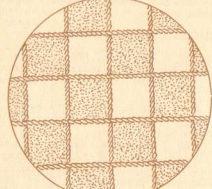


Рис. 50. Торт у вигляді шахівниці

**Крем приготувати так:** цукор і натертий шо-  
колад змішати з вершинами до консистенції  
густої сметани; коли почне остигати, покласти  
масло. Розгріваючи, додати по одному жовтку  
і ванілін. Коли маса остигне, ще раз розтерти  
і перекласти нею коржі.

**Начинку приготувати так:** цукор і білок роз-  
терти, додати абрикосового, вишневого або  
малинового джему, сік і цебра з лимона. Роз-  
терти до утворення пухкої маси.

### ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ З ЯБЛУЧНИМ ДЖЕМОМ

**Тісто:** перший корж — 150 г борошна,  
150 г вершкового масла, 150 г мелених горіхів,  
150 г цукру, 1 яйце, 2—3 ст. ложки води;  
другий корж — 200 г мелених горіхів,  
150 г цукру, 3 білки, 2 ст. ложки мелених бі-  
лих сухарів.

**Начинка:** 1 кг яблук, 400 г цукру, 150 г  
яюму, 100 г цукатів, ½ склянки води.  
**Помадка:** 300 г цукру, ½ склянки води,  
½ ст. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового мас-  
ла, сік з ½ лимона.

**Перший корж** — масло посікти з борош-  
ном, додати горіхи, цукор, яйце і замістити  
водою тісто. Вистелити ним дно тортивніці,  
поколоти виделкою і пеки в гарячій духовці  
(210—240°С) протягом 15—20 хв. Другий  
корж — з білків збити круту піну, додаючи  
цукор, всипати мелені горіхи, сухарі і старанно  
вмішати. Цю масу вислати у замашню  
жиром і посипану сухарями тортивніцю і  
випікати в гарячій духовці (210—240°С) протягом 30 хв.  
Коли зняти з тортивніці коржі остигнуть, пе-  
рекласти їх начинкою. Торт полити лимон-  
ною помадкою і одозбити половинками го-  
ріхів.

**Начинку приготувати так:** з цукру і води  
зварити густий сироп. Яблука почистити, на-  
терти на крупній тертці, змішати їх з сиропом  
і варити до прозорості. Коли джем охоло-  
дне, всипати промийтий яюм, шарізані пукати,  
вмішати, накласти на перший корж і  
накрити другим.

**Помадку приготувати так:** цукор залити во-  
дою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля  
сиропу, спадуючи з ложки, тягне за собою  
«нитку», зняти з вогню, додати масло, лимон-  
ний сік і розтертати. Коли помадка почне бі-  
літи, вилити її на торт. Якщо помадка дуже  
густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.  
Торт одозбити вареним з райських яблук,  
обсипаних цукром.

### ТОРТ ПІСОЧНИЙ З КАВОВОЮ, ШОКОЛАДНОЮ І ЛИМОННОЮ НАЧИНКАМИ

**Тісто:** 300 г борошна, 250 г вершкового мас-  
ла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г  
цукру, ½ склянки води.

**Начинка:** кавова — 150 г вершкового  
масла, 150 г цукру, 1 жовток, 2—3 ст. ложки  
настою кава; шоколадна — 150 г вершко-  
вого масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду,  
1 жовток; лимонна — 150 г вершкового  
масла, 150 г цукру, сік і цебра з ½ лимона.  
Жир посікти з борошном, додати горіхи, цу-  
кор, замістити на воді пісочне тісто і внести  
його на 1—2 год у холодне місце. Потім тісто  
поділити на чотири частини, поколоти і в тор-  
тивніці у гарячій духовці (210—240°С) спекти  
чотири коржі протягом 15—20 хв кожний. Охо-  
лоджені коржі перекласти попарно приго-  
товленими начинками, одразу з яблук закласти  
верх і боки торта, та посипати меленими  
горіхами і тертим шоколадом.

**Начинку приготувати так:** кавову — з ма-  
сла збити круту піну, додати цукор, зварений  
з кавою, жовток і збивати до утворення од-  
норідної маси; шоколадну — так само, як  
і кавову, лише замість кави додати розто-  
плений шоколад; лимонну — так само, як  
кавову, додавши до збитого масла цебру і ли-  
монний сік.

До кожної начинки можна додати по 1 ст.  
ложці коньяку.

### ТОРТ З ЦУКАТАМИ

**Тісто:** 200 г вершкового масла або марга-  
рину, 200 г борошна, 200 г цукру, 5 жовтків.  
**Начинка:** 5 білків, 250 г цукру, 150 г мел-  
ених горіхів, 100 г цукатів, 100 г яюму, 200 г  
апельсинового джему, ванілін.

**Помадка:** 50 г шоколаду, 300 г цукру,  
½ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 1 ч. ложка  
вершкового масла, ванілін.  
Жир розтерти з цукром, поступово додаючи  
жовтки і просіяне борошно, все добре роз-  
терти. Тісто вислати у тортивніцю, застеле-  
ти промащеним папером і підпекти у гарячій  
духовці (210—240°С) до половини готов-  
ності (15—20 хв). На підпечене тісто накласти  
апельсиновий джем і начинку і знову постави-  
ти в духовку для допекання на 30 хв. Спечений  
торт покрити шоколадною помадкою.

**Начинку приготувати так:** з білків збити  
круту піну, додаючи по ложці цукру, потім  
додати ванілін, мелені горіхи, шарізані пукати  
і яюм і вмішати.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гар-  
ячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо  
крапля сиропу, спадуючи з ложки, тягне за со-  
бою «нитку», додати згіртий шоколад або  
зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти  
з плити, додати масло, ванілін. Коли почне  
густнути, вилити на торт.

**ТОРТ З БІСКВІТНОГО ПЕЧИВА «ЖАЧОК»**  
500 г бісквітного печива, 400 г цукру, 350 г  
вершкового масла, 4 жовтки, сік і цебра з ½  
лимона і 1 апельсина, ванілін, 100 г горіхів,  
2 ст. ложки настою кава.

Жовтки збивати з цукром у посуді, який по-  
ставити в більший посуд з киплячою водою.  
Коли утвориться пухка маса, зняти з вогню  
і збивачку, охолодити. Вершине масло роз-  
терти до утворення піни, поступово вливаючи  
докищо збиті жовтки, апельсиновий і лимон-  
ний соки, додати цебру з апельсина і лимона,  
2 ст. ложки настою кава, ванілін і все це  
добре вмішати.

На плоскій тарілці вислати шар бісквітного  
печива, прикрити його частинно приготовле-  
ної маси, тоді покласти менший шар печива,  
а зверху — решту маси, сформувати її у ви-  
гляді «жачка». Потім з нарізаних горіхів або  
мигдалю зробити «жачкові» колічки, а з яю-  
му — носик і очі. Торт на 1—2 дні внести у  
холодне місце.

### ТОРТ ГОРИХОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ І ГОРИХОВИМ КРЕМАМИ

**Тісто:** 400 г мелених горіхів або мигдалю,  
9 білків, 400 г цукру, сік і цебра з ½ лимона.  
**Крем:** шоколадний — 250 г вершкового  
масла, 250 г цукру, 250 г шоколаду, ½ скля-  
нки води, ванілін; горіховий — 250 г цук-  
ру, 250 г мелених горіхів або мигдалю,  
¼ склянки вершків або молока.

**Помадка:** 150 г цукру, 2 ст. ложки води,  
2 ст. ложки вершків, 1 ст. ложка вершково-  
го масла, 100 г шоколаду.  
З білків збити круту піну, додати цукор, сік  
і цебру з лимона, мелені горіхи і все це  
вмішати. Цю масу вислати у замашню жиром  
і обсипану сухарями тортивніцю. Пеки в  
теплій духовці (150—200°С) протягом 50 хв,  
щоб корж підсушився. На злитий з форми  
охолодженій корж накласти спочатку шоко-  
ладний крем, а коли він загусне — горіховий  
і полити шоколадною помадкою. Одозбити  
торт можна мигдалем, склавши його у вигляді  
підвішників (рис. 51), а листочки і стебла  
зробити з ревенного варення або з зеленого  
мармеладу. Поле між квітами посипати мел-

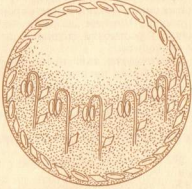


Рис. 51. Торт, прикрашений підвішниками з мигдалю



ними горіхами, забарленими зеленою харчовою фарбою або тертим шоколадом.

**Крем приготувати так:** шоколадний — з цукру і  $\frac{1}{2}$  склянки води зварити густий сироп, додати до нього тертий шоколад. Коли шоколад розтане, цю масу збити на піну з маслом і ваніліном; з горіхів зварити густий сироп з вершками до консистенції густої сметани, всипати мелені горіхи або мигдаль і вимішати. Можна горіхи зварити із згущеною молоком.

**Помадку приготувати так:** з цукру, води і вершків зварити густий сироп, зняти з вогню, додати тертий шоколад, масло, ванілін, добре вимішати.

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ КАВОВИЙ З ЛИМОННИМ ДЖЕМОМ

**Тісто:** 12 яєць, 300 г цукру, 200 г борошна, 50 г картопляного крохмалю, сік і цебра з  $\frac{1}{2}$  склянки ваніліну,  $\frac{1}{2}$  склянки настою кави, 2 ст. ложки цукру, ромова есенція.

**На начинку:** 250 г вершкового масла, 250 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки меленого настою кави, 3 жовтки; 200 г лимонного джему (2—3 лимони, 30 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води).  
**Помадка:** 300 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки настою кави,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.

Білки відділяти від жовтків, збити круту піну, додаючи цукор, злегка вимішати з жовтками, додати борошно, крохмаль, сік і цебру з  $\frac{1}{2}$  лимона, ванілін і старанно вимішати. Цю масу вилити в змащену жиром і посилачу сухарями тортинію. Пекти в гарній духовці (220°С) протягом 30 хв. Коли зняти з тортинію корж остигне, порізати його на три шари по горизонталі, покрити кожен шар солодким настоем кави і кількома краплями ромової есенції. Один шар змастити лимонним джемом, другий — начинкою, зверху полити кавовою помадкою, оздобити горіхами в шоколаді і кремом.

**Начинку приготувати так:** з цукру і настою кави зварити сироп. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати масло і розтирати, додаючи по жовтку, потім охолодити.

**Помадку приготувати так:** цукор зварити з кавою і оцтом. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло і потирати. Коли почне гуснути, вилити на торт.

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 200 г борошна, 10 яєць, 250 г цукру, сік і цебра з  $\frac{1}{2}$  лимона.

**Крем:** 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 3 варені жовтки, 2—3 ст. ложки настою кави. Білки відділяти від жовтків і збити круту

піну, додаючи цукор. Тоді додати жовтки, цебру і сік з лимона злегка вимішати ложкою. Всипати просіяне борошно і знову вимішати. Цим тістом наповнити змащену жиром і посилачу сухарями тортинію. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 40 хв. Зняти з форми охолодити корж порізати по горизонталі надвоє, після чого перекаласти кремом і змастити ним верх і боки торта, обпалити грубо посіяним мигдалем. Оздобити торт кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки (рис. 52).

**Крем приготувати так:** цукор залити настоем кави, накрити і варити. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, вилити до цієї маси по ложці розтертого в піну масла і вимішувати. Тоді додати перетерті кризь сито варені жовтки і розтерти все до утворення однієї пухкої маси.



Рис. 52. Оздоблення торта кремом за допомогою кондитерського мішечка і виделки

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 150 г борошна, 7 яєць, 150 г цукру, сік і цебра з  $\frac{1}{2}$  лимона.

**Крем:**  $\frac{1}{2}$  склянки вершків, 150 г вершкового масла, 3 жовтки, 150 г цукру, ванілін, 1 ч. ложка борошна, сік і цебра з лимона, 1 ст. ложка коньяку.

Білки відділяти від жовтків і збити круту піну, додаючи цукор. Влити розтерті жовтки, вимішати. Всипати борошно, додати цебру і сік з лимона і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Наповнити пією масою змащену жиром і посилачу сухарями тортинію і пекти в гарній духовці (200°С) протягом 40 хв. Коли зняти з форми корж остигне, порізати його на два шари і перекаласти їх кремом. Верх і боки торта також змастити цим кремом і посипати кришками з бісквіту або січеним арахісом, а посередині з крему зробити троянду (рис. 53).

**Троянду виготовити так:** вирізати з бісквіту стержень у вигляді коржа, виколоти на виделку, взимати у ліву руку і тримайте стержень над полум'ям догора. Правую рукою з кондитерським мішечком виділюйте пелюстки, обертаючи стержень. Готову квітку визнайте знизу двома пальцями, обережно витягніть виделку, підсушіть під квітку ніж і покладіть її на торт. **Крем приготувати так:** жовтки розтерти з

цукром і борошном, розвести їх вершками і заварити на плиті до консистенції густої сметани, не доводячи до кипіння. Обрем розтерти по ложці охолодженого крему. Розтирати до утворення однорідної маси. Коли крем остигне, додати ванілін, сік і цебру з лимона, 1 ст. ложку коньяку.

**Кришки для посилачу приготувати так:** з гарячого торта зняти тонкий верхній шар і підсушити його у духовці. Коли остигне, добре розтерти руками і посипати верх і боки торта.



Рис. 53. Виготовлення троянди з крему

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

**Тісто:** перший корж — 8 яєць, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки борошна; другий корж — 6 яєць, 150 г цукру, 100 г борошна, 50 г крохмалю, сік і цебра з 1 лимона.

**Начинка:** 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1 ст. ложка натурального меленої кави, 2 блики, 200 г вишневого джему, ванілін.

**Помадка:** 300 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший корж з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати з меленими горіхами і борошном. Наповнити цю масою змащену жиром і посилачу сухарями тортинію і пекти в гарній духовці (220°С) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, сік і цебру з лимона. Все разом вимішати з просіяним борошном і крохмалем. Цю масу вилити в тортинію, дно якої застелене промащеним папером. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 35 хв. Коли коржі остигнуть, з першого (горіхового) гострим ножем вірізати верхній шар завтовшки  $\frac{1}{2}$  см, змастити корж вшнєвим джемом і накрити арахісом верхом. На нього накласти начинку і накрити другим коржем, покропленням солодкою кавою. Боки і верх торта полити шоколадною помадкою і обпалити меленими горіхами. Цей торт можна оздобити горіхами і тертим шоколадом у вигляді шашинків або нарізаними солодкою пучками (рис. 54). Листочки можна зробити з равенно або зеленого мармеладу. Навколо обкласти половинками горіхів.

**Начинку приготувати так:** горіхи вимішати з пухкою, білками і ваніліном, натуральною меленою кавою.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, обрем, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне гуснути, вилити на торт.



Рис. 54. Торт, прикрашений хризантемами і нарізаними солодкою пучками

### ТОРТ БІСКВІТНИЙ ГОРІХОВИЙ

**Тісто:** 12 яєць, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених блих сугарів, ванілін.

**Крем:** 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1 склянка вершків, ванілін, 100 г вершкового масла.

**Помадка:** 300 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, всипати горіхи, сугарі і знову все старанно вимішати. Приготовлене тісто вилити у дві тортинію, змазані жиром і посипані сухарями. Пекти в гарній духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Зняти з форми і охолодити коржі скропити солодкою кавою, перекаласти кремом, зверху покрити шоколадною помадкою, оздобити половинками горіхів і колірним мармеладом (рис. 55).

**Крем приготувати так:** вершки зварити з цукром до консистенції густої сметани, додати горіхи, ванілін і добре вимішати з розтертим маслом. Замість вершків з цукром можна взяти згущене молоко.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою кавою, обрем, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або



зварити у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли почне густнути, вилити на торт.

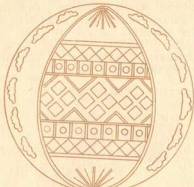


Рис. 55. Візерунок на торти з горіzkи і жар-меладу

### ІНЖИРНИЙ ТОРТИК

2 вафлі, 300 г цукру, 1/2 склянки води, 400 г інжиру, 50 г цукладу, 2 ст. ложки мелених білих сугарів, цедра з 1 лимона.  
3 цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити, додати порівняні і змелений на м'ясорубці інжир, нарізані кубиками цукати, посичені мигдалі і горіхи, педру і сік з лимона, вимішати, охолодити, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і пресувати тигарем.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ ЛИМОННИЙ

Тісто: 12 яєць, 250 г мелених горіzkи, 250 г цукру, 50 г шоколаду, 2 ст. ложки мелених білих сугарів, цедра з 1 лимона.  
Крем: 250 г вершкового масла, 250 цукру, 100 г шоколаду, 50 г мелених горіzkи, 1 жовток, ванілін, 1/2 склянки води.  
На чашка: 2 лимони, 200 г цукру, 1/4 склянки води.  
Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 2 ч. ложки вершкового масла, ванілін.  
3 білків і цукру збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, вимішати, висипати мелені горіхи, сугари, третій шоколад, педру з 1 лимона і знову вимішати. Цю масу вилити у дві змащені жиром тортівні форми і пекарні в духовці (200°С) протягом 35 хв. і пекарні в формі і охолодити, сиропати солодкою кавою. Перший розрізати на два шари і перекласти лимонним джемом, накласти крем і накрити другим коржем. Зверху і з боків торт покрити шоколадною помадкою, обшити меленими горіхами.

**Крем приготувати так:** з цукру і води зварити сироп, додати третій шоколад, мелені горіхи і вимішати. Окремо збити масло, щоб утворилася піна, вимішати з жовтком і ваніліном, а потім з шоколадною масою.  
**Начинку приготувати так:** лимони наколоди дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, відливаючи два-три рази воду. Якщо дерев'яна паличка вже вільно проходить крізь лимон, відцідити, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з лимона.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, отцом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати згіртий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне густнути, вилити на торт.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 6 яєць, 200 г мелених горіzkи, 200 г цукру, 2 ст. ложки сугарів.  
Крем: 250 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, 5 ст. ложка міцного настою кави, 1 ст. ложка борошна.

З білків збити круту піну, додаючи цукор, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, сугарями і пією масою наповнити змащену жиром і посипану сугарями тортівніцу. Пекарні в духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Коли знятий з форми корж остигне, гористим ножем обережно розрізати його по горизонталі на однакові за товщиною частини, покрити їх солодкою кавою, перекласти кавовим кремом, цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати меленими горіхами.  
**Крем приготувати так:** у посуді, який вміщує у більший посуд з киялочною ванною, збити жовтки з цукром. Коли маса стає гуще, не припиняючи збивання, додати борошно, каву, а як загусне, зняти з плити і охолодити. Масло збити до утворення піни і збивати далі, додаючи по ложці охолодженого крему. Коли маса буде однорідною, перекласти лезо коржі і змастити верх і боки торта.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: 10 яєць, 300 г мелених горіzkи, 250 г цукру, 2 ч. ложки меленої натуральної кави, 50 г шоколаду.  
Крем: 250 г вершкового масла, 250 г цукру, 3 жовтки, 2—3 ст. ложки вершкового джему, 1 білок.  
Начинка: 200 г вишневого джему, 1 білок.  
Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.  
3 білків збити круту піну, поступово додаючи

дунор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, висипати мелені горіхи, третій шоколад, мелену каву. Все разом старанно вимішати, вилити у дві змащені жиром і посипані сугарями тортівніци і пекарні в гарній духовці (200°С) протягом 35 хв. Зняти з форми коржі, охолодити і покрити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти вишневим джемом. Накласти крем і накрити другим коржем. Зверху полити шоколадною помадкою і викласти сугари з посичених горіzkи і тертого шоколаду.

**Крем приготувати так:** цукор зварити з вершками, а як маса почне загустіти, охолодити, тоді додати вершкове масло, збите в піну, жовтки, ванілін і розтирати до утворення пухкої маси.

**Начинку приготувати так:** цукор і білок розтерти, додати вишневого джему і розтирати до утворення пухкої маси.  
**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, отцом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати згіртий шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, вимішати з маслом, ваніліном. Коли маса почне густнути, вилити на торт.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ З СМЕТАННИМ КРЕМОМ

#### I варіант

Тісто: 8 яєць, 300 г цукру, 200 г мелених горіzkи, 5 ст. ложка білих мелених сугарів, лікер лимонний.  
Крем: 1/2 а сметани, 250 г цукрової пудри, 250 г мелених горіzkи, ванілін.

З білків збити круту піну, поступово додаючи цукор. Тоді влити жовтки, швидко вимішати, висипати мелені горіхи, сугари і знову вимішати. Цю масу розлити у дві тортівніци, змащені жиром і посипані сугарями. Пекарні в гарній духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Можна обмежитись однією формою. Холодний торт розрізати по горизонталі на дві частини, покрити їх лікером і перекласти кремом. Цим же кремом змастити боки і верх торта і посипати горіхами. Поставити в холодильник.  
**Крем приготувати так:** добре охолоджену сметану збити до утворення піни. Коли почне густнути, поступово додавати цукрової пудри і ваніліну. Усе це вимішати з меленими горіхами.

#### II варіант

Тісто: 200 г мелених горіzkи, 100 г шоколаду, 200 г цукру, 2 яєць, 2 ст. ложки борошна, 1—2 ст. ложки сметани.  
Крем: 1/2 а сметани, 200 г цукрової пудри, ванілін.  
З поданих продуктів замінити на сметані ті-

сто. Поділити його на два коржі, пекарні в духовці (200°С) протягом 35 хв. Холодні сичені коржі перекласти кремом з сметани.  
**Крем приготувати так:** добре охолоджену сметану збити до утворення піни і, не припиняючи збивання, поступово додавати цукрової пудри і ваніліну.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ НА ВАФЛІ

Тісто: 250 г мелених і 50 г посичених горіzkи, 500 г цукру, 3 яєць, сік з 1 лимона або 2—3 ст. ложки сметани, 1 вафля.  
Помадка: 200 г шоколаду, 50 г вершкового масла.

Яйця розтерти з цукром, лимонним соком або сметаною, вимішати з меленими горіхами і всю цю масу накласти на вафлю. Висушити в духовці (190°С) протягом 30—45 хв. Сичений і охолоджений корж змастити шоколадною помадкою і оздобити посиченими горіхами чи мигдалем або варенням з апельсинів.  
**Помадку приготувати так:** шоколад з маслом покрити водою, згірті над паром, розтерти і швидко змастити корж.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ З КАВОВИМ І ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: 350 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 250 г мелених горіzkи, 2—3 ст. ложки води.  
Крем: кавовий — 5 жовтків, 1/2 склянки настою кави, 250 г цукру, 250 г вершкового масла; горіховий — 100 г мелених горіzkи, 200 г цукру, 1/2 склянки сметани, ванілін.  
Жир посичити з борошном, додати цукор, горіхи і замінити на воді тісто. Поділити його на чотири частини і в тортівніци, застелені жирним папером, у гарній духовці (190—200°С) спекти коржі по 15—20 хв кожен. Вимішати коржі обережно, бо вони крихлі. Вимішати остигнутий, на перший і третій накласти кавовий крем, на другий і четвертий — горіховий. Боки і верх торта змастити горіховим кремом, обшити тертим шоколадом.  
**Крем приготувати так:** кавовий — жовтки розтерти з цукром, розвести кавою і збивати в посуді, поставленому у більший посуд з киялочною ванною. Коли крем почне густнути, зняти його з вогню і розтирати, поки остигне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці холодної кави; горіховий — змелені горіхи вимішати з сметаною, цукром, ваніліном.

### ТОРТ ГОРІХОВИЙ З ЗАВАРНИМ АБО ГОРІХОВИМ КРЕМАМИ

Тісто: 150 г вершкового масла, 150 г мелених горіzkи, 50 г борошна, 4 білки.  
Крем: заварний — 50 г борошна, 4 жовт-



ки, 100 г цукру, 1 склянка молока, ванілін; горіховий — 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, ½ склянки вершків або згущеного молока, ванілін, 1 білок.

Масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи, вимішати рівно два коржі. Охолодити їх і перекласти завареном або горіховим кремом. Одним з кремів змастити верх і боки торта і обпалити меленими горіхами.

**Крем приготувати так:** заварний — жовтки розтерти з цукром і борошном і, вимішавши, вливати по ложці гарячого молока, добре розтерти і поставити на вогонь. Коли маса почне гуснути, зняти з плити, додати ванілін і розтерти до охолодження; горіховий — мелені горіхи, цукор розтерти з вершками або згущеним молоком, додати білок, ванілін, розтерти до утворення пухкої маси.

### ТОРТ «ГРІВЛЯЖ» З ШОКОЛАДНОЮ ПОМАДКОЮ

Тісто: 9 білків, 500 г цукру, 350 г посічених горіхів, 2 ст. ложки розтопленого меду, 4 ст. ложки білш мелених сугарів.

Помадка: 800 г цукру, ½ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін. З білків збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру. Тоді додати розтоплений мед, вимішати з дрібно посіченими горіхами і сугарями. Змастити тортівницю, на дно покласти вафель і накласти приготовлену масу. Пекти в теплій духовці протягом години. Спечений і охолоджений торт покрити товстим шаром шоколадної помадки. Оздобити мигдалем і варенням з абрикосів (см. 56). Листочки можна зробити з крему за допомогою напеченика (рис. 57).



Рис. 56. Торт, оздоблений мигдалем, абрикосовим варенням та зеленим мармеладом

Рис. 57. Листочок з креми, виготовлений металевим напечеником з двома косими віями



**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оцтом, накривти і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати згіртіш шоколад або заварено у 2–3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне гуснути, вилити на торт.

### ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З СМЕТАНИМ КРЕМОМ

Тісто: 200 г крохмалю, 9 яєць, 300 г цукру, сік і цебра з 1 лимона.

Крем: 2 склянки сметани, 200 г цукру, ванілін. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої маси. Додати сік і цебра з лимона, всі жовтки, вимішати, висипати просіяний крохмаль і знову вимішати, щоб утворилася однорідна маса. Нановити нею дві тортівниці, змащені жиром і обпалені сугарями. Пекти в гарячій духовці (190–200°C) протягом 45 хв. Зняти з плити і охолодити коржі, а також верх і боки торта змастити сметаною, збитою з цукром і ваніліном, і обпалити мигдалем або тертим шоколадом, поставити у холодильник.

### ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ, МАСЛЯНИМ І КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМАМИ

Тісто: 100 г крохмалю, 250 г цукру, 8 яєць, 150 г мелених горіхів, цебра і сік з 1 лимона. Крем: масляний — 5 яєць, 150 г цукру, 150 г вершкового масла, 100 г шоколаду; карамельний — 2 склянки молока, 3 склянки цукру, 150 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла або маргарину, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Тоді додати цебра і сік з лимона, жовтки і все вимішати з меленими горіхами та просіяним крохмалем. Приготовлене тісто посилити сугарями. Пекти в духовці (190–200°C) протягом 35 хв. Спечений і охолоджений коржі покрити солодкою кавою. Перший корж розрізати на два шари і перекласти карамельним кремом. На цей корж накласти масляним кремом покрити другим коржем. Масляним кремом покрити також верх і боки торта, обпалити посіченими горіхами і оздобити варенням з агрусу.

**Крем приготувати так:** масляний — яєця збити з цукром у посуді, поставленому в

оляний посуд з киплячою водою. Коли маса почне гуснути, зняти з вогню і охолодити. Окремо збити масло до утворення піни, змішати з розтопленим шоколадом, додати яєчно масу і вимішати; карамельний — молоко і цукор, помішувачи, варити на легкому вогні до консистенції густої сметани, тоді зняти з плити, охолодити, додати масло, мелені горіхи, розтерти до утворення пухкої маси, додати ванілін. До цієї маси можна додати розігріту плитку шоколаду.

### ТОРТ КРОХМАЛЬНИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ І ЛИМОННОЮ НАЧИНКОВОЮ

Тісто: 10 яєць, 300 г цукру, 200 г картопляного крохмалю, цебра з 1 лимона або апельсина.

Крем: ½ склянки настою натуральної кави, 200 г цукру, 4 жовтки, 100 г вершкового масла. Начинка: 2 лимони, 200 г цукру, ¼ склянки води.

Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, цебра і сік з 1 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

Жовтки розтерти з цукром і лимонною або апельсиновою цеброю. Коли маса побіліє і стане пухкою, вимішати її з піною збитих білків і просіяним крохмалем. З цього тіста у тортівниціх, змащених жиром, секти два коржі. Пекти у гарячій духовці (190–200°C) протягом 35 хв, стежачи, щоб воли не рум'янілися. Коли коржі стигнуть, розрізати їх ножем на два шари, покрити солодкою кавою і кремом. Верх і боки торта змастити помадкою. Оздобити тертим шоколадом або напеченими солодкими цукатами.

**Крем приготувати так:** зварити столову ложку меленої натуральної кави, щоб було ½ склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром, влити каву і збивати в посуді, який поставити у другий посуд з киплячою водою, поки маса не загусне, після чого продовжувати збивати в холодному місці, поки не охолоне. Окремо збити масло до утворення піни і обидві маси змішати. До жовтків можна додати згущену каву.

**Начинку приготувати так:** лимони накалоті дерев'яною паличкою в багатьох місцях. Зварити, зливаючи два-три рази воду. Якщо дерев'яна паличка вільно проходить крізь лимон, відітнути, охолодити, натерти на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо лимон до досить кислий, додати сік з лимона.

**Помадку приготувати так:** зварити цукор з водою і цеброю з лимона. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати лимонний сік, 1 ч. ложку масла і все добре розтерти. Коли помадка почне гуснути, вилити на торт.

### ТОРТ «ВАНДА»

Тісто: перший корж — 200 г борошна, 8 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла, мигдальна есенція; другий корж — 300 г посіченого мигдалю або горіхів, 200 г цукру, 8 білків, 2 ст. ложки мелених сугарів. Начинка: 250 г цукру, ½ склянки води, 200 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 2 жовтки, ромова есенція, 200 г абрикосового варення.

Перший корж: масло розтерти з цукром, по словово додаючи по одному жовтку і по кілька крапель мигдальної есенції, потім виспати борошно і цукор і добре розтерти. Приготовлене тісто накласти у змащену тортівницю і пекти корж у гарячій духовці (190–200°C) протягом 35 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати її з сугарями, мигдалем або горіхами, які заздалегідь поприбиті качалкою на дошці, споспаичати цукром. Пекти корж у теплій духовці (150–180°C) протягом 40 хв. Першим коржем обережно розрізати гострим ножем на два шари. Перший змастити абрикосовим джемом і накривти другим, який змастити шоколадною начинкою, оздобити мигдалем і абрикосовим джемом.

**Начинку приготувати так:** з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається по тарілці, додати третій шоколад, зняти з плити, покласти вершкове масло і добре розтерти, щоб воно розтопалося. Коли маса почне гуснути, додати до неї жовтки, кілька крапель ромової есенції і розтерти. Замість сиропу до масла можна додати білок завареного згущеного молока.

### ТОРТ «ДОВБУШ»

Тісто: 150 г борошна, 200 г цукру, 8 яєць. Крем: масляний — 250 г цукру, 250 г вершкового масла, 2–3 ст. ложки вершків, 4 жовтки, 50 г шоколаду, ванілін; горіховий — 200 г мелених горіхів, 250 г цукру, 100 г вершкового масла, 4 жовтки, 1 ч. ложка натуральної меленої кави, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, ½ ч. ложки оцту, 1 ст. ложка вершкового масла, сік з ½ лимона.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Тоді влити жовтки і все добре вимішати; виспати борошно і знову вимішати, щоб була однорідна маса. Нановити нею змащену жиром тортівницю. Пекти в гарячій духовці (210–240°C) протягом 35 хв. Коли знятий з форми торт остигне, порізати його гострим ножем на два шари і перекласти їх попеременно холодними масляним і горіховим кремами. Верх і боки торта полити білою помадкою і обпалити тертим шоколадом.

**Крем приготувати так:** масляний — з цук-



ру і верхівки зварити сиром, покласти вершкове масло і розгратити, поки воно розоплиється. Коли маса почне густіти, додати жовтки (по одному), теплий шоколад, ванілін і добре розтерти; горіховий — жовтки і цукор розтерти, додати каву, вимішати з горіхами, поставити на плити і, вимішувачи, зварити. Зняти з плити, охолодити, додати масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розгратити. Коли помадка почне біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, влити 2—3 ст. ложки води.

#### ТОРТ БІЛКОВИЙ КАВОВИЙ

**Тісто:** 12 білків, 500 г цукру, 500 г меленого мигдалю, цедра і сік з ½ лимона, 2 ст. ложки мелених сухарів.

**Крем:** кавовий — 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 2 жовтки, ½ склянки настою міцної кави; шоколадний — 200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.

З білків збити круту піну, поступово додаючи по столовій ложці цукру і лимонний сік. Тоді вспати мелений мигдаль, сухарі і злегка вимішати. Цю масу поділити на три частини і спекти три коржі. Пекти у змащеній жиром і посипаній сухарями тортівниці в теплій духовні (150—190° С) протягом години кожний, щоб коржі добре висохли. Охолоджені коржі накривати солодкою кавою, перемастити поперемінно кавовим і шоколадним кремами. Кремом змастити верх і боки торта і обсыпать посиченим мигдалем.

**Крем приготувати так:** кавовий — з цукру і настою міцної процідженної кави зварити сироп. Якщо крапля сиропу не розтікається на тарілці, зняти його з вогню, охолодити і вилити до ложку до розтертого з жовтками масла, старанно вимішувачи, після чого охолодити; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, зливаючи по жовтку. Розгратити до утворення пухкої маси, додати ромової есенції до смаку.

#### ТОРТ БІЛКОВИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 9 білків, 500 г цукру, 500 г мелених горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.  
**Крем:** шоколадний — 9 жовтків, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г вершкового масла, ванілін; мигдальний — 150 г меленого мигдалю, 150 г цукру, сік з 1 лимона, 2—3 ст. ложки вершків або згущеного молока, 1 білок.

З білків збити круту піну, додаючи по столовій ложці цукру. Вимішати її з меленими горіхами, сухарями. Поділити на три частини і в змащеній жиром тортівниці пекти три коржі в теплій духовні (150—190° С) протягом години, щоб добре висушились. Спечені холодні коржі перемастити поперемінно кремами. Одним з цих кремів змастити верх і боки торта і обсыпать меленими горіхами і тертим шоколадом.

**Крем приготувати так:** шоколадний — розтерти жовтки з цукром до білості на парі («водна баня»), додати розтоплений шоколад, ванілін, вимішати і вилити в охолоджене місце. У цей час збити масло до утворення піни і вимішати його з холодним кремом; мигдальний — мигдаль зварити киплячою водою, почистити, підсушити в духовні, змолоти. Цукор залити вершками або згущеним молоком, додати мелений мигдаль, лимонний сік і розгратити до утворення пухкої маси. Мигдаль можна замінити будь-якими горіхами.

#### ТОРТ З ФРУКТОВО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

**Тісто:** 250 г борошна, 6 яєць, 6 жовтків, 2 білки, 250 г цукру, 250 г вершкового масла.

**Крем:** 6 жовтків, 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави.

**Начинка:** 300 г цукру, ¼ склянки води, 500 г яблука, 1 апельсин, 1 лимон, 50 г мигдалю, 50 г горіхів, ванілін.

Жовтки, яйця і цукор збивати в посуді, який поставити в другий посуд з киплячою водою («водна баня»). Як маса почне густіти, охолодити її і, збиваючи, злегка вимішати з просіяним борошном, піною з двох збитих білків і розтопленим вершковим маслом, а потім вилити в дві тортівниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовні (200° С) протягом 35 хв. Холодні коржі розрізати на два шари, перемастити яблучною начинкою, а потім кремом. Верх і боки торта змастити цим же кремом і посипати тертим шоколадом.

**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром, додаючи по ложці кави, і збивати в «холодній бані», поки крем почне густіти. Тоді його зняти з вогню і розгратити, поки не охолоне. Збити вершкове масло до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему.

**Начинку приготувати так:** з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати розтерти на грубій тертці яблука, апельсин і лимон без кісточок. Варити до прозорості, помішувачи, щоб не пригоріло. До холодної маси додати нарізані солодкою мигдаль, горіхи, ванілін.

















### ТОРТ СУХАРНИЙ

Тісто: 1 склянка мелених житніх сушарів, 200 г мелених горіхів, 12 яєць, 350 г цукру.  
Крем: горіховий — 200 г мелених горіхів, 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 4 жовтки, 2—3 ст. ложки вершки або згущеного молока, ванілін; масляний — 100 г вершкового масла, 200 г цукру, 3 жовтки, сік з 1/2 лимона, 1/2 склянки міцної кави.  
Начинка: 400 г малинового джему.  
Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ч. ложки оцту, сік з 1/2 лимона, 1 ст. ложка вершкового масла.

Жовтки віділати під білків. Розтерти горіхи з цукром, вливаючи по одному жовтку, додати піну збитих білків, просіяні сухарі, і все добре вимішати. Це тісто розподілити на три тортівничі, змащені маслом і посипані білими сухарями. Пекти в гарній духовій (200° С) протягом 30 хв. Спечений холодний коржі змастити малиновим джемом, а поверхню накласти поперемінно горіховий і масляний креми. Торт обліти лимонною помадкою і обсипати меленими горіхами, оздобити тертим шоколадом. Верх коржа поділити на смужки і посипати одну — меленими горіхами, другу — тертим шоколадом і т. д.

**Крем приготувати так:** горіховий — розтерти жовтки з цукром, вимішати їх з горіхами і вершками або згущеним молоком, поставити на повільний вогонь і мішати, поки м'ясо не стане прозорою, стежачи, щоб не пригоріла, а коли почне гуснути, зняти з вогню і розтерти, а під кінець — ванілін; масляний — масло і цукор збивати до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку та потроху кави. Під кінець влити лимонний сік і все вимішати.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сирону, спадаючи з ложки, тягнє за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтерати. Коли сирон почне гуснути і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

### ТОРТ СУХАРНИЙ З ФРУКТОВОГО НАЧИНКОЮ

Тісто: 1/2 склянки мелених білих сушарів, 100 г мелених горіхів, 250 г цукру, 10 яєць, цедра з 1 лимона, кориця, гвоздика, 1 ст. ложка натуральної меленої кави.  
Крем: 100 г шоколаду, 250 г цукру, 1/2 склянки молока, 200 г вершкового масла, ванілін; 150 г мелених горіхів, ванілін.  
Начинка: 200 г фруктового джему, 200 г цукру, сік і цедра з 1/2 лимона, 1 білок.  
З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збивати до утворення густої ма-

си, тоді влити жовтки, все разом вимішати з меленими горіхами і сухарями, корицею, гвоздицею, кавою. Приготовлену масу розлити у дві тортівничі, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарній духовій (200° С) протягом 35 хв. Спечений корж розрізати на два шари, покрити солодким пастиком кави і поперемінно перекласти начинкою і кремом. Верх торта замстити пим же кремом, оздобити вареним з ягід. Ягоди вмоцнати в цукор і сікласти з них гілочку смородини (рис. 58).

**Крем приготувати так:** шоколад, цукор розтерти у молоці, додати підсмажені змелені горіхи, охолодити. Розтерти з маслом до утворення однорідної пухкої маси, додати ванілін. Горіхи можна також вимішати із згущеним молоком.

**Начинку приготувати так:** цукор і білок розтерти, додати абрикосового або вишневого чи малинового джему, сік і цедру з лимона.



Рис. 58. Торт, прикрашений гілочкою смородини з ягідного варення, листочки — з желе-ного мармеладу

### ТОРТ СУХАРНО-ПІСОЧНИЙ

Тісто: перший корж — 100 г мелених житніх сушарів, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г мелених горіхів, 1/2 ч. ложки меленої натуральної кави; другий корж — 150 г борошна, 2 жовтки, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру.

Крем: масляний — 2 склянки молока, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, ванілін; шоколадний — 200 г шоколаду, 200 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г цукру, ромова есенція.

Начинка: 200 г апельсинового джему (2 апельсини, 300 г цукру, 1/2 склянки води). Перший корж (сухарний) з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, жовтки і вимішати їх з просіяними сухарями, меленою кавою, горіхами. Приготовлену масу вилити у змащену жиром і посипану



сухарями тортивною і пекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв. Спечений охолоджений корж гострим ножем розрізати на два шари, скропити солодкою кавою. Другий корж (пісочний): з борошна, жовтків, жиру і цукру замістити тісто. Спекти в тортивній пісочній корж. На один шар сухарного коржа накласти апельшиновий джем, накрити пісочним коржем, потім накласти масляний крем і закрити другим шаром сухарного коржа. Верх і боки торта замістити шоколадним кремом і обпалити меленими горіхами.

**Крем приготувати так:** масляний — молоко зварити з цукром до консистенції густої сметани, охолодити, після чого розтерти з маслом і ваніліном; шоколадний — шоколад зігріти, розтерти з маслом, цукром, вливаючи по ложці, додати ромової есенції до смаку.

Начинку з апельшинового джему приготувати так, як з лимонного.

### ТОРТ МІГДАЛЬНИЙ

Тісто: 800 г мигдалю, 12 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки мелених білків горіхів.  
Крем: 100 г шоколаду, 250 г цукру, ½ склянки молока, 200 г вершкового масла, 100 г посиченних лісових горіхів, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, ½ ч. ложки оцту, сік з ½ апельсина, 1 ч. ложка вершкового масла.

З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Вилити заздалегідь запарений підсмажений і змелений мигдаль, сухари. Все добре вимішати, вилити у дві змашені жиром тортивніці і пекти в теплій духовці (150—180°С) протягом 40 хв. Под коржі вливати. Коли коржі остигнуть, покрити їх лікером або солодкою чорною кавою, перекласти охолодженим кремом, полити апельшиновою помадкою, оздобити мигдалем і нарізаним з апельсинами.

**Крем приготувати так:** шоколад, цукор розварити в молотій до консистенції густої сметани, додати масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підсмаженими посиченими горіхами.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, отом, накрити і варити. Якщо крапля сирону, спадуючи з ложки, тягне за собою «підтек», зняти з вогню, додати масло, апельшиновий сік і розтерти. Коли сирон повністю густуєти і біліти, вилити його на торт. Якщо помадка дуже густа, дозяти 1—2 ч. ложки води і розтерти.

### ТОРТ МІГДАЛЬНИЙ КОМБІНОВАНИЙ

Тісто: перший корж—250 г меленого мигдалю, 4 яєць, 250 г цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, цедра з 1 лимона, 2 ст.

ложки білих мелених сухарів; Другий корж—250 г цукру, 250 г запареного меленого мигдалю, 7 яєць, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.

Начинка: 250 г апельшинового або мандаринового варення.  
Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, ½ ст. ложки оцту, сік з ½ лимона, 1 ч. ложка вершкового масла, ромова есенція.

Перший корж: масло збити до утворення піни, всипати цукор і розтерти, додаючи по одному жовтцю. Цю масу вимішати з білковою піною, цедрою, меленим мигдалем, сухарями, вилити у змашену і обпалену сухарями тортивною. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру і розтерти до утворення густої маси. Тоді влити жовтки, вимішати з меленим запареним мигдалем і сухарями, вилити у змашену жиром і посипану сухарями тортивною і пекти в гарній духовці протягом 30 хв. Коли спечені коржі остигнуть, перекласти їх апельшиновим або мандариновим варенням. Зверху торт полити лимонною помадкою і вилити гілочку смородиною (рис. 59).

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, додати оцет і зварити сироп. Якщо крапля сирону, спадуючи з ложки, тягне за собою «підтек», зняти з вогню, додати масло і розтерти пласкою ложкою. Як почне біліти, влити лимонний сік, ром або яблячя крапель ромової есенції, вилити на корж і розрівняти.



Рис. 59. Гілочку смородини можна вилити з крему за допомогою наконечника з круглим вирізом



### ТОРТ МІГДАЛЬНИЙ З АБРИКОСОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г меленого мигдалю, 3 жовтки, 50 г рожу, цедра і сік з ½ лимона.  
Крем: 150 г мигдалю, 500 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла, 1 жовток, 1—2 ч. ложки рожу.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосової джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Помадка: 200 г цукрової пудри, 2 білки, сік з ½ лимона.

Масло сікти з борошном, додати цукор, мигдаль, жовтки, ром, цедру і сік з лимона та замістити творці. Поділити його на три частини, розмастити тортивніці в гарній духовці (200—240°С) протягом 30 хв кожної. Спечені холодні коржі перекласти попеременно кремом і начинкою. Торт полити білковою помадкою, оздобити посиченим мигдалем.

**Крем приготувати так:** масло розтопити, розтерти з цукровою пудрою, додати заздалегідь запарений, почищений і змелений мигдаль, жовтки, 1—2 ч. ложки рожу. Розтерти до утворення однорідної пухкої маси.

**Начинку приготувати так:** білки збити до утворення крутої піни, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосової джему або розтертого варення без сирону і збивати далі, поки утвориться однорідна маса.

**Помадку приготувати так:** білки розтерти з цукровою пудрою, поки не почується тріск, тоді влити лимонний сік і вимішати. Цією помадкою добре змашувати торт, баби, сухари. Її можна забарити рожевою харчовою фарбою або додати 50 г зігрітого шоколаду чи 30 г какао, звареного на 5 ст. ложках води.

### ТОРТ МІГДАЛЬНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

Тісто: 250 г цукру, 250 г меленого мигдалю, 8 яєць, 8 ст. ложок білих мелених сухарів.

Крем: масляний—250 г цукрової пудри, 4 жовтки, 200 г вершкового масла, 3 ст. ложки настою кави або згущеної кафи; шоколадний—100 г шоколаду, 150 г цукру,

½ склянки молока, 1 ст. ложка вершкового масла, 150 г мелених лісових горіхів, ванілін.  
Крем 150 г мелених лісових горіхів, ванілін.  
У не уг з просіяним борошном з содою влити отпеленний млі і яєць, додати мелені гор хв, цукор, кори і замістити. Поділити тсто на три частини, розмастити і пекти у змашеній тортивній в теплій духовці (180°С) протягом 30 хв, стежачи, щоб коржі не пересохли. Коли спечені коржі охолонуть, покрити їх солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції і перекласти кремом. Цим же кремом змастити верх і боки торта і обпалити меленими горіхами. Торт залити на 1—2 дні, щоб просіяв кремом.

**Крем приготувати так:** масляний—з маслом збити круту піну, всипати цукрову пудру і збивати, додаючи по одному жовтцю і по ложці настою кави або згущеної кави, до утворення однорідної маси; шоколадний—шоколад і цукор розварити в молотій, додати масло, підсмажені мелені горіхи, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

### ТОРТ ЧОРНИЙ

Тісто: 150 г борошна, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 100 г цукру, 50 г какао.

Крем: 2 жовтки, 200 г цукрової пудри, 1 склянка молока, 100 г шоколаду, 1 ч. ложка борошна, 100 г вершкового масла.  
Помадка: 300 г цукру, ½ склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Розтерти вершкове масло з цукром, додаючи какао і по одному жовтцю, а під кінець—борошно і піну збитих білків. Все це старанно вимішати, вилити у дві тортивніці, змашені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв. Ці коржі вилково творити, тому треба стежити, щоб не пересушилися.

**Крем приготувати так:** збити жовтки з цукровою пудрою, додати до них борошно, тертий шоколад, молоко і поставити на вогонь, вимішуючи, поки маса не загусне. Тоді зняти з вогню і охолодити, вимішуючи. Масло збити, додати до нього крем, उस разом добре розтерти і цією масою перекласти торт. Покрити його шоколадною помадкою.  
**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, отом, накрити і варити. Якщо крапля сирону, спадуючи з ложки, тягне за собою нитку, додати розігрітий шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао. Зняти з вогню, додати масло, ванілін. Коли коржі густіють, вилити на торт.

### ТОРТ МЕДОВИЙ

Тісто: 250 г борошна, 100 г розтопленого меду, 50 г мелених горіхів, 2 яєць, ½ ч. ложки соди, 100 г цукру, кориця, ромова есенція.

Крем 150 г мелених горіхів, 150 г вершкового масла, 1 л молока, 500 г цукру, ванілін.  
У не уг з просіяним борошном з содою влити отпеленний млі і яєць, додати мелені гор хв, цукор, кори і замістити. Поділити тсто на три частини, розмастити і пекти у змашеній тортивній в теплій духовці (180°С) протягом 30 хв, стежачи, щоб коржі не пересохли. Коли спечені коржі охолонуть, покрити їх солодкою кавою з кількома краплями ромової есенції і перекласти кремом. Цим же кремом змастити верх і боки торта і обпалити меленими горіхами. Торт залити на 1—2 дні, щоб просіяв кремом.

**Крем приготувати так:** зварити молоко з цукром до консистенції густої сметани, додати мелені горіхи і вершкове масло, ванілін. Розтерти до утворення пухкої маси.

### ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тісто: 40 г борошна, 200 г вершкового масла, 1 яєць, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту, на кінець рожу солі.

Крем: 200 г вершкового масла, 100 г борошна, 200 г цукру, 4 жовтки. І склянка молока або склянка вершки, 50 г шоколаду або какао, ванілін, 200 г абрикосового джему.

Просіане борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До однієї частини додати яйце, оцет, посолити і холодним молоком чи вершками замісити пухке тісто. Другу частину борошна посіяти з яйцем і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти масляне тісто, загартувати у вигляді конверта (див. рис. 42, а, б, в, е), посипати борошном і легко, не натискаючи, розкачати від себе, щоб утворився прямокутник. Знову посипати борошном і скласти втрое. Накрити серветкою і поставити в холодне місце на 10—15 хв. Цю операцію повторити тричі. Після цього тісто розділити на чотири частини. Три частини розкачати, на середину і смітити в тортивницю. Пекти в гарячій духовні (240°С) протягом 10—15 хв кожної корж. Четверту частину тіста також розкачати і нарізати променями від центра. Спекти його, як перші три. На першій корж накласти ванільний крем, на другій — крем з какао, на третій — абрикосовий джем і накрити нарізаним коржем. На середину покласти грудку крему, забарвленого кондитерською рожевою фарбою. Верх торта посипати цукровою пудрою. В кірмі встромити трикутні коржечки, спечені з рещот тіста.

**Крем приготувати так:** в анілінній — розотити 100 г масла, додати борошно і смажити, помішуючи. Коли борошно дістане присмичний смак, влити холодне молоко або вершки, розтираючи, щоб не було грудочок. До цієї маси додати жовтки, розтерті з цукром, пішіпати і поставити на вогонь, не доводячи до кипіння. Зняти з вогню і розтерти з рещоту масла і ваніліном до охолодження; крем з какао — поволучу крем з'єднати з вареним у 2 ст. ложках молока какао або зігрітим шоколадом.

### СЛОНИНИЙ ТОРТИК

Тісто: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка оцту, 2—3 ст. ложки молока.

Крем: 100 г мелених горіщиків, 3 ст. ложки сметани, 1 жовток, 50 г цукру, ½ ч. ложки кориці.

Приготувати слоноє тісто (див. «Наполеон»), відірвати від нього ¼ частину. Більшу частину розкачати, вистелити двоє тортивниць, покласти, накласти на тісто бульб'язне нарення без сирупу, а потім крем. Розкачати корж з меншої частини тіста і накрити ним начинку. Поколоти його виделкою. Пекти в гарячій духовні (240—250°С) протягом 20 хв. Спечений тортик посипати цукровою пудрою з ваніліном.

**Крем приготувати так:** розтерти горіхи з сметаною, цукром, жовтком і корицею.

### ТОРТ ПОМАДКОВИЙ

1,5 кг цукру, 2 склянки води, 100 г шоколаду, 1 лимон, 2 ст. ложки оцту, ванілін.

Висипати цукор у каструлю, залити водою, додати оцет, накрити і на повільному вогні зварити сируп. Щоб визначити готовність, сируп набрати його столовою ложкою і чайною ложкою розтерти. Якщо проба біліє, зняти каструлю з вогню і накрити. Охолоджений сируп розтерти, поки не побіліє. Цю масу викласти на серветку, розстелену на глибокій тарілці, завинути і залишити на ніч. Наступного дня масу викласти на тарілку, перемістити, поділити на три частини. В одну частину влити теплий шоколад, ванілін і покласти у застудилу серветковою тарілку. На цей шар покласти другий, забарвлений рожевою кондитерською фарбою, і на нього — третій, вимішаний з лимонним соком або лимонною кислотою (до смаку). Притиснути тягарем і дати добре застигнути. На другий день зняти з серветки і оздобити горішками в шоколаді і кремом (рис. 60).



Рис. 60. Торт помадковий, прикрашений орнаментом з горіщиків у шоколаді і кремом

### ТОРТ МАКОВИЙ З ГОРІШКОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 1 склянка маку, 150 г мелених горіщиків, 250 г цукру, 12 яєць, 1 ч. ложка кориці з гвоздикою, 2—3 ст. ложки білих мелених суцарів, сік і цедра з 1 лимона.

Начинка: 200 г айвового джему. Крем: 150 г мелених горіщиків, 200 г цукру, 1 склянка молока, 200 г вершкового масла, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, 7 ст. ложки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Мак запарити в кількох водах, відцідити на ситі і добре розтерти або тричі змолоти на

м'ясорубці. Після цього висипати цукор і, додаючи по одному жовтку, яєчниці, сік і педру з лимона, терти, поки утвориться пухка маса. Вимішати її з піною збитих білків, меленими горішками, сухарями, розкачати у дві тортивниці, замешати жиром і посипати сухарями і пекти в гарячій духовні (200°С) протягом 45 хв. Після цього зняти з вогню і куктурууджати в односторонню частину, наверх накласти шар крему, покрити другим коржем, полити шоколадною помадкою. Зверху з мелених горіхів і тертого шоколаду викласти шахівницю (див. рис. 50).

**Крем приготувати так:** молоко зварити з цукром до консистенції рясної сметани, вимішати з меленими горішками, ваніліном.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, одтом, накрити і варити. Якщо зав'язав сируп, здаючи з ложки, тягне за собою «нитку», додати зігрітий шоколад або оварило у 2—3 ст. ложках води і какао. Зняти з вогню, додати масло, ванілін і добре вимішати. Коли маса почне гуснути, вилити її на торт.

### ТОРТ МАКОВИЙ З КРОХМАЛЕМ

Тісто: 100 г маку, 150 г цукру, 8 яєць, 1 склянка сметани, 100 г мелених горіщиків, 100 г картопляного крохмалю.

Крем: 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 5 жовтків, ½ склянки настою кави або згущеної кави.

Мак запарити кип'ятком і залишити на ніч. Лимон відцідити його на ситі, тричі перемолоти на м'ясорубці або розтерти в макітрі. Окремо розтерти жовтки з цукром, додати їх до маку і вимішати, влити сметану, додати змелені горіхи, піну збитих білків, просіяний крохмаль і все добре вимішати. Цією масою наповнити замешані і посипані сухарями тортивниці і пекти в гарячій духовні (200°С) протягом 45 хв. Після цього зняти з вогню, додати ванілін, щоб тісто не стирігло, бо воно осіде. Коли спечений торт охолоне, розрізати його на два шари і перекласти кавовим кремом.

**Крем приготувати так:** масло і цукрову пудру збити в холодному місці до утворення пухкої маси, додаючи по жовтку. Якщо жовтки розтерлися, додавати по ложці настою кави або згущеної кави, не перериваючи збивання, поки маса не стане однорідною.

### ТОРТ КУКУРУДЗИНИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 10 яєць, 150 г горіщиків, 50 г куктурууджального борошна, цедра з 1 лимона, ¼ ч. ложки соди.

Начинка: 150 г сливового повидла. Жовтки відділити від білків. Вершкове масло розтерти до утворення піни, додати цукор, жовтки, лимонну цедру і добре розтерти. Потім додати піну збитих білків, висипати змелені горіхи і куктурууджати борошно з содою, вимішати і наповнити двоє тортивниць, замешати жиром і посипати сухарями. Пекти в гарячій духовні (200—210°С) протягом 45 хв. Кориці спечені коржі остудити, перекласти їх повидлом і посипати цукровою пудрою.

### ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІШКІВ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

Тісто: 100 г мелених лісових горіщиків, 50 г мелених ярицьких горіщиків, 250 г цукру, 8 яєць, 50 г білих мелених суцарів, 1 ст. ложка борошна.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г шоколаду, 3 жовтки, ванілін.

Начинка: 2 ст. ложки абрикосового джему або варення, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.

Жовтки відділити від білків, розтерти їх з цукром і вимішати з піною збитих білків, горішками, сухарями, борошном. Цим тістом наповнити замешану жиром і посипану сухарями тортивницю і пекти в гарячій духовні (200°С) протягом 35 хв. Спечений холодний корж розрізати гострим ножом або ниткою на три шари, покрити сливовою кашкою. Перший шар, стиглий начинкою, накрити другим, накласти крем і накрити третім шаром. Зверху і з боків торт змастити кремом і обшити посиченими піджамженими лісовими горішками.

**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром, ваніліном і тертим шоколадом у пудру, поставленому в більший посуд з кип'ятковою водою. Коли маса загусне, зняти з вогню і збити, поки не прохолоне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолодженого крему, поки утвориться однорідна маса.

**Начинку приготувати так:** з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Збивати, поки цукор розтане, тоді додати абрикосового джему або розтертого варення без сирупу. Збити до утворення однорідної маси.

### ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІШКІВ З МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

Тісто: 350 г мелених лісових горіщиків, 500 г цукру, 12 яєць, сік і цедра з ½ лимона, 2 ст. ложки мелених білих суцарів, 1 склянка води.

Крем: масляний — 250 г вершкового масла, 250 г цукру, сік і цедра з ½ лимона, 150 г вершкового масла, 150 г цукру, 1 склянка води, 150 г лісових горіщиків, цедра з 1 апельсина, ванілін, 1—2 ст. ложки року, сік з ½ лимона.



Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 ст. ложки оцту, сік з 1/2 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

З цукру і води зварити сироп, виспати в нього підмажени і змелені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, додаючи по одному жовтку, розтерти до білоти. Потім цю масу вимішати з білковою піною, лимонним соком і цедрою, сухарями і висласти у дві тортивниці, до яких застелити промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечені коржі скропити солодкою кавою, перекласти кремом з лісових горіхів, а потім масляним і покрити лимонною помадкою. Оздобити колоровим мармеладом, нарізаним на квадратик (рис. 61).

Крем приготувати так: масляний й — з цукру і води зварити густий сироп. Якщо крапля сиропу, спадуючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти сироп з вогню, додати вершкове масло, добре розтерти, влити сік з лимона (або кілька крапель лимонної есенції), охолодити; з лісових горіхів — м'яке вершкове масло збивати в холодному місці збивалкою, влити зварений з цукру і води сироп. Якщо маса стала пухлою, додати підмажени і змелені горіхи, цедру з апельсина, ром, ванілін.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадуючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масу, лимонний сік і розтерати. Коли сироп почне густіти і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

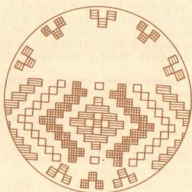


Рис. 61. Торт, прикрашений колоровим мармеладом

### ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З СМЕТАНИМ КРЕМОМ

Тісто: 250 г борошна, 250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 200 г мелених лісових горіхів, сік і цедра з 1 лимона.

Крем: 1 склянка сметани, 150 г цукру, ванілін.

Масло посіяти з борошном, додати цукор, горіхи, лимонний сік, неару і на воді замістити тісто, яке поставити на годину в холодне місце. Потім поділити його на три частини, розклати коржі і поколоти їх. Пекти у змащених формі в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, перекласти їх збитою з цукром і ваніліном сметаною, покрити нею також весь торт, зверху посипати підмаженими і посіченими горіхами. Край торта оздобити кремом за допомогою наконечника, зрізаного напівця (рис. 62).

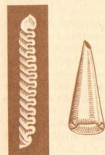


Рис. 62. Оздоблення краю торта за допомогою наконечника

### ТОРТ З ЛІСОВИХ ГОРІХІВ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Тісто: 8 яєць, 350 г цукру, 350 г лісових горіхів, 2 ст. ложки білих мелених сухарів.

Крем: 4 жовтки, 250 г цукру, 3 ст. ложки настою кави, 150 г вершкового масла, ванілін, 1 ст. ложка коньяку.

Помадка: 500 г цукру, 1/2 склянки кави, 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла.

З білих збити круту піну, поступово додаючи по ложці цукру, і продовжувати збивати до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з підмаженими і посіченими горіхами та сухарями. Цю масою наповнити дві тортивниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в теплій духовці (150—190°С) протягом 35 хв. Коли коржі охолонуть, прокрити їх солодкою кавою і перекласти кавовим кремом. На другий день торт подати кавовою помадкою і оздобити підмаженими і посіченими лісовими горіхами, тертим шоколадом і кремом (рис. 63).

Крем приготувати так: зварити на воді столову ложку меленої натуральної кави, щоб було 1/2 склянки настою, процідити. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, влити каву і збити у посуді, поставленому в більший посуд з кип'ячою водою. Коли маса почне густіти, зняти її з вогню і збити, поки не охолоне. Масло збито до утворення піни, обидві маси змішати, додати 1 ст. ложку коньяку і охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити мінімним настоем натуральної кави і оцту, прикрити і варити. Коли крапля сиропу, спадуючи з ложки тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масу і розтерати. Коли помадка почне густіти, вилити її на торт. Якщо помадка дуже густа, розвести її з 3 ст. ложками настою кави.

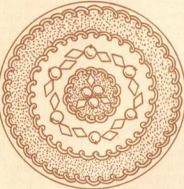


Рис. 63. Торт, оздоблений лісовими горіхами і тертим шоколадом

### ТОРТ МАНДАРИНОВИЙ

Тісто: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 8 яєць, 4 жовтки, 4—5 мандаринів, 100 г білих мелених сухарів.

Начинка: 2 мандарини, 200 г цукру, 1/2 склянки води.

Крем: 5 жовтків, 250 г цукру, 250 г вершкового масла, 1/2 склянки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1/2 лимона.

Всі жовтки розтерти з цукром, висипити сік з двох мандаринів, натерти з них цедру, і все разом вимішати з білковою піною, меленими горіхами, сухарями. Масу покласти у дві тортивниці, змащені жиром і посипані сухарями. Пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечені коржі розрізати на два шари, попеременно перекласти їх начинкою і кремом. Торт облити помадкою і обпалити січеними горіхами, прикрасити дольками мандарина.

Начинку приготувати так: мандарини зварити в кількох водах, заливаючи гарячу і заливаючи холодною водою, змолоти з шпателью на м'ясорубці, виліпшии зернята і додати до сиропу, звареного з цукру і 1/2 склянки води.

Варити до прозорості.

Крем приготувати так: жовтки з цукром збити збивалкою на парі. Коли маса почне густіти, охолодити. Масло розтерти до утворення піни, вливаючи по ложці збитих жовтків. Додати згірті шоколад, ванілін і збити до утворення пухкої однорідної маси, потім охолодити.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадуючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтерати. Якщо помадка дуже біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, вилити 2—3 ст. ложки води.

### ТОРТ БЕЗЕ

Тісто: 7 білків, 500 г цукру, цедра з 1/2 лимона, 100 г горіхів або мигдалю.

Начинка: 500 г вершкового масла, 400 г цукру, 7 жовтків, 100 г мигдалю або горіхів, 2 ст. ложки меленої натуральної або згущеної кави, ромова есенція.

З білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру. Збивати доти, поки цукор не розійдеться в піну, тоді додати горіхи, неару і вимішати. Масу поділити на три частини, кожному висласти у змащену жиром і посипану меленими горіхами або мигдалем тортивниці і висипити у теплій духовці (200°С) протягом 45 хв. Готові коржі перекласти начинкою. Верх і боки торта перекласти начинкою і посипати грубо посіченим мигдалем або горіхами та оздобити хризантемами з цукатів (див. рис. 54).

Начинку приготувати так: жовтки, цукор, 2—3 ст. ложки кави, збити на парі, доки маса загусне. Масло розтерти до утворення піни, додаючи по ложці охолоджених жовтків, а наприкінці ромову есенцію і оцниці горіхів та оздобити хризантемами або четвертинки горіхів. Перед змішанням масу охолодити.

### ТОРТ-АНСАМБЛЬ

#### І варіант

Тісто: перший корж — 250 г мелених горіхів або мигдалю, 3 білки, 250 г цукру; другий й корж — 100 г мелених горіхів, 3 жовтки, 150 г цукру; третій корж — 100 г борошна, 50 г маргарину, 2 ст. ложки цукру, 1 жовток.

Начинка: перша — 150 г вершкового масла, 2 жовтки, 10 г какао, 2—3 ст. ложки молока, 200 г цукрової пудри; друга — 150 г мелених лісових горіхів, 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 200 г яєць;

помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка оцту, 50 г шоколаду, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

Перший й корж — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, і збити до утворення пухкої маси. Тоді вимішати з меленими горіхами або мигдалем, висласти у змащену жиром і посипану сухарями тортивниці і нести в теплій духовці (180—190°С) протягом 30 хв. Другий й корж: жовтки розтерти з цукром, вимішати з меленими





Перший корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з горіхами, тертим шоколадом, ваніліном, шкварками у тортинцію, застелено промощеним папером, і піднести в гарячій духовці до повної готовності, змастити начинкою і накрити другим коржем. Другий корж: з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, вимішати з меленим мигдалем і лимонним соком. Другий корж накласти на перший з начинкою і пеки в гарячій духовці (190—200°С) протягом 35 хв. Охолодженій торт покрити шоколадною помадкою, з білої помади або мелених горіхів зробити на торті квадрати розміром 4×4 см, а на чергати клітин покласти мигдалини.

**Начинку приготувати так:** з цукру і води зварити сироп, коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потіє за собою «шпигу», додати розтерті на грубій тертці апельсини без кісточок і лимони. Варити, помішуючи, поки загусне. До холодної маси додати нарізані солодкою мигдаль.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потіє за собою «шпигу», додати згірті шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, лимонні сік, ванілін. Коли маса почне густіти, вилити її на торт.

#### ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З МАСЛЯНИМ І ШОКОЛАДНИМ КРЕМАМИ

**Тісто:** 100 г шоколаду, 250 г цукру, 200 г мелених горіхів, 9 яєць, 3 ст. ложки білиз меленої сурізі, 1 ч. ложка натуральної меленої кави або кавовий лікер.

**Крем:** масляний — 200 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 2 жовтки, ванілін; шоколадний — 100 г шоколаду, 2 ст. ложки вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 150 г вершкового масла, 50 г мелених горіхів. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру, додати жовтки, мелені горіхи, сучарі, шоколадну помадку і вимішати. З цієї маси спекти один корж у тортинці, змащений жиром і посипаний сучарями. Пеки в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Спечений і охолодженій корж покрити лікером або солодкою кавою, накласти масляний крем, а зверху — шоколадний. Боки і верх торта змастити шоколадним кремом, боки посипати посичієними горіхами, а зверху охолодити вареним з помідорів соусом і вимішати. З цієї маси виліпшити квітку з крему за допомогою наконечника з зубчастим вирізом (рис. 66).

**Крем приготувати так:** масляний — масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, розтерти з жовтками, ваніліном, змастити корж і виліпши в холодне місце; шоколадний —

масло збити з цукровою пудрою до утворення піни, додати шоколад, зварений з вершками або з молоком, вспенати мелені горіхи, вимішати і накласти на першу масу.



Рис. 66. Кошик з крему, виготовлений за допомогою наконечника

#### ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ЛИМОННОЮ НАЧИНКОЮ

**Тісто:** 250 г шоколаду, 250 г мелених горіхів, 12 яєць, 300 г цукру.

**Крем:** 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1/2 склянки води, сік і цебра з 1/2 лимона.

**Начинка:** 2 лимони, 200 г цукру, 1/2 склянки води.

**Помадка:** 100 г шоколаду, 300 г цукру, 250 г вершкового масла, 1/2 склянки вершкового масла, додати від білиз і розтерти з цукром до білості, додати розтопленій шоколад, мелені горіхи, піну збитих білків. Все це легка вимішати, розлити у дві змащені жиром тортинці і пеки в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Один спечений корж переверзати на два шари, покрити солодкою кавою, перекласти начинкою, накрити другим коржем, покрити його кремом. Полити торт шоколадною помадкою і зробити на ньому кошичок з крему за допомогою наконечника (рис. 67).



Рис. 67. Кошичок з крему, виготовлений за допомогою наконечника

**Крем приготувати так:** з цукру і води зварити сироп, додаючи мелені горіхи, вимішати, зняти з вогню і, коли охолоне, додати цедру і сік з лимона.

**Начинку приготувати так:** лимони наколоти дерев'яною паличкою в багатий місцях. Зва-

ржити, заливаючи 2—3 рази водою. Якщо дерев'яна паличка вно відно проколює кіркі ліз лимон, відкрити охолодити, натерти з шкіркою на дрібній тертці. З цукру і води зварити сироп, додати натерті лимони і варити до прозорості. Якщо джем не досить кислий, додати сік з лимона.

**Помадку приготувати так:** цукор зварити з вершками до консистенції густої сметани, додати теплий шоколад, а коли охолоне, розтерти з маслом.

#### ТОРТ З КАКАО І МАСЛЯНИМ КРЕМОМ

**Тісто:** перший корж — 5 яєць, 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 1 ч. ложка натуральної меленої кави, 10 г какао; другий корж — 5 білків, 250 г цукру, 250 г мелених горіхів, 2 ст. ложки білиз мелених сурізі. **Крем:** 200 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 2 жовтки, 50 г какао, ванілін, 2 ст. ложки молока.

**Перший корж:** з білків збити круту піну, додати по ложці цукру, і збити до утворення пухкої маси, вимішати її з жовтками, меленими горіхами, кавою, какао. Цією масою наповнити змащену жиром і посипану сучарями тортинцію і пеки в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Другий корж: білки збити, додаючи по ложці цукру, і збити до утворення пухкої маси, вимішати з змащеною і посипану сучарями тортинцію і пеки в теплій духовці (150—180°С) протягом 35 хв. Спечені коржі перекласти приготівленим кремом, ним же змастити верх і боки торта і посипати меленими горіхами.

**Крем приготувати так:** масло розтерти з цукровою пудрою до консистенції густої сметани, додати жовтки, какао, зварене у 2 ст. ложках молока, ванілін і вимішати, щоб утворилася однорідна маса.

#### ТОРТ З КАКАО І КАВОВИМ КРЕМОМ

**Тісто:** 150 г борошна, 100 г вершкового масла, 50 г какао, 150 г цукру, 4 яєць.

**Крем:** 300 г вершкового масла, 4 яєць, 300 г цукру, 1 ст. ложка води, 1 ч. ложка настою натуральної кави або 2—3 ч. ложки зущеної кави.

**Помадка:** 300 г цукру, 1/2 гарячої води, 1/2 ч. ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, 50 г шоколаду або какао, сік з 1/2 лимона, ванілін.

Масло розтерти з цукром, поступово додаючи какао і по одному жовтку, а від кінець — білкову піну, борошно. Все це вимішати і виліпшити у дві змащені жиром і посипані сучарями тортинці. Пеки в гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Коли спечені коржі

охолодять, перекласти їх кавовим кремом.

**Торт залити помадкою.**  
**Крем приготувати так:** яєця і цукор збивати звареною на пари з водою до утворення густої тягучої маси. Годі зняти з плити для охолодження. Вершкове масло збити до утворення пухкої маси, а тоді додавати по ложці маси з яєць і кави.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потіє за собою «шпигу», додати згірті шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з плити, додати масло, ванілін. Коли маса почне густіти, вилити її на торт.

#### ТОРТ ШОКОЛАДНИЙ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

**2 вафлі, 10 варених жовтків, 2 сирі жовтки, 250 г цукру, 250 г шоколаду, 250 г горіхів, ванілін.**

**Начинка:** 200 г цукру, 200 г мелених горіхів, 1 білок, сік з 1/2 лимона.

**Помадка:** 100 г шоколаду, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 1/2 склянки вершкового масла. Зварені жовтки переверзати кіркі сито, додати до них мелені горіхи, тертий шоколад, цукор, ванілін, сирі жовтки і розтерти, поки не утвориться однорідна маса, з якої сформувати два коржі. Один корж накласти на вафлю, на нього — начинку і накрити другим коржем, а потім — вафлею. Зверху торт полити шоколадною помадкою.

**Начинку приготувати так:** мелені горіхи, цукор, білок розтерти, додати лимонний сік до смаку.

**Помадку приготувати так:** цукор і шоколад зварити з вершками до консистенції густої сметани, а коли охолоне, розтерти з маслом.

#### ТОРТ З СУШЕНИМИ СЛИВАМИ НЕ ПЕЧЕНИЙ

**150 г мелених горіхів, 200 г сушених слив, 250 г цукру, 100 г цукатів, 2 вафлі, 1/2 склянки води.**

Сушені сливи промити і закип'ятити у невеликій кількості підсолженої води, вийняти кісточку, сливи порізати солодкою, вквітнуті у сироп, зварений з цукру і води. Вимішати з меленими горіхами, цукатами. Охолоджену масу накласти на вафлю, прикрити другою вафлею і притиснути на кілька годин тиса-рем.

#### ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ З ЛИМОННОЮ ПОМАДКОЮ

**Тісто:** 1 1/2 кг яблук, 250 г вершкового масла, 300 г цукру, 10 яєць, 150 г горіхів, 150 г білки.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки гарячої водою, 1/2 ложки оцту, 1 ч. ложка вершкового масла, сік з 1/2 лимона.

Яблука почистити, натерти на рідкій тертці, додати 50 г цукру, а через деякий час відцідити сік. Масло збити з ретшою цукру до утворення піни, додаючи по одному жовтцю. Булку без шпиринки намотати в мотузок, а потім відгнєсти. Всі ці продукти скласти в один посуд, додати посічені горіхи, білкову піну, старанно вимішати. Цю масу накласти у змашану жиром, посипану сугарями тортівничою і пекти в гарячій духовці (200°С) протягом 35 хв. Охолодженій торти вийняти з тортівничою і покрити лимонною помадкою.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом накрити і варити. Якщо крапля сиропу спадаючи з ложки, потягнута за собою «нитку», зняти з вогню, додати масло, лимонний сік і розтирати. Коли сироп почне густнути і біліти, вилити на торт. Якщо помадка дуже густа, додати 1—2 ч. ложки води і розтерти.

### ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ З МИГДАЛЕМ НЕ ПЕЧЕНИЙ

2 вафлі, 500 г цукру, 1 склянка води, 750 г яблук, 1/2 лимона, ванілін, 100 г запареного мигдалю, 200 г цукати.

Помадка: 100 г цукрової пудри, 1 білок, сік з 1 мандарина.

3 цукру і води зварити густий сироп, у який покласти почистені і пошатавані яблука і варити, весь час помішуючи, поки не утвориться густа маса. До цієї маси додати мигдаль, нарізаний соломкою, цукати, лимонний сік і добре вимішати. Коли маса охолоде, покласти її на вафлю, накрити другою вафлею і притиснути тигарем на кілька годин. Коли торт спресується, змастити його білковою помадкою, поставити у духовку на кілька хвилин і відсушити. Оздобити нарізаними цукатами.

**Помадку приготувати так:** білок збити з цукром до утворення пухкої маси, додати сік з мандарина. Розтирати довго, поки почувється тріск.

### ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ

#### I варіант

2 вафлі, 8 білків, 250 г цукру, 2 ст. ложки меду, 250 г мелених горіхів.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 150 г мелених горіхів, 2—3 ст. ложки сметани, ванілін.

З білків збити круту піну, додаючи цукор. Мед розтопити, вимішати з меленими горіхами, а потім в піно, накласти на дві вафлі і відсушити в теплій духовці (150°С). Через два дні перекласти кремом.

**Крем приготувати так:** вершкове масло розтерти з цукровою пудрою, ваніліном, меленими горіхами і сметаною до утворення пухкої маси.

#### II варіант

5 вафель, 150 мелених горіхів, 150 г цукру, 250 г вершкового масла, 150 г джему, 1/4 склянки води, ванілін.

Помадка: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка оцту, 50 г шоколаду або какао, 1 ч. ложка вершкового масла, ванілін.

3 цукру і води зварити сироп, висипати мелені горіхи, вимішати. Додати ванілін, масло і розтерти до утворення пухкої маси. Першу вафлю з внутрішнього боку змастити джемом, а решту перекласти горіховою масою. Змашені вафлі скласти і притиснути тигарем. На другий день торт можна полити шоколадною помадкою.

**Помадку приготувати так:** цукор залити гарячою водою, оптом, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягнута за собою «нитку», додати згірті шоколад або зварене у 2—3 ст. ложках води какао. Зняти з вогню, додати масло, ванілін. Коли маса почне густнути, вилити її на торт.

#### III варіант

6 вафель, 400 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 4 жовтки, 1 лимон, 1/2 склянки мічної натуральної кави або 1 склянка згущеної кави, ромова есенція, арахіс, горізи.

Масло збити до утворення пухкої маси, додаючи по жовтцю. Цю масу поділити на дві частини. Одну частину розтирати, додаючи потроху настою кави або ложкою згущеної кави, кілька крапель ромової есенції, щоб вона рівномірно розійшалася. До другої частини маси натерти на тертці лимон без цисточок, потім усю добре вимішати. Цією начинкою перекласти вафлі, змастити нею верх і боки торта, посипати січеними горіхами або арахісом і охолодити.

### ТОРТ ВАФЕЛЬНИЙ З ГОРІХАМИ

2 вафлі, 1 кг цукру, 500 г мелених горіхів, 250 г вершкового масла, ванілін.

Помадка: 250 г цукру, 1/2 склянки води, сік з 1/2 лимона, 1 ч. ложка вершкового масла.

3 цукру і води зварити густий сироп. Додати мелені горіхи, вимішати і охолодити. Після цього додати збите масло, ванілін і розтерти до утворення пухкої маси, викласти на вафлю, накрити другою вафлею і змастити помадкою. Оздобити половинками горіха або мигдалю і нарізаним мармеладом або цукатами (рис. 68).

**Помадку приготувати так:** з цукру і води зварити сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягнута за собою «нитку», додати лимонний сік і розтирати з маслом. Як почне густнути, вилити на торт.



Рис. 68. Торт, оздоблений гілочками з горіхів або мигдалю і листочками з мармеладом чи цукатів

### ТОРТ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: 500 г борошна, 1 склянка сметани, 250 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 ст. ложка цукру.

Крем: 300 г вершкового масла, 300 г цукру, 50 г какао (порошку) або шоколаду, ванілін, 100 г мелених горіхів, 1/2 склянки води.

Жир посікти з борошном, додати жовтки, цукор і сметану і продовжувати сісти до утворення тіста. Залити його на ніч. На другий день поділити тісто на п'ять частин, розкачати, поколоти і спекти в тортівничій з ковчачки. Пекти в гарячій духовці (210—240°С) протягом 15—20 хв кожен. Коли коржі охолонуть, дерекати їх кремом. Торт покрити цим же кремом і оздобити горіхами і вареним.

**Крем приготувати так:** з цукру і води зварити сироп, вимішати його з горіхами, какао або шоколадом і охолодити, додати вершкове масло, ванілін і збити до утворення піни.

### ТОРТ ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Тісто: перший корж — 250 г борошна, 150 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 2 жовтки, 1—2 ст. ложки сметани; другий корж — 6 яєць, 2 білки, 250 г цукру, 200 г мелених горіхів, 2 ст. ложки сугарів.

Начинка: банка згущеного молока, 400 г вершкового масла, 2—3 ч. ложки розчиненої кави, 25 г коньяку або рому.

Джем: 500 г сушеного чорносаяву, 150 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1/2 лимона.

Перший корж: (пісочний): жир посікти

з просіаним борошном, додати жовтки, цукор у пудру і замішати на сметані тісто. Приготовлену масу поділити на дві частини. Другий корж (горіховий бісквіт): з білків збити густу піну, поступово додаючи по ложці цукру, вимішати з жовтками, меленими горіхами і сугарями. Приготовлену масу поділити на дві частини і спекти два коржі. Дно тортівничої вистелити промашеним папером, накласти ложкою частину пісочного тіста, розрівняти його рукою і поколоти виделкою. Тоді змастити половиною джемом і накрити горіховим бісквітом. Пекти у гарячій духовці (200°С) протягом 30 хв. Так само приготувати другу частину торта.

**Джем приготувати так:** сушений шпиринг замочити на ніч, вибрати кісточки і нарізати соломкою. Залити густим сиропом, звареним з цукру і 1/2 склянки води, додати лимонну цедру і варити на повільному вогні до прозорості. Джем повинен бути середньої густоти.

**Начинку приготувати так:** банку згущеного молока покласти в кастрюлю, залити водою і варити протягом 4,5 год. в міру кипіння доливати гарячу воду. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком, додати каву, розчинену в 1 ст. ложці гарячої води, коньяку або рому. Спечені коржі перекласти начинкою, змастити нею верх і боки торта, посипати грубо посіченими горіхами і прикрасити нарізаним зеленим мармеладом.

### ТОРТ ІЗ ЗЕФІРУ

Крем: 500 г зефіру, 400 г вершкового масла, банка згущеного молока або какао, 2 жовтки, 100 г мелених горіхів, 1 ст. ложка коньяку або рому, ванілін, сік з 1/2 лимона, 2 вафлі.

Помадка: 5 ст. ложка сметани, 5 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка какао (порошку), 1 ч. ложка вершкового масла, 1 ст. ложка рому або коньяку, ванілін.

Банку згущеного молока або какао залити водою і варити протягом 2 год. в міру кипіння доливати гарячу воду. Потім масло кімнатної температури розтерти з охолодженим згущеним молоком або какао, додати по одному жовтцю, 1 ч. ложку коньяку або рому, вимішати з меленими горіхами. Дно тортівничої змастити вафлями, викласти на піну приготовленої маси, а зверху — шар зефіру (плоскою стороною), який накрити частинною масою. Потім викласти ще шар зефіру, накрити його ретшою маси і вафлею. На готовий торт покласти пелюшечки тигар і вистелити в холодне місце. На другий день покрити торт помадкою, прикрасити половинками горіхів і ягодами за варення.

**Помадку приготувати так:** сметану, цукор і какао (порошок) перемишати, вилити до посуду



і варити на повільному вогні 10—12 хв. Якщо крапли сиропу не розтікається на тарілі, зняти з вогню, додати масло, ром, начинку, ще добра вимішати і вилити на торт. Замість зефіру можна використати пінінк.

#### ТОРТ КВАСОЛЕВИЙ

##### I варіант

Тісто: 300 г великої білої квасолі, 50 г горіхів, 50 г сірого мигдалю або мигдальної есенції, 150 г цукру, 6 яєць.  
Помадка: 100 г шоколаду, 200 г цукру, 250 г вершкового масла, 2 жовтки,  $\frac{1}{4}$  склянки настою кави.

Квасоллю намочити на ніч. Зварити до півготовності, очистити від шкірки, просушити, замолоти. З білків збити густу піну, додаючи по ложці цукру. Швидко влити жовтки, збиваючи, додати мелену квасоллю, горіхи, праний мигдаль або кілька крапель мигдальної есенції, вимішати і викласти у змащену жиром і посипану сухарями тортівницю. Пекти в духовці (200°С) протягом 35 хв. Холодний торт покрити шоколадною помадкою, оздобити агурсовим варенням без сиропу і мигдалем, боки обспати посіченими горіхами або мигдалем.

Помадку приготувати так: вершкове масло збити до утворення піни, поступово додаючи по жовтку і по ложці холодної чорної кави, звареної з цукром. Коли маса стане пухкою, додати теплий шоколад.

##### II варіант

Тісто: 8 яєць, 250 г цукру, 200 г великої білої квасолі, 50 г горіхів, 50 г білих сушарів, солодкий чай, ромова есенція. Начинка: 250 г абрикосового або вишневого джему.

Помадка: 300 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 ч. ложка вершкового масла, мигдальна есенція.

Квасоллю зварити, ще з теплої зняти шкірку і замолоти на м'ясорубці. З білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Обережно вимішати з жовтками. Тоді додати мелені горіхи або мигдаль, мелену квасоллю, сухарі і вимішати. Викласти до змащеної жиром і посипаної сухарями тортівниці і пекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв. Корж охолодити, розрізати на два шари, скропити солодким чаєм з ромовою есенцією, перекласти джемом, покрити помадкою. Верх торта прикрити половинками горіхів або мигдалю, варенням, боки торта обспати меленими горіхами.

Помадку приготувати так: з цукру і води зварити густий сироп. Зняти з вогню, додати масло і мигдальну есенцію.

#### ТОРТ ВЕСІЛЬНИЙ

Тісто: пісочне — 300 г борошна, 250 г вершкового масла, маргарину чи рослинного сала, 50 г цукру, 2 ст. ложки сметани; бісквітне — 6 яєць, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 2 ст. ложки мелених сушарів або 150 г борошна.

Тісто для ручки до кошника: 150 г борошна, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1 жовток, 1 ст. ложка сметани, цукрова пудра.  
Крем: 200 г вершкового масла, 150 г борошна,  $\frac{1}{2}$  склянки молока, 100 г цукру, банка згущеного молока, какао або кави, ромова або ванільна есенція.

Начинка:  $\frac{1}{2}$  л варення без сиропу або вишневого джему.

Тісто приготувати так: пісочне — жир посікти з борошном, додати сметану, цукор і продовжувати сісти до утворення тіста. Внести його на 2 год у холодне місце, а потім поділити на три частини, рокачати, поклати і спокти в тортівниці в гарній духовці (240°С) протягом 30 хв три коржі. Перекласти їх пошарово джемом або варенням без сиропу; бісквітне — з білків збити круту піну, додаючи по ложці цукру. Вибити жовтки, і все вимішати з меленими горіхами та сухарями або просіяним борошном. Приготовлене тісто вилити у форму для випікання баб, для варіння пудингів або в малу густицю, змащену жиром, дно якої застелене жирним папером. Пекти в гарній духовці (200°С) протягом 30 хв.

Ручка до кошника: борошно посікти з жиром, додати цукор, жовток і на сметані замістити, внести в холодне місце. З алюмінієвого джру вигнути ручку. З тіста висачити валяк і обкрутити ним дріт. Покласти на лист вистелений папером і змащений жиром. Пекти в гарній духовці (210°С) протягом 20 хв. Гарячу ручку посипати цукровою пудрою або покрити шоколадною помадкою.

Крем приготувати так: у каструлі розтопити 100 г масла, додати борошно і смажити, щоб борошно набуло прясного смаку. Тоді влити холодне молоко, добре розтерти, щоб не було грудок, зняти з плити і поступово вливати згущене молоко чи какао, все не розтерти до утворення однорідної маси. Щоб одержати шоколадний крем, додати розігрітий шоколад або 1 ст. ложку какао. Крем зняти з плити, часто вимішуючи його, охолодити. Тоді додати решту масла, розм'якшеного виделкою, і розтерти. Додати ромову або ванільну есенцію. Якщо крем надто густий, вилити білок і добре розтерти.

Кошик приготувати так: спечену бісквітну бабку скропити солодкою кавою, поклати на мілку тарілку догори дном. Один бік трохи підняти і нанести з крему за допомогою

шпирца плетінку (див. рис. 67). Після охолодження бісквіту поставити на черкаданий начинкою пісочний торт. Гострим ножем обережно вирізати з середини бісквітної баби трохи бісквіту і поклати в діру з крему в грубо посіченими горіхами або різного варення без сиропу з горіхами. Прикрити вибраним бісквітом. Верх змастити кремом. Обережно поставити спечену ручку.

Торт оздобити варенням з груш, райських яблук, вишень і абрикосів без сиропу, обчачених у цукрі, та зеленим мармеладом, а якщо вирізати листочки різної форми. Верх і боки пісочного торта змастити кремом, посипати грубо посіченими горіхами або ватерти на грубій тертці шоколадом. Торт поставити на тарілку, застелену декоративно вирізаною паперовою серветкою.

## СОЛОДКІ СТРАВИ

### ПУДИНГИ

Пудинги можна варити і пекти. Варить пудинг на «паровій бані» двома способами: в серветці або у спеціальній формі (див. рис. 8).

Серветку перед вживанням слід промити і кілька разів переноскати у холодній воді, щоб не мала жодного запаху. Тоді покласти її на глибокo тарілку, змастити вершковим маслом, накласти на неї масу і зав'язати так, щоб залишилося місце для підходу її (приблизно на два пальці). При цьому слід врахувати, що аназдо легко зав'язана пудингова маса розливається, а зав'язана тісно — буде твердію. Наповнену серветку прив'язати до дерев'яної палички і занурити у киплячу воду так, щоб вона не торкалася дна посуду, і поставити на вогонь. Варіння не можна переривати ні на хвилину. Якщо вода випає, доливати кип'яток з чайника. Зварений пудинг обережно виїняти, покласти на сито, щоб стекла вода, потім розв'язати серветку і викласти його на тарілку.

Другий спосіб варіння пудингів — у спеціальній формі (див. рис. 7). Форму слід змастити вершковим маслом, поситати сухарями, наповнити приготовленою масою, не доливаючи до верху на два пальці, щільно закрити кришкою і вставити у другий посуд, в якому кипить вода. Цей посуд також накрити і варити пудинг до готовності.

### ПУДИНГ БІСКВІТНИЙ

100 г борошна, 4 яєць, 150 г цукру, цебра і сік з 1/2 лимона.

Крем: 3 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка білого вина, цебра з 1/2 лимона.  
З білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, цедру і сік з лимона, вимішати, висипати пересіяне борошно і знову вимішати. Наповнити цією масою форму або серветку і варити протягом 1 1/2 год на «паровій бані» в киплячому кремю.

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, розвести гарячим білим вином і збивати в посуді, поставленому у більший посуд з киплячою водою. Коли маса почне густіти, додати цедру, цукор до смаку, вимішати і полити пудинг.

### ПУДИНГ ГОРІХОВИЙ

3 ст. ложки мелених білих сухарів, 150 г мелених горіхів, 6 яєць, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, ванілін.

Розтерти масло з цукром і жовтками, додати ванілін, мелені горіхи, вимішати з білковою піною і сухарями, викласти у змашену жиром форму чи серветку і варити протягом години на «паровій бані». Подавати з вареним.

доям, щоб виглядали, як шпильки їжака. Подавати з ванілієм кремюм.  
Крем приготувати так: розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і влити 1/2 склянки холодного молока, добре розтерти, розвести з 1/2 склянки гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити і полити ним пудинг.

### ПУДИНГ ЛИМОННИЙ

1/2 склянки білих мелених сухарів, 1 лимон, 100 г цукру, 4 яєць, малиновий сироп.

Лимон кілька разів зам'якшити, зливаючи воду і заливаючи гарячою. Вибрати з нього зернятка, амолати з шпиркою на м'ясорубці, вимішати з цукром, жовтками, з піною збитих білків і сухарями. Наповнити цією масою змашену жиром форму або серветку і варити протягом години на «паровій бані». Перед подачею на стіл полити малиновим сиропом.

### ПУДИНГ МОЛОЧНИЙ

400 г булки, 1 склянка варення, 1 склянка молока, 6 яєць, 50 г цукру.

З булки зрізати скоринку, нарізати на дрібні кубики, залити молоком, у якому розвели розтерти з цукром яєчка. Вимочену булку вимішати з варенням, накласти у змашену жиром форму. Варити протягом 1 1/2 год на «паровій бані». Зварений пудинг поситати цукром; подавати з фруктовим киселем.

### ПУДИНГ ЯГДНИЙ З КРЕМОМ

1 ст. ложка варення з суціль або полунчик, 1 ст. ложка цукру, 5 білків.

Крем: 5 жовтків, 100 г цукру, 1/2 склянки молока, ванілін, 1 ч. ложка борошна.

Варення і слив блок розтерти до білості ложкою в глибокій тарілці. З чотирьох білків з цукром збити круту піну, злегка вмішати з приготовленою масою, накласти у змашену жиром і поситану сухарями форму. Варити протягом 30 хв на «паровій бані».

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном, борошном, залити гарячим молоком, заварити на легкому вогні, а як загусне, охолодити і полити пудинг.

### ПУДИНГ ФРУКТОВИЙ

4 яєць, 100 г цукру, 150 г борошна, 50 г вершкового масла, 500 г фруктів, ванілін, на кінець нежа сода.

Крем: 50 г вершкового масла, 50 г борошна, 50 г цукру. 1 склянка білого вина, цебра і сік з 1 лимона, ромова есенція.

Масло розтерти з цукром, ваніліном і жовтками, вимішати з білковою піною, просієним борошном, содою, висипати пошатавані яблука, вишні чи черешні без кісточок. Цю масу накласти у змашену жиром і поситану сухарями форму і варити 1 1/2 год на «паровій бані». Подавати з кремом.

Крем приготувати так: масло розтерти з борошном, розвести білим вином, поставити на вогонь і варити, весь час помішуючи. Коли маса загусне, додати цедру і сік з лимона, цукор до смаку і кілька крапель ромової есенції.

\*

30 яєць або 20 абрикосів, 300 г цукру, 5 ст. ложка білих мелених сухарів, 6 яєць, 1 ч. ложка вершкового масла, на кінець нежа кориці.

Сливки або абрикоси заварити, зняти шкірку, вибрати кістки і з 200 г цукру зварити повидло. До повидла додати корицю, розтерти з рештою цукру і масла жовтки, все добре вимішати, щоб утворилися однірдіна маса. Тоді додати піну збитих білків і сухарів, вимішати, накласти у змашену жиром форму і варити на «паровій бані» протягом години або пекти в гарчій духовці (200°С) 30 хв. Перед подачею на стіл поситати цукровою пудрою.

\*

2 склянки мелених білих сухарів, 100 г вершкового масла, 4 яєць, 5 ст. ложка цукру, 500 г яблучного джему.

Масло розтерти з цукром, жовтками, вимішати з джемом і сухарями, ваніліном та гонду. Потім масу вимішати з піною збитих білків, накласти у змашену жиром форму або серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Перед подачею на стіл поситати цукровою пудрою.

### ПУДИНГ З КАВОВИМ КРЕМОМ

200 г булки, 1 ст. ложка вершкового масла, 100 г цукру, 4 білків, 5 г мелених горіхів,

1 склянка кави з молоком.

Крем: 1 склянка молока або вершків, 4 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки настою натуральної кави, ванілін.

Булку замочити в каві, потім злегка витиснути рідину, вимішати з вершковим маслом, цукром, меленими горіхами і піною збитих білків, накласти у змашену жиром форму або в серветку і варити протягом 1 1/2 год на «паровій бані».

Крем приготувати так: жовтки розтерти з цукром, ваніліном і борошном, розвести настоєм кави, влити гаряче молоко, потримати



кіляка хвилин на вогні, помішуючи, щоб крем заварився. Коли маса загусне, зняти з вогню, охолодити і полити нею пудинг.

### ПУДИНГ З ПШЕНИЧНИХ СУХАРІВ

*1/2 склянки білих мелених сухарів, 4 яєць, 2 склянки молока, 1/2 склянки топленого масла, 50 г посиченіх горіхів, 2—3 ст. ложки цукру, 100 г ізюму або варення без сирону.*

Крем: 2 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, ваніліну.

Сухарі замочити в молоці, щоб набрикли. Жовтки розтерти з цукром і розтопленим вершковим маслом, вмішати з намоченими сухарями. Тоді додати промитий ізюм або варення, посичені горіхи, круту піну збитих білків і вилити у змащену жиром форму або на приготувану серветку. Варити на «паровій бані» 1 1/2 год. Подавати до столу з малиновим сиропом або з ванільним кремом.

**Крем приготувати так:** розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і вилити 1/2 склянки холодного молока, добре вмішати, розвести з 1/2 склянки гарячого молока, поставити на вогонь, помішуючи, поки крем не загусне. Охолодити і полити ним пудинг.

### ПУДИНГ З БУЛКИ

*300 г булки, 100 г вершкового масла, 250 г цукру, 4 яєць, 1/2 склянки молока, 50 г ізюму, 2 ст. ложки варення, цедра з 1/2 лимона.*

З булки зняти скоринку, порізати на маленькі кубики і залити молоком. Вершкове масло розтопити, розтерти з цукром і жовтками, додати лимонну цедру і намочену в молоці булку. Все разом старанно вмішати, додати ізюм, варення без сирону, піну збитих білків і це ряс вмішати. Приготовану масу накласти у змащену жиром форму або на серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Подавати з сиропом від варення.

*150 г булки, 50 г вершкового масла, 5 яєць, 50 г цукру, 50 г ізюму, ромова есенція.*

Крем: 2 жовтки, 50 г цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, ваніліну.

Вершкове масло розтерти до консистенції густої сметани, додати цукор, жовтки, намочену в холодному молоці булку, добре розтерти, вмішати з ізюмом, кілякома крапліям есенції. Цю масу вмішати з білковою піною, вилити на змащену жиром форму чи на серветку і варити на «паровій бані» протягом години.

**Крем приготувати так:** розтерти жовтки з цукром і ваніліном, додати розведений у холодній воді крохмаль і вилити 1/2 склянки хо-

лодного молока, добре розтерти, розвести з 1/2 склянки гарячого молока, поставити на вогонь і мішати, поки крем не загусне. Охолодити і полити пудинг.

### ПУДИНГ СУХАРНИЙ З ШОКОЛАДНИМ КРЕМОМ

*1/2 склянки мелених житніх сухарів, 4 яєць, 50 г вершкового масла, 2 ст. ложки сметани, 100 г цукру, 1/2 ложки кориці і ваниліну.*

Крем: 2 жовтки, 2 ст. ложки цукру, 1 склянка молока, 10 г крохмалю, 20 г какао або 50 г шоколаду.

Мелені житні сухарі залити розтопленим вершковим маслом, коли маса охолодне — вилити сметану, додати розтерти з цукром жовтки, корицю, гвоздику, вмішати, додати піну збитих білків, ще раз легко вмішати, вилити у змащену жиром форму або на серветку і варити на «паровій бані» протягом години. Подавати з шоколадним кремом.

**Крем приготувати так:** жовтки розтерти з цукром, крохмалем, какао або тертим шоколадом, розвести молоком і поставити на вогонь, помішуючи. Коли крем почне гуснути, зняти з вогню, охолодити і полити ним пудинг.

\*

*1 склянка мелених сухарів з сирого залба, 3—4 ст. ложки розтопленого вершкового масла, 4 яєць, 150 г цукру, 6 ст. ложок сметани, цедра і сік з 1 лимона.*

Вершкове масло розтопити, розтерти з цукром, додати жовтки, сік і цедру з лимона, сметану і сухарі. Все разом добре вибити ложкою, а потім вмішати з білковою піною і вилити у змащену жиром і посипану сухарями форму або на серветку. Варити на «паровій бані» протягом 1 1/2 год або пекти 30 хв у гарячій духовні (200°С).

### ПУДИНГ НАШВИДКУРЧ

*100 г борошна, 3 яєць, 100 г вершкового масла, 100 г цукру.*

Вершкове масло розтерти з цукром до консистенції густої сметани, додати, весь час розтираючи, по одному яйцю і борошно. Все разом добре розтерти, накласти у змащену і посипану сухарями форму і пекти у гарячій духовні (200°С) протягом 30 хв. Полити сиропом з варення.

### ШАРЛОТКИ І МАЛАЙ

#### ШАРЛОТКА З ЯБЛУК

*1 білий батон, 2 яєць, 1 склянка молока, 10 яблук, 100 г цукру, 50 г вершкового масла, 1/2 ч. ложки кориці.*

Порізати батон на тоненькі грінки і, вичищуючи їх у збиті з молоком яйця, покласти в форму з корцею. Дно і стінки змащеної жиром каструлі вистелити грінками, а середину наповнити почищеними і пошатованими яблуками, покласти їх цукром і корицею, покласти кусочками вершкове масло. Зверху закрити грінками і пекти в гарячій духовні (200°С) протягом 30—40 хв. Холодну шарлотку вилити на тарілку і поспинати цукром.

\*

*1 білий батон, 1 1/2 кг яблук, 400 г цукру, 100 г вершкового масла, 1/2 ч. ложки кориці.*

З яблук і цукру з корицею зварити густе повидло. Каструлю, змащену жиром, вистелити тонко нарізаними грінками з черстового батона. Грінки попередньо скрити розтопленим маслом. Середину каструлі наповнити повидлом і прикрити грінками. Пекти в гарячій духовні (200°С) протягом 30—40 хв. Холодну шарлотку вилити на тарілку і поспинати цукром.

### МАЛАЙ З ПОВИДЛОМ

*300 г кукурудзяного борошна, 3 склянки молока, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 6 яєць, цедра з 1 лимона, 150 г повидла з слив, на кінець ножа соді.*

Запарити борошно гарячим молоком, добре розтерти, щоб не було грудочок. Потім розтерти масло з цукром, жовтками і лимонною цедрою. Весь час вимішувати, додавати по ложці запареного борошна з содом. Коли утвориться однорідна маса, вмішати її з піною збитих білків, розлити у дві посипані сухарями тарітки і пекти в гарячій духовні (210—250°С) протягом години. Спечений малай перекастати повидлом.

### МАЛАЙ З СОЛОДКИМ СОУСОМ

*Тісто: 150 г кукурудзяного борошна, 150 г лимонного борошна, 1/2 склянки молока, 10 яєць, 150 г цукру, 100 г вершкового масла, 1/2 ч. ложки соді, 2—3 краплі лимонної есенції. Соус: 4 жовтки, 100 г цукру, 1 склянка молока, 1 ст. ложка борошна, ваніліну.*

Масло збити з цукром, щоб утворилася піна, вмішати її з кукурудзяним і пшеничним борошном, залити молоком з содом і знову старанно вмішати. Додати 2—3 краплі лимонної есенції, вмішати з піною збитих білків і накласти у тарітвінцю, змащену жиром і посипану сухарями. Пекти в гарячій духовні (210—250°С) протягом 45 хв. Спечений малай полити соусом.

**Соус приготувати так:** розтерти жовтки з цукром, ваніліном і борошном, вилити гаряче молоко і поставити на вогонь; коли соус почне

гуснути, не доводячи до кипіння, зняти його з вогню і поставити в холодне місце, весь час помішуючи.

### МАЛАЙ З СИРОМ

*100 г кукурудзяного борошна, 150 г сирю, 4 яєць, 150 г цукру, 1/2 склянки кислої сметани, лимонна есенція.*

Жовтки розтерти з цукром, сметану перетерти крізь сито сир, вилити кислоту сметану, вилити кукурудзяне борошно, додати кіляка крапель лимонної есенції. Все разом старанно вмішати і залити на 30 хв. Потім масу вмішати з піною збитих білків, накласти у змащену і посипану сухарями форму, пекти в гарячій духовні (210—250°С) протягом години.

### НАЛІСНИКИ, МЛИНЦІ, ОЛАДКИ, ОМЛЕТИ

#### НАЛІСНИКИ ЗВІЧАЙНІ

*Тісто: 200 г борошна, 1/2 л молока, 4 жовтки, 2 білки, 50 г розм'якшеного масла, на кінець ножа соді і цукру.*

Жовтки розтерти з цукром, маслом, посолити, вилити склянку молока. Все це добре вмішати, додати борошно і розтерти, щоб не було грудочок. Тоді вилити ренту молока, розмішати і залити на 2 год. Потім додати піну збитих білків, знову вмішати і залити ще на 10 хв. Сковоруду розігріти, злегка змастити жиром і наливати тісто тонким шаром. Звичайні налісники без начинки повинні бути дужче тонкі. Коли всі налісники спечуться, скласти їх трикутинками і ще раз підсмажити на вершковому маслі або іншому жирі. Ще гарячі поспинати цукровою пудрою і подавати до столу з сметаною або варенням. На краї налісників можна покласти начинку, завернути в рулет і підсмажити.

#### НАЛІСНИКИ З СИРОМ

*Тісто: 150 г борошна, 1 яйце, 1/2 склянки води, 1/2 склянки молока, на кінець ножа соді і цукру.*

Начинка: 250 г сирю, 50 г цукру, 2 яєць, ваніліну, 1 ст. ложка швицького варення. Борошно розвести кілячьовою водою з молоком, додати яйце, сік, цукор, добре вибити ложкою, щоб маса була одніорідною. Розігріти сковорудку, злегка змастити жиром і наливати тісто тонким шаром. Спечені налісники змастити начинкою, завернути, підсмажити на вершковому маслі. Подавати гарячими, посипавши цукровою пудрою.

Пачинку приготувати так: сир розтерти з жовтками і цукром, вимішати з білковою піною, варенням і ваніліном.

#### НАЛИСНИКИ З СМЕТАНОЮ

Тісто: 250 г борошна, 3 яєць, 2 склянки молока, на кінець ножа солі і цукру.

Н а ч и н к а: склянка сметани, 50 г цукру, ½ склянки мелених білків сугарів, на кінець ножа кориці, 50 г ізаюму.

Приготувати тісто, як вказано у попередньому рецепті, і спекти налисники. Сметану вимішати з цукром, сугарями, додати корицю, ізаюм, все це вимішати, замстити налисники і скрутити в рулет. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.

#### НАЛИСНИКИ ПАЛАЮЧИ

250 г борошна, 1½ склянки молока, 2 яєць, 50 г цукру, на кінець ножа солі, ½ склянки коньяку або спирту, 500 г варення в суміщ ч палиць.

Борошно розвести склянкою молока, додати розтерті з цукром жовтки, посолити, добре вимішати, залишити на годину, додати збиту білкову піну, вимішати і на гарячій сковороді спекти налисники. Спечені налисники замстити варенням, скласти вчетверо і посипати цукровою пудрою з ваніліном. Скласти на тарілку. Перед подачею на стіл зігріти. Запалити спирт, відразу вилити на налисники і подавати.

#### НАЛИСНИКИ З ВАРЕННЯМ

250 г борошна, ½ л води, 1 яйце, на кінець ножа солі і цукру, варення, 2 ст. ложки сметани.

Борошно розвести з водою, додати яйце, розтерти з сметаною і цукром, посолити, старанно вимішати і залишити його на годину. Тоді на гарячій сковороді спекти тонкі налисники. Спечені налисники замстити варенням, скласти вчетверо і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### НАЛИСНИКИ ДРІЖДЖОВІ З ДЖЕМОМ

500 г борошна, 30 г дріжджів, 50 г цукру, 3 яєць, 3 склянки молока, 100 г ізаюму, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести у теплу молоку з 4 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, вилити її в посуд з борошном, додати яйця, решту молока, цукру, посолити і вибити тісто. Залишити його на 2 год у теплу місці, щоб підійшло. Пекти налисники на гарячій сковороді, замщений вершковим маслом або іншим жиром. Кожий налисник посипати цукром, ізаюмом і

складати один на другий до каструлі, замщений жиром, накрити і поставити на 15–20 хв у духовку, щоб добре зігрілися. Потім викласти на тарілку, порізати як торт, посипати цукровою пудрою. Можна подавати з сметаною або заварним кремом.

#### НАЛИСНИКИ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: 250 г борошна, 30 г дріжджів, 50 г цукру, 3 яєць, 1 склянка пива, на кінець ножа солі.

Н а ч и н к а: 500 г яблук.

Приготувати тісто на пиві, як на звичайні налисники. Спечені на гарячій сковороді налисники скласти до замщеного жиром посуду, перекласти яблуками, натертим на рідкій тертці, і вимішати з цукром та корицею, накрити і запекти в духовці.

#### НАЛИСНИКИ НА КИСЛОМУ МОЛОЦІ

300 г борошна, 2 склянки кислого молока, 2 яєць, ½ ч. ложки соди, ½ ч. ложки лимонної кислоти, на кінець ножа солі і цукру.

Яйця, сіль, цукор розвести склянкою кислого молока і всипати просіяне борошно з содою і лимонною кислотою. Коли тісто загусне, як сметана, вилити другу склянку молока, добре вимішати і залишити на годину. Спечені на гарячій сковороді налисники перекласти будь-якою начинкою (джемом, повидлом, яблуками та ін.).

#### НАЛИСНИКИ БІСКВІТНІ

150 г борошна, 4 яєць, 100 г цукру, цедра з ½ лимона, ½ склянки сметани.

Н а ч и н к а: 200 г повидла або варення. Розтерти жовтки з цукром, розвести сметану, додати лимонну цедру, борошно і добре вимішати. Коли маса буде однорідною, додати піну збитих білків, це раз злегка перемишати і залишити тісто на 5–10 хв. На сковороді розтопити вершкове масло, налити тісто і смажити з обох боків. Спечені налисники перекласти мармеладом або варенням, скласти у замщений жиром посуд і поставити на 20 хв у гарячу духовку (200°С). Подавати на стіл із збитою з цукром сметаною.

#### МЛИНЦІ ЗВІЧАЙНІ

400 г борошна, ½ л молока, 10 г дріжджів, 2 яєць, ¼ склянки вершкового масла.

Борошно поділити на дві рівні частини. З однієї частини борошна, молока і дріжджів зробити розчину і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді додати жовтки і решту борошна, добре вибити ложкою, вилити верхню і вимішати з піною збитих білків. Тісто поставити в тепле місце, щоб підійшло, і тоді

смажити, обережно набираючи ложкою, щоб не пом'яти його. Готові млинці покрити розтопленим вершковим маслом.

#### МЛИНЦІ НАШВИДКУРЧУ

300 г борошна, 3 яєць, 100 г вершкового масла, 2 склянки кислого молока, ½ ч. ложки цукру, на кінець ножа солі.

Масло розтерти з жовтками, цукром, додати до просіяного борошна, вилити кисле молоко і вимішати. Тоді додати піну збитих білків, посолити, вимішати і відразу смажити на гарячій сковороді.

#### МЛИНЦІ З МАННОЇ КРУПИ

2 склянки молока, 200 г манної крупи, 1 яйце, 50 г цукру, 100 г вершкового масла, на кінець ножа солі.

Зварити на молоці манну крупу з цукром. Як загусне, посолити до смаку, охолодити, додати яйце, масло і старанно вимішати. Пекти на гарячій сковороді. Подавати з варенням.

#### МЛИНЦІ ЗДОВНІ

300 г борошна, 50 г вершкового масла, 4 яєць, 3 склянки молока, 30 г цукру, ванілін.

Розтерти жовтки з цукром, розтопленим вершковим маслом і борошном, поступово підлявучи молоку. Цю масу поставити на вогонь і мішати, поки не загусне, не доводячи до кипіння. Тоді охолодити, вимішати з піною збитих білків і смажити на сковороді. Подавати з варенням. Млинці можна скласти у замщений жиром каструлю, перекласти варенням і злегка запекти.

#### МЛИНЦІ ПШЕНИЧНО-ГРЕЧАНІ

200 г пшеничного борошна, 200 г гречаного борошна, 1 склянка молока, 1 ст. ложка розтопленого вершкового масла, 10 г дріжджів, 2 яєць.

Пшеничне борошно розчинити теплим молоком з розтопленим маслом і дріжджами і добре вимішати. Поставити в тепле місце, щоб розчина підійшла. Тоді посолити, додати жовтки, гречане борошно і знову дати підійти. За годину перед смаженням тісто добре вибити ложкою, вилити піну збитих білків, вимішати і знову поставити, щоб підійшло. Після цього смажити на гарячій сковороді.

\*

150 г пшеничного борошна, 150 г гречаного борошна, ¼ склянки води, 1 склянка молока, 10 г дріжджів, 2 яєць, 1 ст. ложка розтопленого вершкового масла.

Пшеничне борошно розчинити водою і дріжджами. Як тільки тісто підійде, додати гречане борошно, запарене гарячим молоком, посолити і вимішати, а як прохолоне — збити яйця, вилити розтоплене масло і поставити, щоб підійшло. Тоді смажити на гарячій сковороді.

#### МЛИНЦІ З ЯБЛУКАМИ

250 г борошна, 3 яєць, 50 г цукру, 1 склянка сметани або жєлєрї, 500 г яблук.

Розтерти жовтки з цукром, додати борошно, сметану і приготувати рідке тісто. Вимішати його з піною збитих білків, а потім з пошатованим яблуками. Смажити на гарячій сковороді, після чого посипати цукровою пудрою з ваніліном. Замість яблук можна використати ревіни, порізані на маленькі шматочки.

#### ОЛАДКИ НА ДРІЖДЖАХ

300 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 2 яєць, 1 ст. ложка маргарину, 1 ст. ложка цукру, сіль.

Дріжджі розвести в теплу молоку, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, просіане борошно, добре вибити ложкою, додати піну збитих білків, вимішати, вилити розтоплене жир, це раз старанно вимішати і поставити тісто, щоб підійшло. Тоді набирати його ложкою, намоченою у воді, і класти на гарячу сковороду з жиром. Смажити оладки з обох боків. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою з ваніліном.

#### ОЛАДКИ З МАННОЇ КРУПИ

150 г манної крупи, 1½ склянки молока, 3 яєць, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка цукру, сіль.

Манну крупу зварити на молоці, посолити, зняти з плити, охолодити, додати жовтки, цукор, вимішати з розведеним в молоці дріжджам і піною збитих білків. Поставити в тепле місце. Коли підійде, обережно набирати ложкою (не мішати, бо осіде) і смажити на вершковому маслі з обох боків на повільному вогні. Перед подачею на стіл полити фруктовим сиropом.

#### ОЛАДКИ З ЯБЛУК

300 г борошна, 1 кг яблук, 2 ст. ложки цукру, ½ ч. ложки кориці, 2 ст. ложки манної крупи, 2 яєць.

Почистити яблука, натерти на рідкій тертці, додати цукор з корицею, яйця, манну крупу, і все це вимішати. Борошно всипати стільку, щоб яблука добре зв'язалися. Потім цю масу нагладити ложкою на гарячу сковороду з обох боків до рум'яності. Перед подачею на стіл посипати цукровою пудрою.



## ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНИЙ

3 яєць, 3 ч. ложки борошна, 1 ст. ложка сметани, 50 г вершкового масла, сіль.  
3 білків збити круту піну, додати жовтки, посолити, вимішати з борошном, влити сметану і аразу як вилити на гарячу сковороду з вершковим маслом. Смажити до рум'яності з обох боків на сильному вогні, як загусне, накрити на 3–5 хв, щоб омлет підір. Готовий омлет згорнути, як пиріжок, полити розтопленим вершковим маслом.

## ОМЛЕТ СІМЕЙНИЙ

100 г борошна, 5 яєць, 50 г вершкового масла, 1 склянка молока, сіль.  
3 білків збити круту піну, додати жовтки, поступово підливаючи молоко. Добре збите тісто вилити на гарячу сковороду з жиром і пекти в гарячій духовні (200°С) до готовності.

## ОМЛЕТ З ВАРЕННЯМ

4 яєць, 4 ч. ложки борошна, 1 ст. ложка цукру, варення.  
3 білків і цукру збити піну, додати жовтки, борошно, злегка вимішати і висласти на гарячу сковороду, змащену вершковим маслом. Смажити на повільному вогні протягом 10 хв. На середину омлета покласти варення, згорнути, посипати цукровою пудрою.

## ОМЛЕТ З СВІЖОГО СИРУ

50 г борошна, 500 г сиру, 5 яєць, 1/2 склянки сметани, 50 г цукру, 50 г вершкового масла, свіжий сир перетерти крізь сито, розтерти в макітрі з цукром і жовтками, додати сметану, посолити, вимішати з піною збитих білків і борошном. На гарячу сковороду, зма-

ну жиром, накласти частину тіста, підсмажити з обох боків до рум'яності. Потім смажити решту тіста. Спечений омлет посипати цукром і корицею.

## ОМЛЕТ ДИТЯЧИЙ

1 яєце, 1 ч. ложка сметани, 1 ч. ложка борошна, 10 г вершкового масла, сіль.  
Яєце і сметану посипати борошном, посолити, швидко збити і аразу вилити на гарячу сковороду з розтопленим вершковим маслом. Коли омлет підніметься, перевернути ножем на другий бік, трохи підсмажити, скласти у вигляді конверта. Подавати з сметаною або з варенням.

## ОМЛЕТ З ЯБЛУКАМИ

1/2 кг яблук, 1 ст. ложка вершкового масла, 4 яєць, 1 ст. ложка молока.  
Яблука почистити, пошаткувати і ступити на сковороді з вершковим маслом на повільному вогні. Як з'являють, влити збиті з цукром і молоком яєця, легко підняти яблука ножем, щоб під них затекла яєчна маса, пекти. Спечений омлет посипати цукровою пудрою.

## ОМЛЕТ-ЗАВІВАНЕЦЬ

100 г борошна, 5 яєць, 150 г цукру, 150 г повила або джему, цукрова пудра, ванілін.  
3 білків і цукру збити круту піну, додати жовтки, борошно і все добре вимішати. Тісто шаром завтовшки 1/2 см викласти на лист, застелений промащеним папером і посипаний борошном. Пекти в гарячій духовні (180°С), слідкуючи, щоб не пересушити. Спечений омлет змастити джемом, злегка підігріти, щоб з'як, скрутити у вигляді рулета, піднімаючи знаву ножем, і згорнути в серветку. Коли остигне, порізати навсї і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

## ЖЕЛЕ

Желе — це солодка драглиста страва, пригтовлена з фруктових соків з желатином. Готовий крем-желе вливають у спеціальну форму чи порційні місочки, які заздалегідь змочують холодною водою і посипають цукровою пудрою. Форму з кремом ставлять на лїд або у відр з холодною водою на цілу ніч.

Щоб желе вийняти з форми, її треба накрити тарілкою, перевернути і легенько витрясти. Якщо желе погано випадає, на дно форми слід покласти змочений у гарячій воді рушник. Але треба пильнувати, щоб крем не розтопився.

Желатин, який готують желе, треба замочити на годину в холодній воді, потім вилити воду і розпушити в гарячій воді або в чаї.

## ЖЕЛЕ КАВОВЕ

50 г натуральної зеленої кави, 1/2 склянки молока, 4 жовтки, 100 г цукру, 10 г желатину, 2 ст. ложки води.

Змелену каву вилити гарячим молоком, прикрити і залишити на годину в теплом місці. Жовтки розтерти з цукром, поступово вливаючи до них по ложці настою кави, поставити на повільний вогонь і мішати, поки маса не загусне. Після цього зняти масу з плити і збавити до охолодження. Тоді вимішати з розпушеним у воді желатином, додати білкову піну і злегка вимішати. Коли маса почне гуснути, вилити її у форму і поставити в холодне місце. Подавати на стіл з сметаною, збитою з цукром.

## ЖЕЛЕ ЛИМОННЕ

Сік і цебра з 1 лимона, 15 г желатину, 1/4 склянки чаю, 4 яєць, 20 г цукру.  
Жовтки розтерти з цукром до білоти, додати до них сік і цебру з лимона, влити желатин, намочений у холодній воді і розведений у 1/4 склянки гарячого чаю, і вимішати. Тоді додати білкову піну і мішати, поки маса не почне гуснути. Приготувану масу вилити у форму, змочену холодною водою і посипану цукровою пудрою, і охолодити.

## ЖЕЛЕ ЛИМОННЕ З ВІНОМ

Сік і цебра з 1 лимона, 4 жовтки, 200 г цукру, 10 г желатину, 1 склянка сузього білого вина.  
Жовтки розтерти з цукром до білоти, додати сік і цебру з лимона, влити вино. Посуд з цєю масою поставити в другий посуд, в якому кипить вода (див. «Гудинг»), і збавити. Коли маса загусне, зняти її з вогню, влити змочений у холодній воді і розведений у 1 ст. ложці гарячого чаю желатин. Вимішувати, поки не почне гуснути. Тоді викласти у форму і поставити в холодне місце.

## ЖЕЛЕ ВАНІЛЬНЕ

1/2 л сметани, 150 г цукрової пудри, 3 білки, 10 г желатину, 1/4 склянки чаю, ванілін.  
Свіжо охолоджену сметану збити. Як почне гуснути, додавати по ложці цукрової пудри з ваніліном, вимішати з білковою піною, додати змочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї желатин, старанно вимішати. Як почне гуснути, розлити у формочки і поставити в холодне місце. Перед подачею на стіл желе можна оздобити вишневим варенням або свіжими ягодами.

## ЖЕЛЕ АБРИКОСОВЕ

10 абрикосів, 150 г цукру, 1 склянка води, 1/2 склянки чаю, 15 г желатину, 1/2 склянки сметани.

Абрикоси розварити в скляній воді і перетерти з цукром. З намоченого желатину відтиснути воду і розвести його у 1/2 склянки гарячого чаю. Тоді змешати абрикоси і желатин і збавити до утворення густої маси, поступово додаючи по ложці збитої сметани. Готовий крем розлити у формочки і поставити в холодне місце.

\*

12 абрикосів, 1/2 л води, 150 г цукру, 20 г желатину.

Абрикоси занарити кип'ятком, зняти з них шкірку, вибрати кісточку і порізати. З абрикосових шкірок, води і цукру зварити сироп. Желатин додати змочений у холодній воді і розведений у гарячій воді желатин, порізані абрикоси і ядра з кісточок, очистити від пльвік, вимішати, розлити у формочки і поставити в холодне місце.

## ЖЕЛЕ ЯГІДНЕ

350 г ягід, 2 білки, 3 ст. ложки цукру, 1/4 склянки гарячої води або чаю, 10 г желатину, 1 склянка сметани.

Перетерти крізь сито стиглі сувиці, малину чи полуницю, щоб була одна склянка ягідної маси; додати цукор до смаку, білки. Все разом збити до утворення пухкої маси, влити желатин, намочений у холодній воді і розведений у гарячій воді або чаї, і добре вимішати. Коли маса почне гуснути, додати до неї охолоджену сметану, вимішати, викласти в салатницю і поставити в холодне місце.

## ЖЕЛЕ ЯБЛУЧНЕ

1 кг яблук, 150 г цукру, 10 г желатину.

1/4 склянки чаю.  
Яблука спекти і перетерти крізь сито. Взяти дві склянки яблужної маси, додати до неї цукор, змочений у холодній воді і розведений у гарячому чаї желатин, і збавити на холоді, поки маса не загусне і не побіліє. Потім вилити на тарілку і поставити в холодне місце. До цього желе можна додати також склянку вершків і збавити разом, а для поліпшення смаку — лимонну цебру, корицю, кілька крапель мигдальної есенції. Оздобити желе ягодами за варення.

## ЖЕЛЕ МОЛОЧНЕ

4 жовтки, 10 г желатину, 1 ст. ложка чаю, 1 склянка вершків або молока, 200 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з 4 ст. ложками цукру і ваніліном, запарити гарячим молоком або вершками. Желатин вимочити в холодній воді, розпустити у гарячому чаї і влити в приготовлену масу. Вимішувати, поки маса не загусне. Тоді вилити її у форму або глибоку тарілку і поставити в холодне місце. Подавати з сметаною, збитою з рештою цукру.

Суфле — це легкий солодкий пиріг. Приготовлену масу викласти на вогнетривку тарілку, добре змащену вершковим маслом, і випікати в гарячій духовці (200°С) протягом 15—20 хв до світло-золотистого кольору. Спечене суфле осядає, тому пекти його треба безпосередньо перед подачею на стіл. Суфле зберігати не можна.

#### СУФЛЕ ЯБЛУЧНЕ

*1 кг кисляк яблука, 4 білки, 300 г цукру, 100 г абрикосового чи малинового джему.*  
Яблука спекти, вибрати з них мякоти і вимішати його з 5 ст. ложками цукру. Цю масу викласти на вогнетривку тарілку, добре змащену вершковим маслом, зверху накласти абрикосовий або малиновий джем, покрити піною збитих з рештою цукру білків і зразу поставити в гарячу духовку (200°С) на 30 хв. Піна повинна зверху висунути, а спід яблучної маси злегка припектися.

\*

*1 кг яблук, 2 ст. ложки варення, 5 білків, 250 г цукру, 50 г посичених горіхів, кориця.*  
З яблук чайною ложечкою обережно вибрати серцевину, почистити їх і проварити в підсолженій воді. Потім начинити їх варенням, посипати цукром, скласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом, покрити піною збитих з цукром білків, посипати корицею з посиченими горіхами і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 15—20 хв.

\*

*1/2 кг яблук, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 4 яєць, 1 склянка мелених білків сурхарів, цедра з 1/2 лимона.*  
Яблука почистити, пошаткувати, влити 2 ст. ложки води і стусити. Масло розтерти з цукром, вимішати із стусеними яблуками і внести в холодне місце. До охолодженої маси додати розтерті жовтки, потім піну збитих білків і сухарі, швидко збивати протягом 5 хв, поки маса не зробиться пухкою. Тоді вилити її на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом. Пекти в гарячій духовці

#### ЖЕЛЕ СМЕТАННЕ

*1/2 л густої сметани, 100 г цукрової пудри, цедра з 1 лимона або ванілін, 15 г желатину, 2 ст. ложки чаю.*

Охолоджену сметану збити до утворення піни, додаючи по ложці цукрової пудри з ваніліном. Лимонну цедру вимішати з намоченою у холодній воді і розведеним у гарячому чаї желатином і поставити в холодне місце. До сметани можна додати перетерті криз сито суниці, малину або полуниці.

#### СУФЛЕ

(200°С) 1/2 год. Готове суфле накрити, щоб не обсохло.

#### СУФЛЕ ЯГІДНЕ

*250 г суниць або малини, 250 г цукру, 6 білків.*  
Стиглу малину чи суниці перетерти криз сито, посипати цукром і збити з 2 білками. Окремо збити 4 білки з цукром, вимішати з приготовленою масою, викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 30 хв. Коли маса підійде, суфле готове.

#### СУФЛЕ АБРИКОСОВЕ

*150 г сушених абрикосів, 8 свіжих або консервованих абрикосів, 50 г цукру, 4 білки.*  
Сушені абрикоси кілька хвилин варити у 1/2 склянки води. Коли вони зм'якнуть, перетерти їх криз сито, додати цукор і зварити мармелад. З білків збити круту піну, додати мармелад і збивати до утворення пухкої маси. Цю масу у формі піраміди викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом, посипати цукром, поставити у гарячу духовку (200°С) і пекти протягом 15—20 хв. Оздобити нарізаним мигдалем.

#### СУФЛЕ З СУШЕНИМИ СЛИВАМИ

*500 г сушених слив, 6 білків, 250 г цукру, 1/2 лимона.*  
Сушені сливи добре вимити і зварити. Відлілти кісточку, вибрати з них ядра, зняти плівку і дрібно посікти. Сливи вимішати з посиченими ядрами, цедрою і соком з лимона. До маси можна додати 100 г підсушених нарізаних горіхів. З білків і цукру збити круту

піну, вимішати з приготовленою масою і викласти на вогнетривку тарілку, змащену вершковим маслом. Посипати цукром і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 20 хв.

#### СУФЛЕ З ВАРЕННЯМ

*2 ст. ложки малинового чи полуничного варення, 4 білки, 150 г цукру, 100 г горіхів.*  
З білків і цукру збити круту піну, додати варення і продовжувати збивати, щоб варення рівномірно змішалось з піною. Цю масу викласти на змащену вершковим маслом вогнетривку тарілку, посипати посиченими горіхами і пекти в теплій духовці (180°С) протягом 15 хв.

#### КИСЕЛІ

##### КИСЕЛЬ КЛЮКВОВИЙ

*1 склянка клюкви, 200 г цукру, 50 г картопляного крохмалю.*  
Клюкву перебрати, промити, запарити і перетерти разом з відваром криз друшляк, щоб вийшло 1/2 л соку. До гарячого соку додати цукор. Крохмаль, розведений у 1/2 склянки холодної води, помішуючи, закип'ятити. Зняти з плити, додати перетертий сік, розлити в склянки, посипати цукровою пудрою і внести в холодне місце. Кисель з вишень, смородиною та інших ягід готують так само, як з клюкви. До киселю з малини і полуниці додається протерте ягідне пюре. Перед подачею на стіл край склянки змастити білком і обсипати цукром.

##### КИСЕЛЬ З СУХОФРУКТІВ

*250 г сушених яблук, сама, вишень, груш, абрикосів, 200 г цукру, 50 г крохмалю, цедра з 1 лимона або кориця.*  
Сушені фрукти промити, залити 4—5 склянками гарячої води і залишити на три години, після чого варити на повільному вогні протягом 30 хв. Одержаний відвар процідити криз сито, а плоди протерти, покласти їх у відвар, додати цукор, вимішати і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у 1/2 склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Коли рідинка почне густіти, додати лимонну цедру або корицю і зняти з вогню.

##### КИСЕЛЬ З СВІЖИХ ЯБЛУК

*1/2 кг яблук, 100 г цукру, 60 г крохмалю, цедра з 1/2 лимона або кориця.*  
Яблука помити, порізати, викинути серцевину і зварити з шкіркою. На ситі відцідити рідину, яблука протерти, змішати з відваром,

цукром і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у 1/2 склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Розлити в склянки. Коли кисель почне густіти, посипати цукром з корицею.

##### КИСЕЛЬ ШОКОЛАДНИЙ

*50 г шоколаду або 20 г какао, 1/2 склянки води, 1 1/2 склянки молока, 80 г крохмалю, 50 г цукру, 2 білки, ванілін.*  
Шоколад натерти на рідкій тертці, розпустити у гарячій воді, додати цукор і закип'ятити. Під час кипіння влити розведений у 1/2 склянки холодної молока крохмаль, весь час помішуючи. Коли закипить, зняти з вогню, розлити в склянки і охолодити. З білків, 2 ст. ложок цукру, ваніліну збити піну і перед подачею на стіл покласти на охолоджений кисель.

##### КИСЕЛЬ З ХЛІБНОГО КВАСУ

*3 склянки хлібного квасу, цедра з 1 лимона, 50 г цукру, 80 г крохмалю.*  
Хлібний квас закип'ятити з лимонною цедрою і цукром. Під час кипіння влити розведений у 1/4 склянки холодної води крохмаль. Коли закипить, зняти з вогню і охолодити.

##### КИСЕЛЬ ЛИМОННИЙ

*2 лимони, 100 г цукру, 1/2 л води, 80 г крохмалю.*  
З лимонів зрізати шкірку і проварити її з водою і цукром. Тоді шкірку вибрати, рідину закип'ятити і під час кипіння влити в розведений у 1/2 склянки холодної води крохмаль, весь час помішуючи. Коли крохмаль завариться, кисель зняти з вогню, витиснути сік з лимонів, вимішати і охолодити.

##### КИСЕЛЬ МОЛОЧНИЙ

*1/2 л молока, 100 г цукру, 50 г крохмалю, 2 жовтки, 20 г вершкового масла, ванілін.*  
Розведений у 3 ст. ложках холодної молока крохмаль влити у кипляче молоко, весь час помішуючи. Коли кисель почне густіти, зняти з вогню, додати жовтки, розтерті з цукром, ваніліном і вершковим маслом, і добре вимішати. Як охолоне, можна подавати з малиновим соком або вишневим варенням.

##### КИСЕЛЬ КАРАМЕЛЬНИЙ

Приготований, як молочний. До розведеного киселю додати 50 г цукру, підсмаженого і розведеного 3 ст. ложками води.



## ГАРЯЧІ НАПОЇ

### КАВА НАТУРАЛЬНА

50 г натуральної меленої кави, 1 л води.  
До нагрітого кофейника висипати мелену каву, залити кип'ятком, поставити на вогонь і не доводячи до кипіння, зняти. Підігрівати каву не слід, бо втрачається її якість.

### КАВА З МОЛОКОМ АБО ВЕРШКАМИ І СМЕТАНОЮ

До  $\frac{2}{3}$  чашечки налити запареної кави, додати цукру, додати гарячого молока або вершків, зверху накласти збиту солодку сметану, яку можна посипати тертим шоколадом.

### КАВА З КАКАО І СМЕТАНОЮ

До половини чашечки налити каву, додати гаряче какао, зверху накласти ложку збитої солодкої сметани або піни з білків, збитих з цукром (2 білки, 2 ст. ложки цукру).

### КАВА З МЕДОМ ХОЛДНА

На чашечку гарячої кави додати чайну ложку меду, розмішати і охолодити, перед подачею на стіл покласти шматочок харчового льоду, а зверху чайною ложкою збиту на піну солодку охолодженої сметани.

### КАВА З ЖОВТКОМ

40—50 г натуральної меленої кави, 2 склянки води, 2 жовтки, 2 білки, 4 ст. ложки цукру.  
Запарити каву, процідити її, влити розтерті з 1 ст. ложкою цукру жовтки, все добре вимішати, розлити в чашечки, а наверх покласти, по ложці густої піни з білків, збитих з рештою цукру.

### КАКАО

30 г какао, 40 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 л молока.  
Какао і цукор розмішати, розвести водою і заварити, потім влити молоко і варити ще кілька хвилин. До звареного гарячого какао можна додати 2—3 жовтки, розтерті з 2—3 ст. ложками цукру. Наповнити какао склянки на  $\frac{3}{4}$ , наверх накласти піну з білків, збитих з 1—2 ст. ложками цукру або збиту на піну солодку сметану.

### ЧАЙ

10 г чаю, 1 л води.  
Запарювати сухий чай найліпше у фарфорову чашинку. Чайник згірті, засипати сухого чаю, залити малою кількістю кип'ятку

на кілька хвилин, потім поставити на самовар або чайник, долити кип'ятку і залишити на 10 хв, щоб чай запарився. Наливати заварку чаю до склянок або чашок і розбавляти кип'ятком водою. Окремо додавати цукор, варення, паризький кружальцями лимон або апельсин, підігрті солодкі вершки.

### ШОКОЛАД НА МОЛОЦІ

60 г шоколаду меленого, 1 л молока.  
Мелений або дрібно накришений плитковий шоколад залити  $\frac{1}{2}$  склянки холодної води, розмішати, заварити, додати молока і заварити. Можна додати чайну ложку міцної кави. Цукор — до смаку. Розлити шоколад у склянки, а наверх покласти піну з білків, збиту з цукром (2 білки, 2 ложки цукру), або збиту на піну з цукровою пудрою солодку сметану.

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

### АБРИКОСОВИЙ

300 г абрикосів, 100—150 г цукру, 2 склянки молока, 1 склянка вершків, 1 склянка води, 100 г харчового льоду.  
Абрикоси помити, вибрати кісткі, залити склянкою гарячої води, зварити, перетерти крізь сито, вимішати з цукром, охолодити. Кип'ячене холодне молоко і вершки вимішати з посіченим харчовим льодом, додати пюре з абрикосів, охолодити. Подавати у маленьких скляночках або чашечках.

### АПЕЛЬСИНОВИЙ

2 апельсини, 200—300 г цукру, 1 склянка абрикосового соку, сифон газованої води.  
З апельсин зняти шкіру, нарізати кружальцями, засипати цукром, поставити в холодильник на кілька годин. Перед подачею викласти до скляної посудини, покласти туди шматочки харчового льоду, влити абрикосовий сік. Розливаючи до склянок, влити на  $\frac{1}{2}$  газованої води, край склянки замстити спирм білком і обнести цукром.

### З КЛЮКВИ

500 г клюкви, 2 л води,  $\frac{1}{2}$  лимона, 200 г цукру, 100 г меду, сифон газованої води.  
Клюкву перебрати, помити, розім'яти в мисці, залити кип'ятком водою. Добре вимішати. Залити до охолодження, тоді розтерти на тертці лимон разом з шкіркою, процідити, додати мед. Подавати охолодженим, можна додати до газованої води.

### ЛИМОННИЙ

2 лимони, 1 апельсин, 150—200 г цукру, 1 л води.  
Цукор розвести гарячою водою, охолодити, додати сік з апельсина, лимонів і цедру з апельсина, охолодити. Подавати з шматочками харчового льоду і апельсина.

### МАЛИНОВИЙ

2 склянки малини, 1 л молока,  $\frac{1}{2}$  склянки цукру, ванілін, 2 жовтки.  
Молоко заварити з цукром, охолодити. З малини витиснути сік, додати до холодного молока. Жовтки збити на піну з 2 ст. ложками цукру, ваніліном, а тоді влити молоко з соком. Збивати збивальною до утворення піни. Налити у вузькі склянки, прикрасити ягодами малини.

### МАНДАРИНОВИЙ

4 мандарини, 150 г цукру, 2 л газованої води,  $\frac{1}{2}$  склянки полярничного варення.  
Мандарини помити, нарізати тоненькими кружальцями, вибрати кісткі, пересипати цукром, скласти до скляного посуду. Коли цукор розпустиється, накласти  $\frac{1}{4}$  посуду товченого льоду, дати варення з полуниці, залити газованою водою, добре охолодити.

### МЕДОВИЙ

300 г меду, 1 лимон, 1 л води, сифон газованої води.  
Мед розустили теплою кип'яченою водою, охолодити, додати сік з одного лимона і знову охолодити. Налити до половини склянок, покласти кусочок харчового льоду, розвести газованою водою. На край склянки надіти кружальце лимона.

### МУСУЮЧИЙ

Апельсиновий сироп, 1 лимон, газована вода.  
До склянки покласти тоненьке кружальце лимона, чайною ложкою апельсинового сиропу, залити водою з сифона і відразу подати у високих тонких склянках.

### ПОЛУЧНИЧНИЙ

1 склянка полуниці або суніць, 100 г цукру, сифон газованої води.  
Ягоди пересипати цукром, а коли пустять сік, дати потовчений харчовий лід і вимішати. Наливати до маленьких скляночок на  $\frac{1}{2}$  і доповнювати газованою водою.

### ПОРІЧКОВИЙ

1 склянка порічкового соку, цукор-рафінад, сифон газованої води.  
З доарілих червоних порічок або смородини витиснути сік і охолодити. До склянок дати по шматочку цукру, налити до  $\frac{1}{2}$  соку і доповнити охолодженою газованою водою. Гілочку червоних порічок замстити збитим білком, вмочувати в цукрову пудру, обсушити на повітрі і покласти на край склянки.

### СУНИЧНИЙ

$\frac{1}{2}$  склянки суніць, 1 склянка молока, 1 ч. ложка цукру.  
Суніці розтерти з цукром, додати молоко, збити збивальною, налити в склянки, охолодити. Перед подачею можна покласти по ложці збитої солодкої сметани а цукром і ваніліном.

\*

2 склянки суніць, 4 ст. ложки цукру, 1 склянка солодкої сметани, 3 склянки кислого молока.  
Суніці розтерти з цукром, поки він не розійдеться. Охолоджене кисле молоко і сметану збивати збивальною, додати розтерті суніці, налити до склянок, оздобити суніцями.

### ЯБЛУЧНИЙ

1 кг яблук, 1 склянка цукру, 1 лимон, 1 л води.  
Кисло-солодкі яблука помити, нарізати тоненькими кружальцями, скропити лимонним соком, пересипати цукром, залити кип'яченою холодною водою на 12 год. Після цього процідити, охолодити.

## МОРОЗИВО

Готуючи морозиво, слід точно дотримуватися вказаних норм продуктів, бо при надлишку молока крем буде рідкий, і морозиво, виготовлене з нього, скоро розтане. Більша кількість яєць надає морозиву неприємного запаху і жовтуватого кольору. Приготовлений крем (див. нижче наведені рецепти) охолодити, процідити крізь марлю в чисту банку до половини її об'єму і закрити кришкою. Банку вставити у відро і області її льодом, перемішаним з сіллю (на 5 кг льоду 1 кг солі). Банку весь час

## ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

### ВАРЕННЯ

обертати рукою. Через кілька хвилин всередині банки на стінках утвориться лід який слід відділити ложкою. Ці замерзлі шматочки морозива треба розмішувати, бо кожен з них кристалізує навколо себе рідке морозиво. Коли вся маса застигне, накласти лід на кришку банки, накрити відро і поставити на 2—3 год у холодне місце, після чого морозиво можна подавати. Морозиво можна заморозити також у холодильнику або в спеціальній машині — «морозівниці».

#### МОРОЗИВО ВЕРШКОВО

3 склянки вершків або сметани, 250 г цукру, 4 жовтки, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, влити вершки або сметану і поставити на повільний вогонь, весь час помішуючи, поки маса не загусне, але до кипіння не доводити. Тоді зняти з вогню, процідити крізь марлю, охолодити, влити в банку і заморозити. Це морозиво можна поєднати суміцями, малиною або сметаново, збитою з цукром.

#### МОРОЗИВО МОЛОЧНЕ ВАНІЛЬНЕ

1 л молока, 5 жовтків, 1 блок, 250 г цукру, ванілін.

Жовтки розтерти з цукром, додати ванілін, розвести гарячим молоком і поставити на вогонь, весь час помішуючи. Якщо маса почне густіти, не доводити до кипіння, зняти її з плити. Коли охолоне, змішати з піною одного блока і заморозити.

#### МОРОЗИВО КАВОВО

$\frac{3}{4}$  л молока, 30 г натуральної меленої кави, 4 жовтки, 200 г цукру, ванілін.

Приготувати склянку настою кави і змішати його з гарячим молоком. Цєю рідиною розвести жовтки, розтерті з цукром, ваніліном і поставити на вогонь, весь час помішуючи.

ючі. До кипіння не доводити. Коли маса почне густіти, зняти з плити, охолодити і заморозити.

#### МОРОЗИВО ГОРІХОВЕ

$\frac{1}{2}$  л молока, 100 г мелених горіхів або арахісу, 2 яєць, 2 жовтки, 150 г цукру, ванілін. Приготувати, як молочне морозиво, і коли маса загусне, додати мелені горіхи або арахіс.

#### МОРОЗИВО ШОКОЛАДНЕ

50 г шоколаду, 3 склянки молока, 4 жовтки, 200 г цукру, ванілін.

Шоколад натерти на тертці, змішати з гарячим молоком. Жовтки розтерти з цукром і ваніліном, розвести їх приготовленою рідиною і поставити на вогонь. Вимішувати весь час, поки маса не загусне. До кипіння не доводити. Зняти з плити, охолодити і заморозити.

#### МОРОЗИВО ЯГІДНЕ

250 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води, 1 блок,  $\frac{1}{2}$  кг ягід (суніць, малини, полуниць).

З цукру і води зварити сироп і охолодити. Ягоди розтерти крізь сито, додати сирій білок і розтерти до утворення пухкої маси. Змішати її з сиропом і заморозити. Щоб морозиво було яскравіше забарвлене, додати сік з вишень або смородини.

Фрукти для варення брати якісні, напівдозрілі. На кожен кілограм фруктів додавати 1 кг цукру і 2 склянки води. З цукру і води зварити густий сироп. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», зняти з вогню. Під час варіння сиропу утворюється сіра піна, яку треба збирати ложкою. У готовий сироп накласти перебрані і промиті фрукти. Варити на легкому вогні 15—20 хв. Мішаті фрукти під час варіння не слід, а лише струшують їх у посуді, щоб вони набирали сиропу. Варення зняти з плити і дати остигнути. На другий день знову варити 15—20 хв, доки фрукти стануть прозорі і блискучі. Якщо ви склали варення в банку і фрукти підлізвають, їх треба переварити ще раз, бо сироп недостатньо загус. Холодне варення скласти до прогрітх і духовці банок, закрити і зберігати в холодному сухому місці. Якщо варення зпукріє, поставте банку до посуду з холодною водою і легка нагрівайте на плиті, доки вона не розпується, а якщо почне бродити — переваріть його з цукром (300 г на 1 л варення).

#### АБРИКОСОВЕ

1 кг цукру, 500 г абрикосів, 2 склянки води.

Напівдозрілі абрикоси поколотити, залити теплим сиропом, залишивши на декілька годин, після чого варити на легкому вогні протягом 10 хв і охолодити. Цю процедуру повторити кілька разів, поки ягоди стануть прозорими. Охолоджене варення скласти до банок. Так само варити варення з абрикосів без кісточок або половинками. Для кращого запаху дати 1—2 очищених зерняток з кісточок. Так само варити варення з слив.

#### АГРУСОВЕ

1 кг агрусу, 1 кг цукру, 2 склянки води.

З недозрілого агрусу зняти плодоніжку, оцвітину, промити, залити на кілька годин гарячим сиропом. Коли остигне, добре вігріти, але не доводити до кипіння, бо ягоди розваряться. Це ж саме повторити на другий день, а на третій варити на легкому вогні до прозорості. Ягодами з цього варення можна прибирати торт і тістечка. Їх лише треба вмочувати в цукор.

#### «АГРУСОВІ КВІТИ»

250 г агрусу, 250 г цукру,  $\frac{1}{4}$  склянки води.

Великі зелені агрусові плоди обережно надрізати з нижнього кінця на чотири частини, вибрати зернятка, насипати по два агруси на

зелену вишню з плодоніжкою (рис. 69). Варити, як варення з агрусу. «Квіти» без сиропу вмочувати в цукор і прибирати торт.



Рис. 69 «Агрусіві квіти»

#### АПЕЛЬСИНОВЕ

1 кг цукру, 500 г апельсинів, 2 склянки води.

Апельсини залити холодною водою і вмочувати протягом 3—4 днів, часто міняючи воду, після чого поколотити і варити. Щоб апельсини викласти на рушник, щоб охолонути. На другий день гострим ножом нарізати кружальцями, вишлати зернятка і залити теплим сиропом. Варити на легкому вогні 10 хв. На другий день зварити варення до прозорості. Так само варити варення з лимона.

#### АПЕЛЬСИНОВЕ БЕЗ ШКІРКИ

500 г апельсинів без шкірки, 500 г цукру,  $\frac{1}{2}$  склянки води.

3 апельсинів обтерти на дрібній тертці педру, зняти білу шкірочку. З цукру і води варити густий сироп. До теплого сиропу накласти апельсини поділені на частки і ошчице-



лі від зернят. Варити на легкому вогні протягом 10 хв, потім охолодити. Повторити це 2—3 рази, поки сироп не стане прозорим. Цедру можна використати для печива — вимшати з цукром (1 ст. ложка цедри і стільки ж цукру).

### 3 АПЕЛЬСИНОВОЇ ШКІРКИ

*500 г шкiрок з апельсинiв, 1 кг цукру, 2 склянки води.*

Шкірки з апельсинів скласти у банку, залити водою і вимочувати протягом 2—3 днів, часто міняючи воду. Варити на легкому вогні, доки стануть м'якими. З цукру і двох склянок води зварити густий сироп. Шкірку порізати на смужки 1/2 см завширшки і варити в сиропі до прозорості. Для поліпшення смаку покласти 2—3 кілянка лимона зі шкiркою. Скласти в банку, залити сиропом, в якому зварився. Можна варити шкірки не порізані. Зваривши їх, вмочити в цукор і скласти в банку.

### АЙВОВЕ

*1 кг айви, 1 кг цукру, 2 склянки води.*

Айву почистити, поділити на тоненькі частки і покласти їх у холоду воду щоб на почорніли. Варити у воді, поки стануть м'якими, відлити воду і залити густим сиропом. Варити у декілька прийомів по 10—15 хв. За 3 хв до зняття з плити додати 1/2 чайної ложки лимонної кислоти, розпущеної в столовій ложці води. Варення охолодити і скласти до банок.

### ВІНОГРАДНЕ

*1 кг цукру, 500 г винограду, 2 склянки води.*  
З цукру і води зварити густий сироп. Вибрати великі ягоди і залити їх сиропом. Варити у декілька прийомів по 5 хв. Коли зривається слив'язь, зібрати їх шумівкою. Повторити це 2—3 рази. Посудину часто струшувати, щоб ягоди наповнилися сиропом. Варити до прозорості. Холодне варення скласти до банок.

### ВІШНЄВЕ

*1 кг цукру, 1 кг вишень, 2 склянки води.*

І. З цукру і води зварити густий сироп і додати до нього вишні без кісточок. Газ закип'ятити і охолодити. На другий день варити на легкому вогні 10—15 хв. Посудину часто струшувати, щоб вишні наповнилися сиропом. Варити до прозорості.

II. Вишні без кісточок пересипати цукром. Залити на декілька годин — краще на ніч. Коли вони пустять сік, варити, як вказано вище.

III. Вишні без кісточок напхити горішками і варити в сиропі, як вказано вище.

### ГРУШОВЕ

*1 кг груш, 500 г цукру, 1 лимон.*

З груш зняти шкірку і вибрати зернятка. Плодоніжки залишити. Дрібні плоди поділяти на половинки, великі — на чотири частини. Скласти в глибоку посудину, пересипати цукром, покрити соком лимона. На другий день відділити сік і зварити з нього сироп. Зняти сироп у декілька прийомів, охолоджуючи, як доки ягоди не стануть прозорими. Так само, як мадинове, варити варення з ожини.

### З ДИНИ АБО ГАРБЕЗА

*500 г дини 750 г цукру, 1/2 склянки води, 1/2 лимона.*

Диню чи гарбуз без шкірки і зернят порізати на кубики величюю 1—2 см або гострою чайною ложкою нарізати кружальця. Залити гарячою водою і варити 2—3 хв. Воду злити, диню охолодити і перемити з 1 ст. ложкою солі. Кубики покрити соком з лимона. З цукру і води зварити сироп, залити диню і варити 10 хв на повільному вогні. На другий день варити до прозорості. До варення дати нарізану шкiрочку з лимона, ванiлін. Якщо немає лимона, можна використати лимонну кислоту.

### З КАВУНА

*500 г м'якої кавуна, 1 кг цукру, 2 склянки води, 1 лимон.*

З кавуна вибрати м'якоть, порізати її на кубики і зварити у воді. Коли м'якоть відділїти воду, залити густим сиропом і варити на легкому вогні 10—15 хв. З лимона зняти жовту шкiрку, нарізати її соломкою, зварити у тепу шкiрку, нарізати її соломкою, зварити у тепу і додати до кавуна. Під кінець варіння витиснути з лимона сік. Варити до прозорості. Замість лимона можна використати лимонну кислоту.

### З КАВУНОВОЇ ШКІРКИ

*1 кг шкiрки кавуна, 1500 г цукру, 1 склянка води, 2 г лимонної кислоти.*

З шкiрки кавуна зняти верхній дерев'янистий шар, залишивши зеленуватий м'якоть без істинної частини кавуна. Порізати на різні шматки і варити у воді. Коли м'якоть відділїти воду і маленькою формочкою нарізати кружальця, залити густим сиропом і варити до прозорості. Під кінець додати лимонної кислоти, від якої варення набере зеленого забарвлення. Можна варити і великими шматками. З них потім можна вирізати листочки і квіти для оздоблення тортів.

### МАЛИНОВЕ

*1 кг малини, 1500 г цукру.*

Малину перебрати і пересипати половиною цукру. Коли вона пустить сік, залити його до посудини, додати другу половину цукру і зварити сироп. У гарячий сироп покласти ягоди і варити на повільному вогні протягом 3 хв, потім залишити до наступного дня. Так варити у декілька прийомів, охолоджуючи, як доки ягоди не стануть прозорими. Так само, як мадинове, варити варення з ожини.

### З ОГІРКІВ

*1 кг огiрків, 150 г цукру, 3 склянки води, 1 лимон, 1/2 ч. ложка гвоздики і кориці, ванiлін.*

З огiрків зняти шкiрку, вибрати серцевину, порізати їх на частини, залити холодною водою, додати корицю, гвоздику і варити на легкому вогні, поки не зм'якнуть. Тоді злити воду і висипати на марлю. З цукру і води зварити густий сироп, додати до нього лимонного соку, зварену і нарізану соломкою шкiрку з лимона, залити огiрки і варити на легкому вогні до прозорості. Під кінець варіння додати ванiлін. Лимон можна замінити лимонною кислотою до смаку.

### ПОЛУНИЧНЕ

*1 кг цукру, 500 г полуниці, 2 склянки води.*

Полуниці промити, перебрати, почистити і залити густим сиропом, звареним з цукру і води. На другий день варити на легкому вогні протягом 10—15 хв. Посудину необхідно часто струшувати, щоб ягоди набуралися сиропом. Варити до прозорості, потім охолодити і скласти в банки. Полуниці можна пересипати цукром і варити, як варення з малини.

### З ПОМІДОРІВ ЗЕЛЕНИХ

*1 кг зелених помiдорiв, 1 кг цукру, 1 лимон.*

Зелені помідори завблякати з горіх протерти марлею, розрізати на половинки, вибрати зернятка, пересипати цукром і залишити на ніч. Коли пустять сік, варити до прозорості. Під кінець варіння додати лимон, порізані на кружальця без кісточок, або 1/2 ч. ложки лимонної кислоти. Варення охолодити і скласти в банки. Це варення дуже добре для перекладання дріжджового пирога. Варенням з помідорів, обсипаних цукром, можна прикрасити торт.

### З ПОРІЧОК

*500 г цукру, 1 склянка порiчок, 1 склянка води.*

Вибрати великі порічки на гілочках (або без гілочок), залити їх густим сиропом з цукру і води. Варити у широкій посудині (щоб по-

рiчки вилью плавали) на легкому вогні 15—20 хв. Зібрати піну і варити до прозорості. Охолодити, скласти в банки. Це варення виглядає дуже декоративно, тому ним добре прикрасити торт.

### РЕВЕНЕВЕ

*500 г ревеню, 350 г цукру, 1/2 склянки води.*

Найкраще варити ревінь весною, коли він молодий. Нарізати його завдовжки 3—5 см. Залити киплячою водою і охолодити. Залити водою і залити сиропом з цукру і води. Варити на легкому вогні до прозорості. Варенням я ревеню добре оздоблювати торт, тістечка.

### З СЛИВ ЗЕЛЕНИХ

*500 г зелених слив, 750 г цукру, 1 1/2 склянки води.*

Сливи поколотити дерев'яною паличкою, залити кип'ятком, прикрити, щоб поступово остигали. Так сливи запарувати тричі. З цукру і води зварити сироп, залити ним сливи і варити на легкому вогні у декілька прийомів до прозорості. Варенням з зелених слив можна оздоблювати торт, тістечка.

### СЛИВОВЕ З АПЕЛЬСИНОВОЮ ЦЕДРОЮ

*500 г слив, 500 г цукру, 1 склянка води, 50 г апельсинової цедри.*

Сливи попарити, зняти шкiрку, обережно вибрати кісточку. З води і цукру зварити густий сироп, додати апельсинову цедру, нарізану соломкою, покласти сливи. Варити на легкому вогні. Коли закипить, відставити, охолодити. Так повторити 3—4 рази. Зварити до прозорості. Холодне варення скласти в банки.

### СУНІЧНЕ

*500 г сунiць, 350 г цукру, 1/2 склянки води.*

З цукру і води зварити сироп, охолодити і залити ним ягоди. На другий день варити їх на легкому вогні 10 хв. Знову охолодити і варити до прозорості.

### ТРОНДОВЕ

*1 склянка желатиної тронди, 2 склянки цукру, 1/2 лимона або лимонної кислоти.*

З желаток зрізати жовті кіпчики. Накласти желатини тісно у склянку. Висипати їх до миски, висипати цукор, добре розтерти, додати сік з 1/2 лимона або лимонної кислоти до смаку. Скласти до банки. Це варення можна приготувати і на сиропі. Підготовлені желатинки залити сиропом (2 склянки цукру на 1 склянку води) і варити на легкому вогні до прозорості.

## 3 РАЙСЬКИХ ЯБЛУК

*1 кг яблук, 1 кг цукру, 2 склянки води.*  
Яблука разом з плодоніжками наколоди дерев'яною паличкою і залити гарячою водою. Варити кілька хвилин, зважаючи, щоб не тріснула шкірка. Гарячу воду залити, а хо-

лодною знову залити яблука і залишити на ніч. На другий день воду злити, зварити сироп і теплим залити яблука. Коли сироп остигне, варити на повільному вогні 10—15 хв до прозорості. На другий день варити ще раз 10—15 хв. Варенням з райських яблук можна оздоблювати торти, мазурики.

## Д Ж Е М И

Фрукти чи ягоди для джемів слід вибирати дозрілі. Можна варити один вид фруктів чи ягід або два-три разом. Наприклад, полуниця з агрусом, вишня з агрусом, полуниця і порічки, чорниця з грушами і яблуками. На 1 кг фруктів чи ягід треба дати 800 г цукру.

Фрукти чи ягоди почистити, помити, пом'яти або дрібно нарізати соломою, потім засипати на кілька годин цукром, коли पुсять сік, варити на легкому вогні, помішуючи. Якщо крапля джему гусне, тоді ще гарячим скласти його до простерилізованих банок.

Можна джем варити ще так: половину фруктів пом'яти або змолоти, засипати цукром, поставити на кілька годин. Як पुсять сік, варити на легкому вогні 10 хв, помішуючи. Коли маса почне гуснути, додати другу частину цілих фруктів і варити. Коли крапля джему загусне на тарілці, злити до гарячих банок. Зберігати в холодному сухому місці.

## АБРИКОСОВИЙ

*1 кг абрикосів, 800 г цукру.*  
Абрикоси помити, вибрати кісточку, нарізати соломою, пересипати половиною цукру, поставити в холодильник на 12 год. Тоді варити на легкому вогні 10 хв, додати другу частину цукру і варити ще 10 хв. Гарячим розлити в банки.

## АГРУСОВИЙ

*1 кг агрусу, 800 г цукру.*  
Цукор розварити з склянкою води, додати помитий і очищений від плодоніжок і оцвітін зелений агрус. Коли під час варіння ягоди зам'якнуть, половину їх надібрати, а решту проловкувати варити. Як джем починає гуснути, додати відібраний агрус. Варити все разом, поки крапля джему на тарілці не почне гуснути.

## АГРУСОВО-ПОЛУНИЦЬНИЙ

*2 кг агрусу, 1 кг полуниці, 2500 г цукру.*  
Агрус розварити з цукром і 2 склянками води. Коли маса почне гуснути, додати пілі полуниці. Замість полуниці можна дати до агрусу вишні і черешні без кісточок, малину, а також абрикоси, нарізані соломою. Варити до прозорості.

## АПЕЛЬСИНОВИЙ З ЛИМОНОМ

*4 апельсини, 1 лимон, 500 г цукру.*  
Апельсини і лимон помити, нарізати кружальцями, залити холодною водою на 24 год. Після цього злити воду і зважити. Скільки важать фрукти, стільки дати цукру, залити водою і варити. Якщо шкірка роздушується в руках, додати решту цукру і варити ще 20 хв, безперервно мішаючи. Гарячий джем розлити в банки. Так само можна приготувати джем з самих лимонів.

## БРУСНИЦНИЙ

*1 кг брусниці, 500 г яблук, 500 г груш, 1/2 кг цукру.*  
Ягоди промити, пересипати половиною цукру, залити склянкою води, варити 15—20 хв, весь час помішуючи. Додати груші, натерті на грубій тертці разом з шкіркою. Варити знову 10—15 хв і тоді покласти яблука, нарізані на частки, всипати решту цукру і варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.

## ВИШНЕВИЙ

*3 кг вишень, 1 кг груш або яблук, 2500 г цукру.*  
Вишні помити, вибрати кісточку, пересипати цукром. Якщо пусять сік, варити на легкому вогні. Коли джем почне гуснути, додати натерті разом з шкіркою на грубій тертці груші або яблука і варити ще 15—20 хв.

## ЦИТРУСОВИЙ З ЯБЛУКАМИ

*3 апельсини, 3 лимони, 5 яблук, 1750 г цукру, 3 л води.*  
Лимони і апельсини нарізати на тоненькі кружальця, вибрати зернятка, залити водою у скляному посуді на 12 год. Варити у тій самій воді годину, а тоді додати цукор і тонко нарізані яблука. Варити знову, весь час помішуючи, щоб не пригоріло. Якщо джем густий і прозорий, ще гарячим скласти його до теплих банок.

## МАЛИНОВИЙ

*1 кг малини, 800 г цукру.*  
Вибрати гарні ягоди окремо на тарілку, решту полуниці, процидяти крізь сито, додати цукор і варити на сильному вогні 10 хв, збираючи піну. Коли крапля сиропу гусне на тарілці, додати вибрані ягоди і варити до прозорості. Гарячий джем злити до теплих банок.

## ПОЛУНИЦЬНИЙ

*1 кг полуниці, 800 г цукру, 2 склянки води.*  
Зварити цукор з водою. До гарячої рідини додати помиті і очищені полуниці. Варити на легкому вогні 15 хв. Вибрати частину ягід, які замишились пілими, а решту продовжувати варити. Якщо почне гуснути, всипати відібрані ягоди. Варити до прозорості. Гарячий джем палити в теплі банки.

## ПОРІЧКОВИЙ

*1 кг порірок, 1 кг цукру, 1/2 склянки води.*  
Порічки помити, очистити від плодоніжок, пересипати цукром. Як пусять сік, додати воду. Варити на легкому вогні 10—15 хв. Ягоди, які не розваряться, вибрати, решту варити, весь час помішуючи. Якщо крапля джему загусне на тарілці, дати решту ягід. Варити ще 10 хв. Гарячу масу вилити в теплі банки.

## З ПОМІДОРІВ

*2 кг зелених помідорів, 1 кг цукру, 1 лимон, 6 кісточок абрикосів.*  
Помідори нарізати соломою або змолоти, пересипати цукром. Коли пусять сік, варити на легкому вогні до прозорості, а тоді додати нарізані лимон без кісточок і нарізані соломою ядра з абрикосових кісточок. Переварити. Гарячий джем скласти до теплих банок.

## РЕВЕНЕВИЙ З ПОЛУНИЦЯМИ

*4 кг ревеню, 1 кг полуниці, 2 кг цукру, 1/2 склянки води, ванілін.*  
Ревень помити, не знімаючи шкірочки, нарі-

зати невеличкими шматочками, скласти до посудини і залити водою. Тушити без цукру, доки маса стане густою і потемніє. Полуниця помити, почистити, засипати половиною цукру. Як пусять сік, варити 15 хв. До ревеню додати другу половину цукру і варити 10 хв. Обидві маси з'єднати і варити протягом 10—15 хв, постійно помішуючи, щоб не пригоріло. Перед зняттям з плити додати ванілін. Якщо крапля джему загусне на тарілці, скласти гарячий джем до теплих банок.

## СЛИВОВИЙ

*1 кг слив, 600 г цукру, 50 г цуккаріє.*  
Сливи помити, вибрати кісточку, нарізати соломою, пересипати цукром. Коли пусять сік, варити на легкому вогні до прозорості, а тоді додати цукати, нарізані соломою. Гарячий джем скласти до теплих банок.

## ЧОРНИЦЬНИЙ З ЯБЛУКАМИ І ГРУШАМИ

*1 кг чорниці, 500 г кисляк яблук, 500 г груш, 1/2 кг цукру.*  
Яблука і груші помити, очистити від шкірочки. Шкірки залити холодною водою і зварити. Цукор залити 3 склянками цього відвару, розварити, додати ягоди. Кип'ятити на легкому вогні 15 хв, додати груші, нарізані соломою, і варити 10 хв, а тоді додати яблука, нарізані дольками. Варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.

## ЯБЛУЧНИЙ

*а) 1 кг яблук, 800 г цукру, 50 г цуккаріє; б) 2 кг яблук, 1 кг абрикосів, 1500 г цукру.*  
3 цукру і 2 склянки води зварити сироп, додати почищені і натерті на грубій тертці яблука. Варити на легкому вогні до прозорості, додати нарізані соломою цукати або перу а 1/2 лимона чи апельсина. Коли крапля джему почне гуснути на тарілці, розлити в банки. Можна додати під кінець варіння нарізані соломою абрикоси. Варити з ними ще 15 хв.

## ЯБЛУЧНО-АБРИКОСОВИЙ

*2 кг яблук, 1 кг абрикосів, 2 кг цукру.*  
Яблука помити, нарізати дольками з шкіркою, вибрати зернятка, залити 1 склянкою води, розварити. Розварені яблука перетерти крізь друшляк, всипати цукор і варити до прозорості. Потім додати половиною абрикосів і 2—3 ядр з абрикосових кісточок. Варити до повної готовності. Гарячий джем скласти до теплих банок.



Мармелад можна варити з усіх видів фруктів та їх сумішей. Суміші різних фруктів поліпшують смак мармелад.

Фрукти для мармелад перебрати, помити, нарізати і розварити на шпоре. Варити в широкій посудині, щоб швидко випаровувалася вода. Фруктове пюре варити годину, весь час помішуючи. Якщо маса загусне, додати цукор і продовжувати варити до консистенції густого розм'якшеного масла. Гарячий мармелад розкладати в теплі банки. Закривати на другий день. На поверхні повинна утворитися крута маса. Зберігати в сухому і холодному місці.

### АБРИКОСОВИЙ

а) 1 кг абрикосів, 750 г цукру; б) 2 кг абрикосів, 1 кг яблук, 1500 г цукру.  
Абрикоси помити, вибрати кісточки, пересидіти цукром і поставити в холодне місце на 24 год. На другий день варити до утворення густої маси. До розварених абрикосів можна додати розварені і перетерті кризь друшляк яблук. Варити до прозорості.

### АГРУСОВИЙ

1 кг аґрусів, 500 г цукру.  
Аґрус почистити від плодоніжок і овідтів, помити, розварити в малій кількості води. Перетерти кризь сито від кісточок. Пюре варити, весь час помішуючи, як загусне — додати цукор. Варити, поки крапля на тарілці не загусне в драглисту масу. Під кінець варіння можна дати ½ склянки перебраних целюстиків троянда.

### АПЕЛЬСИНОВИЙ

1 кг варених апельсинів, 1 кг цукру, 2 склянки води.  
Великі апельсини з грубою шкіркою помити, залити гарячою водою (води має бути багато). Варити на сильному вогні 2 год. Після цього гарячу воду злити і залити холодною на 24 год. Тоді розрізати, вибрати зернятка, змолоти на м'ясорубці. З цукру і води зварити сироп, зняти з нього піну, яка утворилася під час варіння, покласти змелені апельсини. Варити, поки маса не загусне і не стане прозорою, весь час помішуючи. Гарячий мармелад скласти в теплі банки.

### «АНСАМБЛЬ»

І варіант  
1 кг яблук, 1 кг груш, 1 кг слив, 1 кг яєлик помідорів, 1600 г цукру.  
Фрукти помити, нарізати, зі слив вибрати кісточки, розварити, перетерти кризь друшляк. Варити, весь час помішуючи. Якщо маса вже густа, додати цукор і варити до готовності. Для смаку можна додати лимонної цедри або звареної і нарізаної соломою апельсинової шкірки і 500 г брусниці.

### ІІ варіант

1 кг яблук, 1 кг чорниць, 1 кг дині, 1200 г цукру, 1 склянка води.  
Фрукти помити, яблука нарізати разом з шкіркою. Дозрілу диню почистити, виняти м'якшу з зернятками, порізати на кубики, скласти до посуду, додати чорницю, залити склянкою води і варити. Як усе розвариться, перетерти кризь друшляк і варити, весь час помішуючи. Коли маса почне гуснути, додати цукор, шпору з лимона. Варити до готовності.

### ВИШНЕВИЙ

1 кг вишень, 800 г цукру.  
Вишні помити, вибрати кісточки, розварити, протерти кризь друшляк і варити. Якщо маса густиє, додати цукор і варити далі (приблизно 30 хв), помішуючи, поки мармелад не буде спадати з ложки окремими частинами. а охолодження проба тужавати.

## ФРУКТОВІ САЛАТИ

### САЛАТ АСОРТИ

2 апельсини, 1 лимон, 2 яблука, 1 літрова банка жовтків з груш, 1 літрова банка компоту з абрикосів, 100 г горізіт, 1 ст. ложка коньяку, 200 г сметани, 2—3 ст. ложки цукрової пудри, ванілін.  
Починені апельсини і лимони нарізати кубиками, а фрукти з компоту — соломою. Перемішати все цукром і викласти у скляну салатницю, скропити коньяком і охолодити. Перед подачею на стіл полити охолодженою збитою сметаною з цукром і ваніліном. Посипати підсмаженими грубо посіченими горіхами.

### З АПЕЛЬСИНІ І ГОРІХІВ

З апельсинів, 150 г посічених горізіт, цукати з апельсинової шкірки, 1—2 груші з компоту або варення, цукрова пудра.  
Великі апельсини помити спочатку гарячою, а потім холодною водою, розрізати на дві половинки і обережно вибрати з кожної половинки м'якоть, щоб утворилася мисочка. М'якоть апельсина і груші нарізати кубиками, вимішати і наповнити цією масою апельсини.

нові мисочки, посипати зверху цукровою пудрою, посіченими пукатами і горіхами. Охолоджені салат подавати до столу на скляній тарілці, прикрасити морозивом.

### З АПЕЛЬСИНІ І АВРИКОСІВ

3—5 апельсинів, 2—3 груші з компоту, 2—3 абрикоси, черешні з компоту, 2 свіжих яблук, варення з вишні, 1 ст. ложка роуму або коньяку, 100 г посічених горізіт.  
Великі апельсини помити спочатку гарячою водою, а потім холодною, розрізати на дві половинки і обережно вибрати м'якоть, щоб утворилася мисочка. Груші, яблука, абрикоси, м'якоть з апельсинів нарізати кубиками, посипати цукром, посіченими горіхами і скропити роумом або коньяком. Тоді все добре вимішати, наповнити цією масою апельсинової мисочки, оздобити черешнями з компоту і варенням з вишні. Охолоджені салат подавати до столу на скляній тарілці.

### З ГРУШІ І ВИШЕНЬ

300 г груш, 200 г вишень, 400 г сметани, 100 г цукрової пудри, 1 ст. ложка роуму.  
Починені свіжі груші розрізати на половинки, вибрати серцевину і варити в підсолодженій воді до половини готовності (можна взяти також груші з компоту). Охолодити, кожну половинку наповнити вишнями з компоту, викласти в салатницю «хвостиками» дотори, скропити роумом. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукровою пудрою, прикрасити вишнями.

### З ГРУШІ І ЯБЛУК

500 г груш, 200 г яблук, 100 г цукру, 100 г малинового сиропу, 200 г сметани.  
Починені груші розрізати на половинки, зварити в підсолодженій воді і нарізати тоненькими скибочками. Яблука без шкірки дрібно наштаткувати, вимішати з охолодженою сметаною, збитою з цукром. Викласти в салатницю і полити малиновим сиропом.

### ФРУКТОВИЙ В ЖЕЛЕ

1 кг яблук, 100 г сушених абрикосів, 100 г чорносливу, 150 г горізіт, 4 ч. ложки желатину, 2 склянки вишневого соку, 100 г столового білого вина, цукор, 200 г морозива.  
Чорносливи і сушені абрикоси залити підсолодженою водою і залити на ніч. Тоді вибрати з них кісточки і нарізати соломою, почилені яблука покрити на дрібні кубики, і вимішати з грубо посіченими горіхами. Цією масою наповнити до половини широкі фужери або склянки.  
Замочений у вині желатин залити склянкою гарячого вишневого соку, підігріти на повільному вогні, весь час вимішуючи, поки желе-

тин не розпуститься, тоді додати за смаком цукор і охолодити. Цією масою залити фрукти і вивести в холодне місце, щоб желе застигло. Оздобити половинками горіхів і ягодами з варення і морозива.

### З КАВУНА І ГРУШ

1 кавуна, 4 груші, 2—3 ст. ложки цукрової пудри, 200 г слив, 2 ст. ложки роуму або коньяку.  
З кавуна зрізати ½ частину, вибрати м'якоть, краї шкірки вирізати зубчиками, таким чином утвориться своєрідний кошак. Сіпіт сосовити груші, очищені від шкірки, і м'якоть кавуна без насіння нарізати кубиками, а сливи соломою, пересипати цукровою пудрою, скропити роумом або коньяком, додати кілька крапель лимонного соку. Приготовлену масою наповнити «кошки» з кавуна. Подати на керамічній тарілці з дерев'яною ложкою.

### З МАНДАРИНІ І ЧОРНОСЛИВУ

500 г мандаринів, 200 г чорносливу, 100 г посічених горізіт.  
Соус: 3 жовтки, 2 склянки молока, 150 г цукру, 1 ст. ложка борошна, ванілін.  
Чорнослив помити і залити на ніч підсолодженою водою. Вибрати з чорносливу кісточки і порізати його соломою. Починені мандарини порізати кубиками, вимішати з чорносливом. Розкласти салат на десертні тарілки, полити соусом, посипати посіченими горіхами і натертою на терці шпінковою мандариною. Зверху покласти чорнослив, начинений половинкою горіха.  
Соус приготувати так: жовтки розтерти з цукром, борошном і ваніліном, поступово вливаючи гаряче молоко і весь час помішуючи. Варити на повільному вогні, доки маса не почне гуснути, тоді зняти з вогню і охолодити, помішуючи.

### З ОЖИНИ

500 г ожини, 200 г цукру, 100 г посічених горізіт, 2 жовтки, ½ склянки білого десертного вина, цедра з лимона.  
Ягоди обережно перебрати, помити і скласти в салатницю. Посипати дрібно посіченими горіхами. Жовтки збити з цукром до утворення пухкої маси, тоді поступово вливати вино, не припиняючи збивання. Цією масою полити ягоди, посипати цедрою з лимона.

### З ПЕРСИКІВ

500 г персиків, 100 г цукру, 100 г посічених горізіт, 2 жовтки, 100 г червоного десертного вина.  
Персики облити гарячою водою і зняти з них шкірку. Кожен персик розрізати на дві поло-

винки, вибрати кісточка, нарізати соломою і вимішати з горіхами і запареним дрібно нарізаним чорносливом. Розкласти салат на десертні тарілки, полити соусом з розтертих з цукром жовтків, розведених вином, прикрасити ягодами за вараєня.

### З ПОЛУНЦІВ З КОМПОТУ

*1 літровоа банка полуниця, 1 літровоа банка груш, 1 кг яблука, 200 г сметани, 100 г цукрової пудри, ванілін, сік з 1 лимона.*

Починіть яблука нарізати вікружечками, вибрати серцевину, пересипати цукром, скропити лимонним соком і викласти пшми дно скляної салатниці. Зверху дати шар полуниця без сірпону і нарізані дольками груші. Перед подачею на стіл салат полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном, оздобити полуницями за вараєня.

### З МОРОЖЕНИХ ПОЛУНЦІВ

*500 г мороженних полуниця, 2—3 ст. ложки цукру, 5 яблука, 100 г сметани.*

Полуниця обережно переберати, промити водою, викласти в салатницю, посипати цукром і залишити, щоб відтанули. Тоді вимішати з яблукана, нарізаними на дрібні кубики, полити охолодженою сметаною, збитою з цукровою пудрою, ваніліном. Зверху оздобити полуницями.

### З СВІЖИХ АБО МОРОЖЕНИХ СЛИВ І ЯБЛУК

*500 г слив, 2—3 яблука, 300 г підсмажених горіхів, апельсин, 2 яйця, 200 г цукру.*

Сливи нарізати соломою, апельсини — кубиками, яблука тоненько нашаткувати, горіхи посікти. Тоді розтерти з цукром жовтки до утворення пухкої маси, додати натеру на дрібній тертці шкірку з апельсина, вимішати з фруктами і заповнити широкі фужери. З білків збити густу піну, поступово додаючи цукор. Цю масу гіркою покласти на салат, посипати горіхами, оздобити вишнями з вараєня. Перед подачею на стіл салат охолодити.

### З МАРИНОВАНИХ СЛИВ І МАНДАРИН

*1 літровоа банка маринованих слив, 3—4 груші, 4 апельсини, 2 яблука, 3—4 мандарини, 200 г сірп, 100 г сметани, цукор до смаку.*  
Кожну сливу (без кісточок) поділити на половинку, груші і яблука нарізати соломою. Починіть мандарини розняти на дольки. Всі фрукти вимішати, посипати цукром і покласти у широкі фужери. Зверху посипати розтертих з сметаною і цукром сірп. Оздобити салат дольками мандарина і половинкою сливи. Перед подачею на стіл охолодити.

### З СОЛОДКОГО СІРПУ І ВИШЕНЬ

*500 г свіжого сірпу, склянка вишень без кісточок, 400 г сметани, 200 г посичених горіхів, 100 г цукру, ванілін.*

Сірп розтерти з цукром і ваніліном, додати сметану, вимішати з вишнями і викласти на тарілочці. Зверху посипати горіхами і оздобити вишнею з хвостиком.

### З ЯБЛУК

*500 г яблука, 100 г горіхів, 200 г сметани, 2 ст. ложки рому або коньяку, 100 г цукру, гранат.*

Починіть яблука нарізати тоненькими скибочками і варити до половини готовності у підсолонженій воді. Тоді явити сірп, яблукана охолодити і розкласти на тарілочці. Посипати дрібно посиченими горіхами, скропити ромом або коньяком, полити охолодженою сметаною, збитою з цукром, зверху посипати зернятками граната.

### З ЯБЛУК І ЧОРНОСЛИВУ

*500 г яблука, 300 г чорносливу, 100 г підсмажених горіхів, 2 ст. ложки коньяку, 300 г сметани, 100 г цукру, ванілін.*

Чорнослив зварити у підсолонженій воді (або використати чорнослив з компоту) і поставити в холодильник. Починіть яблука нарізати тоненькими скибочками, покласти у фужери, посипати цукром, скропити коньяком. З слив вибрати кісточка і начинити четвертинною горіха, покласти на яблукана, полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном. Оздобити ягодами з вараєня і половинками горіхів. Перед подачею на стіл салат охолодити.

### З ЧОРНОСЛИВУ І ГОРІХИВ

*500 г чорносливу, 300 г сметани, 200 г горіхів, 100 г цукрової пудри, 1/2 лимона, 1 ст. ложка коньяку.*

Чорнослив зварити у підсолонженій воді або використати чорнослив з компоту, вибрати кісточка, начинити четвертинною горіха і скропити коньяком. Охолоджену сметану збити з цукровою пудрою, вимішати з лимоном, розтерти на дрібній тертці разом зі шкіркою. Цією масою залити чорнослив, покласти на салатник і поставити в холодильник. Перед подачею на стіл оздобити нарізаною педрою з лимона.

### ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ

*4 великі солодкі груші, 2 яблука, 10 слив, 400 г винограду, 4 ст. ложки цукру, ванілін, 300 г сметани, 2 ст. ложки рому або коньяку.*  
Яблука і груші почистити, нарізати на то-

пункти, вибрати кісточка і зразу же посипати цукром, щоб яблука не чорніли. Сливи нарізати соломою, виноград відіти від грона. Все обережно вимішати з цукром, скропити ромом або коньяком і поставити в холодильник. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукром, ваніліном і оздобити ягодами винограду.

### ФРУКТОВИЙ «МЕЛАНЖ»

*3—4 сілі груші, 3—4 яблука, 5—7 абрикосів, м'якоть з кавуна, 4—5 персиків, 2 ст. ложки коньяку або лікеру, 100 г цукру, 10—15 слив репкою, 200 г морозива.*

Груші почистити, нарізати тоненькими скибочками, скласти гіркою на ширшому білоді. Сливи нарізати соломою і викласти гіркою біля груш. Яблука почистити, розрізати на половинку, вибрати зернятка, нарізати тоненькими скибочками, посипати цукром і також викласти гіркою. Поруч розташувати нарізані кубиками кавун, очищені і дрібно нарізані персики і абрикоси. Фрукти скропити коньяком або лікером і посипати цукром. На конюку гірку фруктів зверху покласти морозива, оздобити різним вараєням, перед подачею на стіл охолодити.  
Для такого салату можна також використати апельсини, мандарини, виноград.

### З АБРИКОСІВ З ГОРІХАМИ

*500 г абрикосів, 100 г горіхів, 200 г сметани або морозива, 100 г цукру.*

Абрикоси помити, обсушити, розрізати на половинки, вибрати кісточка і викласти до конюку половинки горіх. Скласти в салатницю і полити охолодженою, збитою з цукром сметаною. Замість сметани можна використати морозива, зверху оздобити ягідною з вараєня.

### З ГРУШ І МАЛИНИ

*500 г сіліх груш, 2 склянки малини, 200 г сметани або морозива, 100 г цукру.*

Груші очистити від шкірки, розрізати на половинки, вибрати насіння і варити у підсолонженій воді на повільному вогні до півготовності. Тоді злити воду, охолодити груші і викласти їх ложом на круглому скляному подумиску. Збити з цукром охолоджену сметану вимішати з перебраною малиною і покласти на середній подумиску гіркою. Замість сметани малину можна вимішати з морозивом.

### З ГРЕЙПФРУТІВ І АПЕЛЬСИН

*2 грейпфрути, 2—3 апельсина, 150 г цукру, 1/2 склянки червоного десертного вина.*  
Фрукти помити, очистити від шкірки, наріза-

ти на кружальця і класти шарами в плоску салатницю. Посипати цукром, скропити вином і охолодити.

### ФРУКТОВИЙ З ВИНОГРАДОМ

*4 великі солодкі груші, 2 яблука, 10 слив, 400 г винограду, 100 г цукру, ванілін, 200 г сметани або морозива, 2 ст. ложки рому або коньяку.*

Яблука і груші почистити, нарізати скибочками, посипати цукром з ваніліном, сливи нарізати соломою, виноград відіти від грона. Фрукти розкласти в скляні місочки, скропити ромом або коньяком і охолодити. Перед подачею на стіл полити охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном. Сметану можна замінити морозивом, зверху оздобити виноградом.

### САЛАТ СВЯТКОВИЙ

*2—3 яблука, 3—4 груші, 10 слив, 1 літровоа банка полуницюого компоту, 1 апельсин, 1 мандарин, 50 г ізюму, 50 г посичених горіхів, 100 г цукру, 2 ст. ложки коньяку, 200 г сметани або морозива.*

Починіть і порізані тоненькими скибочками груші, нарізані соломою сливи і кубиками яблука викласти шарами у салатницю. Кожний шар скропити коньяком, посипати цукром. Апельсин помити, педру стерти на дрібній тертці і посипати яблукана, зверху покласти розрізані половинками дольки апельсина, ягоди з компоту без сірпону, посипати попередньо намоченим ізюмом і охолодити. Перед подачею на стіл полити салат охолодженою сметаною, збитою з цукром і ваніліном, оздобити дольками мандарина і посипати горіхами. Сметану можна замінити морозивом.

### З ЧОРНОСЛИВУ І ГРУШ З КОМПОТУ

*Підлітровоа банка компоту з чорносливу, 1 літровоа банка груш з компоту, 2—3 мандарини, 200 г посичених горіхів, 2—3 вадкиви, 1/2 ч. ложки кориці, 2 ст. ложки коньяку або рому, 200 г сметани, 300 г морозива, 100 г цукру, ванілін.*

З чорносливу вибрати кісточка, нарізати соломою починіть груші і додати дольки мандаринів. Фрукти скропити ромом або коньяком, вимішати з товченою гвоздиком, корицею, горіхами, викласти в салатницю і охолодити. Перед подачею на стіл вимішати з охолодженою сметаною, збитою з цукром, обкласти морозивом, оздобити шкіркою з мандарин, нарізаною тоненькою соломою і вараєням.



Фруктове желе виготовляється з фруктових соків і цукру. На 1 л соку — 600—800 г цукру. Фрукти вибрати недозрілі, бо тоді вони багатші на пектин, який при з'єднанні цукру і кислоти утворює желе. Найкраще для желе використовувати недозрілий агрус, кислі яблука «білий налив», порічки. Желе можна варити з суміші різних фруктових соків. Сік без цукру варити 15—20 хв. Потім додати цукор і варити далі, весь час помішуючи. Зібрати піну. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок. Після охолодження закривати. Зберігати в сухому і холодному місці.

**АГРУСОВЕ**

*1 л соку з агрусу, 800 г цукру.*  
Зелений агрус помити, залити киплячою водою так, щоб була нарівні з плодами, варити, поки ягоди не потріскаються. Після цього сік відділити і варити його ще 30 хв, додавши цукор. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок.

**АГРУСОВО-ПОЛУНИЧНЕ**

*1 кг недозрілого агрусу, 500 г полуниці, 700 г цукру.*  
Фрукти перебрати, помити. Агрус змолоти на м'ясорубці, полуницю пом'яти. Фруктово масу залити 3 склянками води і варити на легкому вогні 40 хв. Відділити сік крізь серветку, щоб вільно стікав, (вигнаний сік не дає прозорого желе). На 1 л соку дати 700 г цукру. Варити на повільному вогні, весь час помішуючи і збираючи піну. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити желе до теплих банок.

**ПОРІЧКОВЕ**

*1 л соку з порічок, 800 г цукру.*  
Червоні порічки почистити від плодоніжок, пом'яти, додати 1/2 склянки води, проварити 5 хв. Відділити сік крізь серветку, щоб вільно стікав (вигнаний сік не дає прозорого желе). Вилити сік до посудини і варити на повільному вогні 30 хв, додати цукор і варити, помішуючи, щоб цукор повільно розтанув. Варити ще 15—20 хв. Якщо крапля сиропу загусне на тарілці, злити желе до теплих банок.

**ЯБЛУЧНЕ**

*1 л соку з яблука, 1 1/2 кг цукру.*  
Кислі яблука «білий налив» або «ранет» помити, нарізати на скибки разом з шкіркою залити водою так, щоб вона повністю вкрива яблука, розварити, відділити сік через серветку, щоб вільно стікав (з вигнаною соку желе непрозоре). Варити, як у попередньому рецепті. З яблучної маси, яка залишиться, зварити повидло.

**ФРУКТОВІ СИРОПИ**

**ВИШНЕВИЙ**

*1500 г вишень, 1 кг цукру, 1 л води.*  
Вишні почистити від плодоніжок, залити склянкою води, варити на повільному вогні. Кілки вишні потріскаються, вилити їх до полотняного мішечка, дати соку стекти і відстоятися. До соку додати цукор і варити на повільному вогні, весь час помішуючи. Якщо крапля сиропу гусне на тарілці, злити його до теплих пляшок.

**МАЛИНОВИЙ**

*1500 г малини, 1 кг цукру, 1 л води.*  
Малину пом'яти, залити теплою водою, поставити на вогонь, щоб маса зігрілася, тоді процідити крізь серветку, щоб сік вільно стікав, варити з цукром, як вишневий сироп.

Що треба пам'ятати, готуючи тісто . . . . . 4  
Дріжджове (кисле) тісто . . . . . 4  
Пісочне тісто . . . . . 4  
Заварне тісто . . . . . 5  
Бісквітне тісто . . . . . 5  
Слобоне тісто . . . . . 5

Ріані поради . . . . . 6  
Порівняльна таблиця маси деяких продуктів . . . . . 8  
Кухонний інвентар для приготування пива і солодких страв . . . . . 9

**БУЛКИ І БУЛОЧКИ** . . . . . 12  
Булка пісна . . . . . 12  
Булка з картоплею . . . . . 12  
Добрі булочки . . . . . 12  
Булочки чайні . . . . . 12  
Булочки «бухтя» . . . . . 12  
Булочка подільська . . . . . 12  
Булка святкова з запареного тіста . . . . . 13  
Булка-плетінка . . . . . 13

**БАБИ**  
Баба покусська . . . . . 13  
Баба пухка . . . . . 13  
Баба подільська . . . . . 14  
Баба звичайна . . . . . 14  
Баба святкова . . . . . 14  
Баба буденна . . . . . 14  
Баба львівська . . . . . 15  
Баба тертя . . . . . 15  
Баба нашивдуруч . . . . . 15

**ПИРОГИ** . . . . . 15  
Пиріг з чорнидами . . . . . 15  
Пиріг дріжджовий з сльвами . . . . . 15  
Пиріг з бавкового тіста з сльвами . . . . . 16  
Пиріг тертий з сльвами . . . . . 16  
Пиріг з яблуками . . . . . 16  
Пиріг пісочний з вишнями . . . . . 16  
Пиріг дріжджовий з вишнями або черешнями . . . . . 16  
Пиріг з фруктами з компоту . . . . . 17  
Пиріг з ревеневим джемом . . . . . 17  
Пиріг пісочний з повидлом . . . . . 17

**ПЕЧИВО**

Пиріг з масляними кришками . . . . . 17  
Пиріг з тіста, що бродить у воді . . . . . 18  
Пиріг горіховий з повидлом . . . . . 18  
Пиріг горіховий з білковою піною . . . . . 18  
Пиріг косівський . . . . . 18  
Пиріг дріжджовий з сиром . . . . . 18  
Пиріг з сирного тіста . . . . . 18  
Пиріг Надії . . . . . 19  
Пиріг дріжджовий з маковою начинкою . . . . . 19  
Пиріг маковий на кефірі . . . . . 19  
Пиріг слонобий з яблукми . . . . . 19  
Корж пісочний з абрикосовим варенням . . . . . 20  
Корж горіховий . . . . . 20  
Корж пісочний з горіхами . . . . . 20  
Корж кучерявий з повидлом . . . . . 20  
Корж з лісових горіхів . . . . . 20  
Корж з малиною або сунцями . . . . . 20  
Корж з малиновим джемом . . . . . 20  
Корж з бісквітном . . . . . 21  
Корж з яблучною начинкою . . . . . 21  
Корж з ягодами . . . . . 21  
Корж з ізюмом . . . . . 21  
Корж пісочний з сметаним кремом . . . . . 21  
Корж тертий з сметаним кремом . . . . . 22  
Корж на топленому маслі . . . . . 22  
Корж пісочний з сиром . . . . . 22  
Корж з шоколадним кремом . . . . . 22  
Перекладанець з різними начинками . . . . . 22  
Перекладанець з горіховою начинкою . . . . . 23  
Перекладанець з маком трояндовий . . . . . 23  
Перекладанець Ірусі . . . . . 23  
Сирник на пісочному тісті . . . . . 24  
Сирник з малиновим джемом . . . . . 24  
Сирник на дріжджовому тісті . . . . . 24



Сирник апельсиновий . . . . .	24
Сирник з картоплею . . . . .	24
Сирник без тіста . . . . .	25
Сирник не печений . . . . .	25
<b>РУЛЕТИ . . . . .</b>	<b>25</b>
Рулєт бісквітний з джемом . . . . .	25
Рулєт горіховий . . . . .	25
Рулєт шоколадний . . . . .	25
Завиванець перекладаний . . . . .	26
Завиванець з повидлом . . . . .	26
Завиванець з горіховою начинкою . . . . .	26
Завиванець з лимоном . . . . .	26
Маківник звичайний . . . . .	27
Маківник третій . . . . .	27
Маківник нашвидкуруч . . . . .	27
Маківник з запареного тіста . . . . .	27
<b>СТРУДЛІ . . . . .</b>	<b>28</b>
Струдель з яблуками . . . . .	28
Струдель з сливами або вишнями . . . . .	28
Струдель з сиром . . . . .	28
Струдель з маком . . . . .	28
Струдель з горіхами та ізюмом . . . . .	29
<b>МЕДОВИКИ І МЕДІВНИЧКИ . . . . .</b>	<b>29</b>
Медовик звичайний . . . . .	29
Медовик горіховий . . . . .	29
Медовик на сметані . . . . .	29
Медовик дріжджовий . . . . .	29
Медовик нашвидкуруч . . . . .	29
Медовик з лісовими горіхами . . . . .	30
Медовик перекладаний . . . . .	30
Медовик з прянощами . . . . .	30
Медовик без меду . . . . .	30
Медівнички звичайні . . . . .	31
Медівнички з горіхами . . . . .	31
Медівнички з шоколадною помадкою . . . . .	31
Медівнички з білковою помадкою . . . . .	31
Медівнички-кульки . . . . .	31
<b>ПАМПУШКИ (ПОНЧИКИ) . . . . .</b>	<b>31</b>
Пампушки без начинки . . . . .	32
Пампушки з апельсиною цедрою . . . . .	32
Пампушки з сирного тіста . . . . .	32
Пампушки народні . . . . .	32
Пампушки з джемом . . . . .	33

Пампушки з яблуками . . . . .	33
Пампушки «долки» . . . . .	33
<b>ПИРІЖКИ . . . . .</b>	<b>33</b>
Прісні звичайні пиріжки . . . . .	33
Прісні розтяжні пиріжки . . . . .	33
Дріжджові звичайні пиріжки . . . . .	34
Дріжджові пиріжки нашвидкуруч . . . . .	34
Дріжджові солодкі пиріжки . . . . .	34
Пісочні звичайні пиріжки . . . . .	34
Пісочні сирні пиріжки . . . . .	34
Слойоні пиріжки . . . . .	35
Слойоні дріжджові пиріжки . . . . .	35
Слойоні пиріжки на вині . . . . .	35
<b>Начинка для пиріжків . . . . .</b>	<b>35</b>
М'ясна . . . . .	35
З печінки . . . . .	35
Рисова . . . . .	35
Рисова з грибами . . . . .	35
З свіжих грибів . . . . .	35
Яєчна . . . . .	36
Рибна . . . . .	36
З мозку . . . . .	36
З гречаної каші . . . . .	36
Картопляна . . . . .	36
З капусти . . . . .	36
Фруктова . . . . .	36
Ягідна . . . . .	36
Сирна . . . . .	36
Пиріжки «осині гнізда» . . . . .	36
Ватрушки . . . . .	36
Кулеб'яка з дріжджового тіста . . . . .	37
Кулеб'яка з пісочного тіста на дріжджах . . . . .	37
Кулеб'яка з слойоного дріжджового тіста . . . . .	37
<b>СУХАРІ . . . . .</b>	<b>37</b>
Сухарі звичайні . . . . .	37
Сухарі з тіста, що бродить у воді . . . . .	38
Сухарі моршинські . . . . .	38
Сухарі з помадкою . . . . .	38
<b>БУБЛИКИ . . . . .</b>	<b>38</b>
Бублики звичайні . . . . .	38
Бублики з тертого тіста з сиром . . . . .	38
Бублики варені . . . . .	39
Бублики з вареними жовтками . . . . .	39

Бублики горіхові . . . . .	39
Бублики кмінні . . . . .	39
Бублики смажені . . . . .	39
<b>ВЕРГУНИ . . . . .</b>	<b>39</b>
Вергуни звичайні . . . . .	39
Вергуни-квіточки . . . . .	39
Вергуни литі . . . . .	40
<b>КОРЖИКИ . . . . .</b>	<b>40</b>
Коржики на амонії . . . . .	40
Коржики горіхові . . . . .	40
Коржики на жовтках . . . . .	41
Коржики ромові . . . . .	41
Коржики з вареними жовтками . . . . .	41
Коржики з кмином дріжджові . . . . .	41
Коржики з кмином на воді . . . . .	41
Кульки з гвоздикою . . . . .	41
Коржики прісні з маком . . . . .	41
Коржики пісочні з маком . . . . .	42
Ламанці з маком і медом . . . . .	42
Коржики з січеного тіста . . . . .	42
Коржики пісочні шоколадні . . . . .	42
Ромбики шоколадні горіхові . . . . .	42
Оленячі ріжки пісочні з горіхами . . . . .	42
Трикутнички пісочні з корицею . . . . .	42
Коржики з какао . . . . .	43
Кучерявці . . . . .	43
Зірочки пісочні . . . . .	43
Коржики з сирного тіста . . . . .	43
Коржики з крохмалю . . . . .	43
Коржики з крохмалем горіхові . . . . .	43
Коржики з крохмалем на сметані . . . . .	43
Вівсянички . . . . .	43
Цибульнички . . . . .	44
Коржики не печені . . . . .	44
Коржики дріжджові з шоколадною помадкою . . . . .	44
Коржики терті . . . . .	44
Рогалі з маком здобні . . . . .	44
Рогалі з маком пісочні . . . . .	45
Рогалі з горіховою начинкою . . . . .	45
Рогалі з повидлом . . . . .	45
Рогалі з трояндовим варенням . . . . .	45
Рогалі з голландським сиром . . . . .	45
Кренделі дріжджові . . . . .	45
Кренделі на жовтках з горіхами . . . . .	46
Пальчики пісочні з горіхами . . . . .	46

Пальчики з помадкою . . . . .	46
Пальчики з тіста, що бродить у воді . . . . .	46
Пальчики дріжджові . . . . .	46
Пальчики бісквітні «бішкопти» . . . . .	46
Пальчики солоні з кмином . . . . .	46
Пальчики солоні з картоплею . . . . .	46
<b>ТІСТЕЧКА . . . . .</b>	<b>47</b>
Тістечка з вишнями або сливами . . . . .	47
Тістечка з джемом . . . . .	47
Тістечка з горіховою начинкою . . . . .	47
Тістечка-кульки . . . . .	47
Тістечка попарні з вишенькою . . . . .	47
Тістечка з лимонною помадкою . . . . .	47
Рулєтики лимонні з абрикосовим джемом . . . . .	47
Тістечка з маково-горіховою начинкою . . . . .	47
Чорно-білі тістечка . . . . .	47
Тістечка з білками . . . . .	47
«Півнячі гребінці» з трояндовим варенням . . . . .	47
Тістечка січені з кремом . . . . .	47
Кошички з заварним кремом . . . . .	47
Кошички з слойоного тіста . . . . .	50
Кошичкові бабки . . . . .	50
Кошички з горіховою начинкою . . . . .	50
Кошички з кавовим кремом . . . . .	51
Кошички з білковим кремом . . . . .	51
Кошички на спирту з агрусом . . . . .	51
Кошички з варенням . . . . .	51
Кошички з маковою начинкою . . . . .	51
Кошички з сметанним кремом . . . . .	52
Вафельні трубочки . . . . .	52
Вафлі з вином . . . . .	52
Вафлі на вершковому маслі . . . . .	52
Вафлі дріжджові . . . . .	52
Вафлі шоколадні . . . . .	52
Тістечка «Наполеон» . . . . .	52
Слойки з яблучним джемом . . . . .	53
Яблука в слойоному тісті . . . . .	53
Слойоні трубочки з кремом . . . . .	54
Слойоні трубочки горіхові . . . . .	54
Слойоні рулєтики на дріжджах . . . . .	54
Тістечка заварні «птисі» . . . . .	54
Яблука у заварному тісті . . . . .	55
<b>ДРІБНІ ЛАСОЦІ . . . . .</b>	<b>55</b>
Пінники звичайні . . . . .	55
Пінник з яблук . . . . .	55



Свіжкі з кремом . . . . .	55
Грибки горіхові не печені . . . . .	56
Ковбаска шоколадна . . . . .	56
Картоплянички в шоколаді . . . . .	56
Кудльці крохмальні з помадкою . . . . .	56
Кудльці арахісові . . . . .	56
Дрібні прилики . . . . .	56
Горішки з начинкою . . . . .	57
Горішки в шоколаді . . . . .	57
Карамель верхкова . . . . .	57
Карамель шоколадна . . . . .	57
Нугати . . . . .	57
Грильняк з горіхами . . . . .	58
Грильняк з маком . . . . .	58
Грильняк з варенням . . . . .	58
Грильняк шоколадний . . . . .	58
Грильняк з кукурудзяних паличок . . . . .	58
Чок-чок башкирський . . . . .	58
Солодкі грінки . . . . .	58
Лісовичок . . . . .	59
Арахіснички . . . . .	59
Терте тісто з вишнями . . . . .	59
Вишні в тісті . . . . .	59
Булочки з варенням . . . . .	59
Яблука з кремом . . . . .	59
Яблука в тісті смажені . . . . .	59
Яблука в бісквітному тісті . . . . .	59
Яблука в пісочному тісті . . . . .	60
Яблука по-французьки . . . . .	60
Яблука в сухарях . . . . .	60
Вишні і сливи з наливком . . . . .	60
<b>БАБКИ . . . . .</b>	<b>60</b>
Бабка терта . . . . .	60
Бабка бісквітна з лимоном . . . . .	60
Бабка бісквітна з вишнями або черешнями . . . . .	61
Бабка з булки . . . . .	61
Бабка горіхова з сметаним кремом . . . . .	61
Бабка гречана . . . . .	61
Бабка лимонна . . . . .	61
Бабка макаронна з ізюмом . . . . .	61
Бабка з булки з вином . . . . .	61
Бабка рисова . . . . .	61
Бабка яблучна . . . . .	62
Бабка макова . . . . .	62
Бабка з манної крупи . . . . .	62
Бабка з манної крупи шоколадна . . . . .	62
Бабка з вишнями терта . . . . .	62

Бабка з повидлом . . . . .	62
Бабка морквяна . . . . .	63
Бабка мигдальна . . . . .	63
Бабка крохмальна лимонна . . . . .	63
Бабка крохмальна абрикосова . . . . .	63
Бабка з суницями . . . . .	63
Бабка сирна з ізюмом . . . . .	63
Бабка сирна з картоплею . . . . .	63
Бабка сирна з горіхами . . . . .	63
Бабка сухарна з яблуками . . . . .	63
Бабка сухарна на сметані . . . . .	64
Бабка сухарна шоколадна в кремом . . . . .	64
Бабка рисова з горіхами . . . . .	64
Бабка рисова з яблуками . . . . .	64

**КЕКИ . . . . . 64**

Кекс бісквітний . . . . .	64
Кекс бісквітний лимонний . . . . .	65
Кекс бісквітний з вишневым варенням . . . . .	65
Кекс бісквітний з корицею і гвоздиком . . . . .	65
Кекс шоколадний . . . . .	65
Кекс трояндвий . . . . .	65
Кекс-пісковець . . . . .	65
Кекс мармуровий . . . . .	65

**МАЗУРКИ . . . . . 65**

Мазурок бісквітний . . . . .	65
Мазурок з тіста, що бродить у воді . . . . .	66
Мазурок дріжджовий з бісквітом . . . . .	66
Мазурок пісочний з горіховою начинкою . . . . .	66
Мазурок-ірис з кремом . . . . .	66
Мазурок шоколадний на вафлях . . . . .	67
Мазурок шоколадний . . . . .	67
Мазурок пісочний з горіхово-шоколадною і лимонною помадкою . . . . .	67
Мазурок пісочний з ізюмом . . . . .	67
Мазурок пісочний з ізюмом і лимонною помадкою . . . . .	67
Мазурок пісочний з маковою начинкою і лимонною помадкою . . . . .	67
Мазурок пісочний з мигдальною начинкою і лимонною помадкою . . . . .	68

**ТОРТИ . . . . . 68**

Торт-улюбленець . . . . .	69
Торт пісочний з горіхово-абрикосовою начинкою . . . . .	69

Торт пісочний з яблучною начинкою . . . . .	70
Торт пісочний з яблучно-горіховою начинкою і лимонною помадкою . . . . .	70
Торт івано-франківський . . . . .	70
Торт пісочний без цукру . . . . .	71
Торт пісочний з маковою і горіховою начинками . . . . .	71
Торт жирний з горіхово-молочним кремом . . . . .	71
Торт пісочний на амоні . . . . .	71
Торт горіховий з шоколадним кремом . . . . .	72
Торт комбінований з яблучним джемом . . . . .	72
Торт пісочний з кавовою, шоколадною і лимонною начинками . . . . .	72
Торт з цукатами . . . . .	73
Торт з бісквітного печива «Іжачок» . . . . .	73
Торт горіховий з шоколадним і горіховим кремами . . . . .	73
Торт бісквітний кавовий з лимонним джемом . . . . .	74
Торт бісквітний з масляним кремом . . . . .	74
Торт бісквітний з заварним кремом . . . . .	74
Торт бісквітний комбінований . . . . .	75
Торт бісквітний горіховий . . . . .	75
Інкирний торт . . . . .	76
Торт горіховий лимонний . . . . .	76
Торт горіховий з кавовим кремом . . . . .	76
Торт горіховий з масляним кремом . . . . .	76
Торт горіховий з сметаним кремом . . . . .	77
Торт горіховий на вафлі . . . . .	77
Торт горіховий з кавовим і горіховим кремами . . . . .	77
Торт горіховий з заварним або горіховим кремами . . . . .	77
Торт «Грильняк» з шоколадною помадкою . . . . .	78
Торт крохмальний з сметаним кремом . . . . .	78
Торт крохмальний з горіхами, масляним і карамельним кремами . . . . .	78
Торт крохмальний з кавовим кремом і лимонною начинкою . . . . .	79
Торт «Ванда» . . . . .	79
Торт «Довбуш» . . . . .	79
Торт білковий кавовий . . . . .	80
Торт білковий з шоколадним кремом . . . . .	80
Торт з фруктово-горіховою начинкою . . . . .	80
Торт сухарний . . . . .	81
Торт сухарний з фруктовою начинкою . . . . .	81
Торт сухарно-пісочний . . . . .	81

Торт мигдальний . . . . .	82
Торт мигдальний комбінований . . . . .	82
Торт мигдальний з абрикосовою начинкою . . . . .	82
Торт мигдальний з масляним і шоколадним кремами . . . . .	83
Торт чорний . . . . .	83
Торт медовий . . . . .	83
Торт «Наполеон» . . . . .	83
Слобінний торт . . . . .	84
Торт помадковий . . . . .	84
Торт маковий з горіховим кремом . . . . .	84
Торт маковий з крохмалем . . . . .	85
Торт кукурудзяний а повидлом . . . . .	85
Торт з лісових горіхів з шоколадним кремом . . . . .	85
Торт з лісових горіхів з масляним кремом . . . . .	85
Торт з лісових горіхів з сметаним кремом . . . . .	86
Торт з лісових горіхів з кавовим кремом . . . . .	86
Торт мандариновий . . . . .	87
Торт безе . . . . .	87
Торт-ансамбль . . . . .	87
Торт-ансамбль не печений . . . . .	89
Торт комбінований шоколадний на білках з горіховим кремом . . . . .	89
Торт шоколадно-мигдальний з апельсиновою начинкою . . . . .	89
Торт шоколадний з масляним і шоколадним кремами . . . . .	90
Торт шоколадний з лимонною начинкою . . . . .	90
Торт з какао і масляним кремом . . . . .	91
Торт шоколадний з вареними жовтками не печений . . . . .	91
Торт з сушеними сливами не печений . . . . .	91
Торт яблучний з лимонною помадкою . . . . .	91
Торт яблучний з мигдалем не печений . . . . .	92
Торт вафельний . . . . .	92
Торт вафельний з горіхами . . . . .	92
Торт косівський . . . . .	93
Торт закарпатський . . . . .	93
Торт із асфіру . . . . .	93
Торт квасолевий . . . . .	94
Торт весільний . . . . .	94



## СОЛОДКІ СТРАВИ

ПУДИНГИ . . . . .	96	Омлет дитячий . . . . .	102
Пудинг бісквітний . . . . .	96	Омлет з яблуками . . . . .	102
Пудинг горіховий . . . . .	96	Омлет-завиванець . . . . .	102
Пудинг з житніх сухарів з вином . . . . .	96	ЖЕЛЕ . . . . .	102
Пудинг шоколадний . . . . .	96	Желе кавове . . . . .	103
Пудинг лимонний . . . . .	97	Желе лимонне . . . . .	103
Пудинг молочний . . . . .	97	Желе лимонне з вином . . . . .	103
Пудинг ягідний з кремом . . . . .	97	Желе ванільне . . . . .	103
Пудинг фруктовий . . . . .	97	Желе абрикосове . . . . .	103
Пудинг з кавовим кремом . . . . .	97	Желе ягідне . . . . .	103
Пудинг з пшеничних сухарів . . . . .	98	Желе яблучне . . . . .	103
Пудинг з булки . . . . .	98	Желе молочне . . . . .	103
Пудинг сухарний з шоколадним кремом . . . . .	98	Желе сметанне . . . . .	104
Пудинг нашивкуруч . . . . .	98	СУФЛЕ . . . . .	104
ШАРЛОТКИ І МАЛАЙ . . . . .	98	Суфле яблучне . . . . .	104
Шарлотка з яблук . . . . .	98	Суфле ягідне . . . . .	104
Малай з повидлом . . . . .	99	Суфле абрикосове . . . . .	104
Малай з солодким соусом . . . . .	99	Суфле з сушеними сливами . . . . .	104
Малай з сиром . . . . .	99	Суфле з варенням . . . . .	105
НАЛИСНИКИ, МЛИНЦІ, ОЛАДКИ, ОМЛІТИ . . . . .	99	КИСЕЛІ . . . . .	105
Налисники звичайні . . . . .	99	Кисіль клюквовий . . . . .	105
Налисники з сиром . . . . .	99	Кисіль з сухофруктів . . . . .	105
Налисники з сметаною . . . . .	100	Кисіль з свіжих яблук . . . . .	105
Налисники палаючі . . . . .	100	Кисіль шоколадний . . . . .	105
Налисники з варенням . . . . .	100	Кисіль з хлібного квасу . . . . .	105
Налисники дріжджові з джемом . . . . .	100	Кисіль лимонний . . . . .	105
Налисники з яблуками . . . . .	100	Кисіль молочний . . . . .	105
Налисники на кислому молоці . . . . .	100	Кисіль карамельний . . . . .	105
Налисники бісквітні . . . . .	100	ГАРЯЧІ НАПОЇ . . . . .	106
Млинці звичайні . . . . .	100	Кава натуральна . . . . .	106
Млинці нашивкуруч . . . . .	101	Кава з молоком або вершками і сметаною . . . . .	106
Млинці з манної крупи . . . . .	101	Кава з какао і сметаною . . . . .	106
Млинці здобні . . . . .	101	Кава з медом холодна . . . . .	106
Млинці пшенично-гречані . . . . .	101	Кава з жовтком . . . . .	106
Млинці з яблуками . . . . .	101	Какао . . . . .	106
Оладки на дріжджах . . . . .	101	Чай . . . . .	106
Оладки з манної крупи . . . . .	101	Шоколад на молоці . . . . .	106
Оладки з яблук . . . . .	101	ХОЛОДНІ НАПОЇ . . . . .	106
Омлет натуральний . . . . .	102	Абрикосовий . . . . .	106
Омлет сімейний . . . . .	102	Апельсиновий . . . . .	106
Омлет з варенням . . . . .	102		
Омлет з свіжого сиру . . . . .	102		

З клюкви . . . . .	106
Лимонний . . . . .	107
Малиновий . . . . .	107
Мандариновий . . . . .	107
Медовий . . . . .	107
Мусуючий . . . . .	107
Полуничний . . . . .	107
Порічковий . . . . .	107
Сунічний . . . . .	107
Яблучний . . . . .	107

МОРОЗИВО . . . . .	107
Морозиво вершкове . . . . .	108
Морозиво молочне ванільне . . . . .	108
Морозиво кавове . . . . .	108
Морозиво горіхове . . . . .	108
Морозиво шоколадне . . . . .	108
Морозиво ягідне . . . . .	108

## ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

ВАРЕННЯ . . . . .	109	Малиновий . . . . .	113
Абрикосове . . . . .	109	Полуничний . . . . .	113
Агрусове . . . . .	109	Порічковий . . . . .	113
«Агрусові квіти» . . . . .	109	З помідорів . . . . .	113
Апельсинове . . . . .	109	Ревеневий з полуницями . . . . .	113
Апельсинове без шкірки . . . . .	109	Сливовий . . . . .	113
З апельсинової шкірки . . . . .	110	Чорничний з яблуками і грушами . . . . .	113
Айвове . . . . .	110	Яблучний . . . . .	113
Виноградне . . . . .	110	Яблучно-абрикосовий . . . . .	113
Вишневе . . . . .	110	МАРМЕЛАДИ . . . . .	114
Грушове . . . . .	110	Абрикосовий . . . . .	114
З дині або гарбуза . . . . .	110	Агрусівий . . . . .	114
З кавуна . . . . .	110	Апельсиновий . . . . .	114
З кавунової шкірки . . . . .	110	«Ансамбль» . . . . .	114
Малинове . . . . .	111	Вишневий . . . . .	114
З огірків . . . . .	111	ФРУКТОВІ САЛАТИ . . . . .	114
Полуничне . . . . .	111	Салат асорті . . . . .	114
З помідорів зелених . . . . .	111	З апельсин і горіхів . . . . .	114
З порічок . . . . .	111	З апельсин і абрикосів . . . . .	115
Ревеневе . . . . .	111	З груш і вишень . . . . .	115
З слив зелених . . . . .	111	З груш і яблук . . . . .	115
Сливове з апельсиновою цедрою . . . . .	111	Фруктовий в желе . . . . .	115
Сунічне . . . . .	111	З кавуна і груш . . . . .	115
Трояндове . . . . .	111	З мандарин і чорносливу . . . . .	115
З райських яблук . . . . .	112	З ожини . . . . .	115
ДЖЕМИ . . . . .	112	З персиків . . . . .	115
Абрикосовий . . . . .	112	З полуниць з компоту . . . . .	116
Агрусівий . . . . .	112	З мrożених полуниць . . . . .	116
Агрусіво-полуничний . . . . .	112	З свіжих або мrożених слив і яблук . . . . .	116
Апельсиновий з лимоном . . . . .	112	З маринованих слив і мандарин . . . . .	116
Брусничний . . . . .	112	З солодкого сиру і вишень . . . . .	116
Вишневий . . . . .	112	З яблук . . . . .	116
Цитрусовий з яблуками . . . . .	113		



3 яблук і чорносливу . . . . .	116
3 чорносливу і горіхів . . . . .	116
3і свіжих фруктів . . . . .	116
Фруктовий «меланж» . . . . .	117
3 абрикосів з горіхами . . . . .	117
3 груш і малини . . . . .	117
3 грейпфрутів і апельсин . . . . .	117
Фруктовий з виноградом . . . . .	117
Салат святковий . . . . .	117
3 чорносливу і груш в компоту . . . . .	117

ФРУКТОВІ ЖЕЛЕ . . . . .	118
Агрусове . . . . .	118
Агрусово-полуничне . . . . .	118
Порічкове . . . . .	118
Яблучне . . . . .	118
ФРУКТОВІ СИРОПИ . . . . .	118
Вишневий . . . . .	118
Малиновий . . . . .	118

ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО

Дарья Яковлевна Цвек  
СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Наданийе местное, стереотипное

ЛЬВОВ, ИЗДАТЕЛЬСТВО «КАМЕНЯР»  
(На украинском языке)

Редактор А. А. Черняк  
Художник і художній редактор Б. Р. Пікулицький  
Технічний редактор В. І. Франчук  
Коректор І. М. Микита  
Фотограф П. Т. Семенюк  
Композиція фотографій — автора

Информ. бланк № 1705

Здано на складання 19.08.85  
Підписано до друку 07.12.87  
Формат 70×90 /<sub>16</sub>. Папір офс. № 2  
Гарнітура звичайна нова. Офсетний друк  
Умов. друк. арк. 9,36+20 вкл. Умов. фарбодіб. 32,18  
Обл.-вид. арк. 13,73+4,44 вкл. Тираж 360 000 пр. (4-й завод 270001—360000 пр.).  
Замовлення 866-8  
Ціна 2 крб. 60 к.  
Видавництво «Каменяр»  
290008 Львів, Пидвальна, 3  
Львівська книжкова фабрика «Атлас»  
290005 Львів, Зелена, 20

Цвек Д. Я.  
Ц26 Солодке печиво. — 6-те вид., стер. — Львів: Каменяр, 1988. — 126 с.: іл., 20 арк. іл. — ISBN 5—7745—0099—3.

В посібнику описано широкий асортимент виробів з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. Подано практичні поради по оздобленню тортів, пирогів, рулетів та ін., а також по виготовленню кремів, начинок, помадок, різних видів варення, джемів, мармеладів, солодких салатів. Розрахований на широке коло читачів.

Ц 340400000—060 КУ—№3—504—1988  
M214(04)—88

ББК 36.997  
618.9



З яб.  
З чор.  
Зі св.  
Фрук.  
З абр.  
З гру.  
З гре.  
Фрук.  
Салат.  
З чор.

ДЛЯ НОВИХ РЕЦЕПТІВ







2 крб. 60 в.

ISBN 5-7745-0099-3.

