

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

Борошно – 250 г; цукор – 125 г;
розпушувач – 0,5 пакетика;
вівсяні пластівці – 2 ст. ложки;
вершкове масло – 1 пачка;
яблука – 650 г;
кориця, сік 0,5 лимона.



Збити цукор і вершкове масло. Продовжуючи збивати, всипати борошно і розпушувач. Вимісити тісто.

Яблука очистити й нарізати.

Форму змастити маслом і посипати дно вівсяними пластівцями.

Тісто розділити на дві нерівні частини. Більшу частину рівномірно викласти у форму.

Зверху покласти нарізані яблука і посипати їх корицею.

З другої частини тіста скачати ковбаску, нарізати її на частини і викласти зверху на пиріг.

Випікати пиріг при 150 °С близько 30 хвилин.



ГАРБУЗОВИЙ ПИРІГ

Гарбуз – 1,5 кг;
яйця – 4 шт.;
борошно – 1 склянка;
сметана – 1 склянка;
цукор – 1 склянка;
розпушувач – 0,5 ч. ложки.



3 яйця і 1 жовток збити з 2/3 склянки цукру, потім змішати зі сметаною й борошном, змішаним із розпушувачем. Гарбуз очистити і подрібнити на тертці (1 склянка). Додати в тісто, перемішати.

Вилити суміш у форму і випікати 30–40 хвилин при 180 °С. Готовий пиріг охолодити на решітці.

Решту цукрової пудри збити з 1 білком і змастити пиріг. Решту збитого білка викласти чайною ложкою на деко і витримати в духовці 40 хвилин при 100 °С. Подавати пиріг разом із безе.

ТОРТ ІЗ МАЛИНОЮ

Яйця – 12 шт.; цукор – 2 склянки;
борошно – 2 склянки; малина – 3 склянки;
малиновий сироп – 70 мл;
білки – 4 шт.; цукрова пудра – 1 склянка.



Білки збити з цукром. Потім поступово додати жовтки, продовжуючи збивати. Далі додати просіяне борошно і замісити тісто.

Форму змастити олією і рівномірно викласти в неї тісто.

Випікати в розігрітій духовці при 180 °С протягом 45 хвилин. Після цього дістати бісквітний корж із духовки й охолодити.

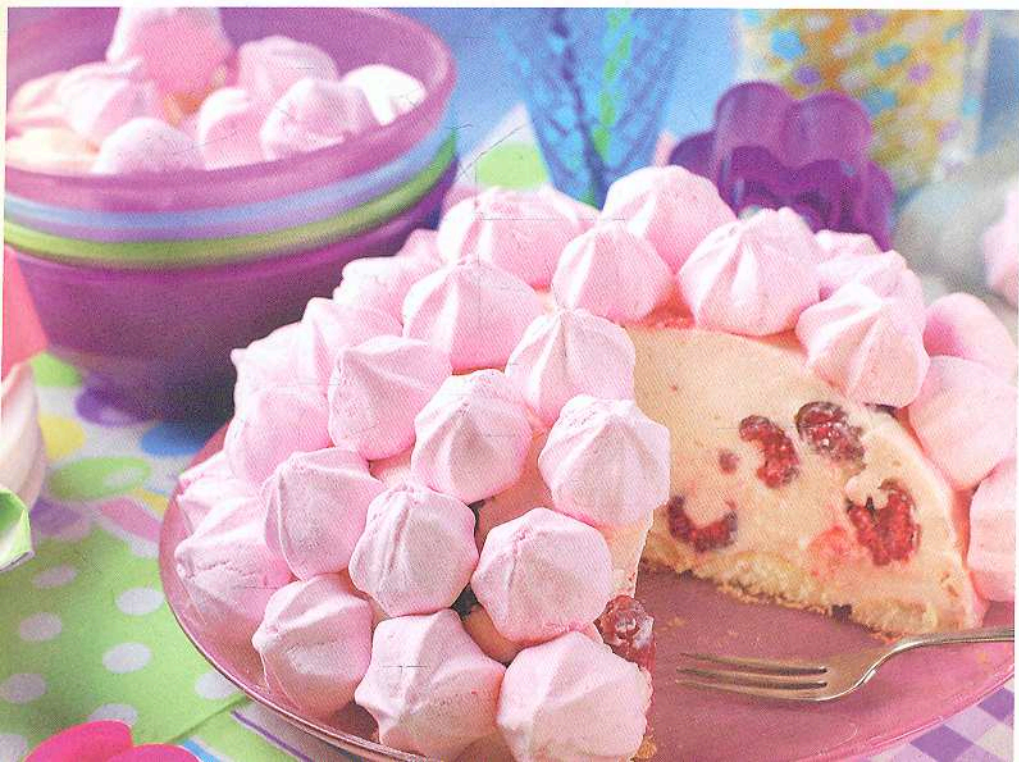
Малину промити і розім'яти за допомогою вилки. Викласти малину на корж, рівномірно розподіливши її по всій поверхні коржа. Далі побризкати малину сиропом.

Міксером збити білки з цукровою пудрою. Зверху на малину викласти збиті білки.

Випікати торт до готовності беже в розігрітій до 200 °С духовці протягом 5-7 хвилин.



Готовність виробу можна визначити, проколівши його тонкою дерев'яною паличкою. Якщо паличка суха – виріб готовий.



ВЕЛИКОДНІЙ ДЕСЕРТ

Борошно – 80 г;
розпушувач – 3 ч. ложки;
сіль – за смаком;
коричневий цукор – 100 г;
терта цедра і сік 1 апельсина;
молоко – 250 мл;
яйця – 2 шт.;
топлене масло – 50 г;
марципан – 100 г



Розігріти духовку до 200 °С. Змастити 10-12 глибоких формочок для

випікання і прокласти їх пергаментним папером.

Просіяти борошно, розпушувач і сіль у миску, додати, перемішуючи, цукор і цедру апельсина.

Збити апельсиновий сік, яйця, молоко і топлене масло. Вилити цю суміш у сухі інгредієнти, додати шоколадне драже і дуже акуратно перемішати до отримання однорідної маси. Наповнити підготовлені формочки на 0,5 об'єму і випікати в духовці 20-25 хвилин, поки тарталетки не піднімуться.

Випіптити з марципана яйця, можна в кожне покласти горішок. Прикрасити тарталетки марципаном у вигляді гнізда.

РІЗДВЯНИЙ ПУДИНГ

Борошно – 200 г;
білі хлібні крихти – 200 г;
вершкове масло – 200 г;
цукор – 200 г; яйця – 2 шт.;
апельсин, яблуко – по 1 шт.;
журавлина – 50 г; бренді – 80 мл.



Апельсин і яблуко промити, почистити й нарізати маленькими кубиками.

Змішати борошно, крихти, вершкове масло, додати цукор, нарізані фрукти, журавлину і збиті яйця, розмішати. Після цього взяти дві формочки, змастити вершковим маслом і розділити масу по формах, притиснути і зверху накрити фольгою.

Потім готувати на водяній бані протягом 6 годин. Після цього охолодити і накрити харчовою плівкою або фольгою.

Зберігати в темному прохолодному місці 1 місяць, щоб пудинг «дозрів».



МАРМЕЛАД З ЯГОДАМИ

Ягоди калини – 1 кг;
цукор – 1 кг



Свіжі ягоди калини промити, обдати окропом, а потім протерти через сито.

В отримане ягідне пюре додати цукор і добре перемішати. Після цього пюре поставити на маленький вогонь і варити до загусання.

Взяти неглибокий посуд і застелити промасленим пекарським папером. Вилити на нього загущене пюре, розрівняти і залишити для затвердіння.

Після цього готовий мармелад розрізати на квадратні шматочки і посипати цукром.



ТІСТЕЧКО «ВАЛЕНТИНКА»

Яйця – 3 шт.;
цукор – 300 г;
борошно – 200 г;
вершки – 1,5 склянки;
джем – за смаком.



Духовку попередньо розігріти до 180 °С. Яйця збити з 200 г цукру, додати борошно, ретельно перемішати. Форму для випічки застелити пергаментним папером і вилити тісто. Випікати тістечко протягом 25–30 хвилин.

Вершки добре збити з цукром, що залишився. З паперу вирізати трафарет у формі серця. З охололого бісквіта за допомогою трафарету вирізати сердечка, розрізати по горизонталі і просочити кремом. Змастити зверху джемом і прикрасити кремом.

