

Bunirka
na čama



Випічка на свято

Випічка на свято

УДК 641

Вип51

Матеріали взяті з сайту <https://www.russianfood.com/> та використані з навчальною метою.

Усі права належать власникам

Вип51

Випічка на свято. - К. : Видавництво «Дарунок».

- С.

ISBN 978-966-8602-34-4

Пропонуємо нескладні у приготуванні, бюджетні і дуже красиві страви для самих маленьких, які зручно скласти в коробку. уски - прості, барвисті і зручні для «транспортування» як малюками, так і батьками. Адже часто дні народження влаштовують в дитячих кімнатах, куди страви треба відвезти.

Публікується сайту <https://www.russianfood.com/>

УДК 641

© Видавництво
“Дарунок”, 2020
© ТОВ “Видавництво
Дарунок”,
оформлення, 2020

ISBN 978-966-8602-34-4

Зміст

1. Торти на свято.....	7
Торт «Спартак».....	8
Шоколадний торт.....	12
Торт «Сметанник».....	14
Торт «Червоний оксамит».....	16
Торт «П'яна вишня».....	18
2. Святкові кекси.....	25
Кекси «Прості».....	28
Кекси «Брауні».....	30
Шоколадні кекси з родзинками.....	32
Вологі лимонні кекси.....	34
Кекси «Червоний оксамит».....	36
3. Святкові пироги.....	37
Пиріг «Зебра».....	40
Сметанний пиріг.....	42
Крейзі кейк.....	44
Гарбузовий пиріг з медом.....	46
Шарлотка з вишнею.....	48
4. Святкове печиво.....	49
Шоколадне печиво.....	52
Подвійне імбирне печиво.....	54
Бананове печиво з журавлиною.....	56
Лимонне печиво «Тріщини».....	58
Пісочне печиво «Кільця» з арахісом.....	60

Торти на свято



Торт «Спартак»

Продукти

Тісто

Борошно (просіяти) — 400-450 г
 Яйця — 2 шт.
 Молоко — 6 ст. л. (90 мл)
 Цукор — 200 г
 Масло вершкове (м'яке) — 100 г
 Какао (темне) — 50 г
 Мед рідкий — 3 ст. л.

або мед густий — 90 г
 Сода харчова — 1 ч. л. (5 г)
 Молоко — 400 мл
 Яйця — 2 шт.
 Пудинг (суха суміш) (можна замінити крохмалем) — 1 пакетик (40 г)
 Цукор — 150-200 г
 Ванільний цукор — 10 г
 Масло вершкове (м'яке) для збивання — 250 г

Приготування

1. Для початку потрібно просіяти через сито половину порції борошна.
2. Просіяти борошно разом з какао.
3. Потім добре перемішати.
4. У невеликій каструлі яйця розтерти з цукром. Туди ж додати молоко, натуральний мед і розм'якшене вершкове масло.
5. Ці інгредієнти добре перемішати і поставити на середній вогонь. Постійно помішуючи, довести до гарячого стану.
6. Як тільки цукор і вершкове масло розчиняться, додаємо соду і швидко перемішує-

мо. Тримаємо каструлю з вмістом на маленькому вогні ще приблизно 2-3 хвилини, постійно помішуючи. Після цього знімаємо з вогню і даємо 3-4 хвилини охолонути. Потім потроху додаємо суміш в борошно, змішане з какао. Спочатку перемішуємо ложкою, бо суміш буде гаряча.

7. На присипаний борошном стіл викласти тепле тісто, поступово додати решту борошна і замісити руками еластичне і м'яке тісто. При необхідності можна додати ще борошно, але не потрібно додавати занадто багато борошна при замісі. Маса з тіста злегка буде схожа на

пластилін, тісто повинно вийти м'яке, пружне і трохи липке.

8. Тісто стягнути в джгут і розрізати на 8-9 рівні частини. Накрити харчовою плівкою, щоб тісто не тверділо і не засихало. Кожен шматочок тіста розкачати в коло на присипаним борошном стільниці або прямо на пергаментному папері.

9. Зверху на тісто покласти тарілку або форму потрібного діаметру (22-24 см) і обрізати за формою.

10. Розкачане тісто наколотити виделкою і спекти корж в задалегідь розігрітій до 180 градусів духовці 5-7 хвилин. Таким чином випекти всі інші коржі для шоколадно-медового торта. Після випічки готовим коржам дати повністю охолонути.

11. Приготувати заварний крем для торта, з пудингом. У каструлі з'єднати пакетик пудингу (можна замінити тим же кількістю крохмалю) з цукром і ванільним цукром. Додати яйця і розтерти віночком в однорідну суміш. Додати потроху тепле, але не гаряче молоко і добре розмішати масу віночком до однорідного стану.

12. Поставити каструлю з вмістом на невеликий вогонь,

безперервно перемішувати масу віночком, особливо на дні каструлі, щоб уникнути утворення грудок. Як тільки заварний крем загусне і почне закипати, вимкнути вогонь і зняти з плити.

13. Перелити заварний крем в чистий посуд, накрити харчовою плівкою так, щоб плівка лягла прямо на поверхню крему. У такому вигляді залишити крем охолоджуватися до кімнатної температури!

14. М'яке вершкове масло збити міксером до пишної світлої маси, це займе приблизно 5-6 хвилин. Не припиняючи збивання, потроху, приблизно по столовій ложці, додати охолоджений до кімнатної температури заварний крем і збивати до однорідного стану.

15. У каструлю додати цукор, просіяне какао, влити молоко і добре перемішати. Поставити на повільний вогонь і варити до загустіння. Після того, як маса закипить, помішуючи, тримати глазур на вогні ще 1-2 хвилини.

16. Потім зняти з вогню і в ще гарячу помадку додати вершкове масло, розмішати до повного розчинення масла. Потім дати трохи шоколадної глазури охолонути.



Шоколадний торт

Продукти

Тісто

Яйця великі — 4 шт.
 Масло вершкове (кімнатної температури) — 225 г
 Цукор — 1 стакан (собі за смаком)
 Какао-порошок — 0,25 склянки
 Борошно — 1,75 склянки

Розпушувач — 1 ч. л.
 Ванільний екстракт — 1 ч. л.
 Крем

Какао-порошок — 0,5 склянки
 Цукрова пудра — 1,25 склянки
 Масло вершкове (топлене) — 4 ст. л.
 Молоко — 3-4 ст. л.

Приготування

1. Увімкніть духовку і розігрійте до 180 градусів. Змастіть маслом дві круглі форми діаметром 20 см і покрийте пергаментом. (Або підготуйте одну форму і випікайте два коржі по черзі.)
2. Просіяти в миску борошно, какао і розпушувач.
3. Додайте яйця, цукор (ласунам можна додати ще 2 ст. ложки), м'яке масло, ваніль.
4. Збийте все міксером до однорідності. Вмішайте 2 ст. л. гарячої води. Якщо тісто не досить рідке (воно повинно капати з насадок міксера) додайте ще 2 ложки гарячої води.
5. Викладіть тісто у дві форми

- (порівну) і розрівняйте поверхню.
6. Випікайте коржі 35-40 хвилин, щоб вони піднялися (коржі готові, коли вони починають відходити від боків форми, можете перевірити готовність дерев'яною паличкою).
 7. Приготуйте шоколадний крем-помадку. Просійте в миску какао і цукрову пудру. Додайте розтоплене масло і молоко. Збийте до однорідності. Якщо потрібно, додайте ще трохи молока, щоб помадка не була занадто густий.
 8. Остиглий коржі змастіть приготованою шоколадною помадкою і укладіть один на одного.
- Приємного чаювання!



Торт «Сметанник»

Продукти

Тісто

Сметана — 250 г
 Цукор — 250 г
 Борошно (для випічки, з розпушувачем) — 320 г (2 склянки)
 Масло вершкове — 50 г
 Какао-порошок — 1 ст. ложка

Цукор ванільний — 1 пакетик
 Для крему:
 Сметана 25% жирності — 500 г
 Цукор — 150 г
 Цукор ванільний — 1 пакетик
 Горіхи (за бажанням) — 1 стакан



Приготування

1. У миску міксеру кладемо 50 г м'якого вершкового масла, додаємо 1 пакетик ванільного цукру і 100 г цукрового піску. Перемішуємо отриману масу на середній швидкості. Продовжуючи перемішувати, в три прийоми додаємо 250 г сметани і 150 г цукру. У процесі перемішування один раз очищаємо стінки миски.
2. Зменшуємо швидкість міксеру до мінімуму і додаємо 2 склянки борошна для випічки. (Замість борошна для випічки можна використовувати звичайну білу муку, додавши розпушувач.) Перемішуємо до отримання однорідного тіста.
3. Отримане тісто ділимо на дві частини і в одну половину додаємо одну столову ложку какао. Перемішуємо до отримання однорідної шоколадного тесту.
4. Дно рознімної форми діаметром 26 см застилає папером для випічки і змащуємо маслом. Кладемо половину світлого тесту. Руками, змоченими у воді, розподіляємо тісто по дну форми.
5. Випікаємо коржі при температурі 200 градусів приблизно 15 хвилин. Таким же чином розгортаємо і випікаємо ще

один світлий і два шоколадних коржів. Готові коржі викладаємо на решітку, знімаємо папір і даємо охолонути. Коли коржі охолонуть, вони стануть сухими, але в торті, просочені кремом, будуть ніжними і м'якими.

6. Приготуємо сметанний крем. У миску міксеру кладемо 500 г холодної жирної сметани, не менше 25% жирності. Додаємо 150 г цукрового піску і один пакетик ванільного цукру.

7. Збиваємо на максимальній швидкості до отримання пишного крему.

8. Приступаємо до збірки сметанного торта. На блюдо намазуємо трохи крему.

9. Посипаємо подрібненими підсмаженими горіхами.

10. Зверху кладемо світлий корж, густо змащуємо його сметанним кремом, посипаємо подрібненими підсмаженими горіхами. І так далі, чергуючи коржі.

11. Боки торта густо обсипаємо подрібненими горіхами. Витримуємо торт «Сметанник» в холодильнику не менше 12 годин і подаємо до солодкого столу з чаєм або кавою.

Приємного апетиту!

Торт «Червоний оксамит»

Продукти

Тісто

Кефір — 180 мл
 Яйця — 2 шт.
 Олія соняшникова рафінована — 80 мл
 Масло вершкове — 80 г
 Цукор — 150 г
 Какао-порошок — 1 ст. ложка
 Борошно — 220 г
 Сіль — 0,25 ч. ложки

Розпушувач — 1 ч. ложка
 Сода харчова — 0,5 ч. ложки
 Барвник харчової червоної (гелевий) — 1 ч. ложка

Крем

Сир вершковий — 300 г
 Масло вершкове — 120 г
 Цукрова пудра — 70 г
 Ванільний цукор — 2 ч. ложки



Приготування

1. Підготуйте продукти для коржів. Вершкове масло заздалегідь дістаньте з холодильника, воно повинно стати м'яким. Кефір повинен бути кімнатної температури.
2. Підготуйте продукти для крему. Увімкніть духовку, встановіть температуру 175 градусів.
3. Приготування торта почніть з тіста для коржів. Борошно просійте в миску.
4. Всипте в борошно какао-порошок, розпушувач, сіль і соду.
5. Перемішайте сухі інгредієнти віночком, щоб вони змішалися максимально рівномірно.
6. В іншій мисці з'єднайте м'яке вершкове масло і цукор.
7. Збийте міксером розм'якшене вершкове масло з цукром протягом 1 хвилини.
8. Не припиняючи збивання, введіть в масло з цукром яйця по одному. Після додавання кожного яйця збивайте масу по 15-20 секунд.
9. Потім влийте олію, перемішайте міксером на повільних оборотах.
10. Влийте кефір кімнатної температури. Знову перемішайте міксером на повільних

оборотах.

11. Додайте харчової червоної барвник. Я використовувала гелевий.
12. Перемішайте масу до рівномірного фарбування.
13. В отриману червону основу для тіста всипте суміш сухих інгредієнтів. Можна їх ще раз просіяти перед цим.
14. Перемішайте тісто міксером до гладкості.
15. Тісто виходить дуже приємним по консистенції і красивим за кольором.
16. Тепер потрібно спекти 3 коржі. Кожен корж краще пекти окремо. Отже, дно форми прокладіть пергаментом для випічки і вилийте в неї третину тесту (у мене вийшло 280 г на один корж). Розрівняйте поверхню тесту.
17. Випікайте корж в духовці, попередньо розігрітій до 175 градусів, 25 хвилин.
18. Готовий корж перекладіть на решітку і спечіть ще два коржі.
- Коржі для торта «Червоний оксамит» залиште до повного охолодження (знадобиться приблизно 1 година).
19. Коли коржі охолонуть, приготуйте крем з вершкового сиру і масла. У миску перекладіть вершковий сир.

20. Збийте сир протягом хвилини міксером на високих оборотах.

21. В іншій мисці з'єднайте м'яке вершкове масло, цукрову пудру і ванільний цукор.

22. Збийте масло з пудрою і ванільним цукром протягом 3 хвилин, до пишності.

23. З'єднайте масляний крем і збитий вершковий сир. Перемішайте крем з вершкового сиру і масла лопаткою, міксер використовувати не обов'язково.

24. Перекладіть готовий крем в кондитерський мішок з круглою насадкою (так зручніше буде наносити крем на коржі).

25. З двох коржів зріжте тоненький шар верхівки. Цим ви підрівняти коржі, приберете підсмажений верх і отримаєте обрізки, щоб потім зробити з них крихту для прикраси торта.

26. Зберіть торт «Червоний оксамит». На плоску тарілку викладіть перший корж (зрізаною стороною вгору).

27. На нього відсадити по всій поверхні крем.

28. Накрийте другим коржем (також зрізаною стороною вгору).

29. Цей корж також покрийте кремом.

30. І зверху викладіть третій корж (самої рівною стороною вгору).

31. Ось так виглядають зібрані коржі з кремом збоку.

32. Поверхня і боки торта вирівняйте кремом.

33. І зверху викладіть третій корж (самої рівною стороною вгору).

34. Ось так виглядають зібрані коржі з кремом збоку.

35. Поверхня і боки торта вирівняйте кремом.

36. Обрізки коржів (зрізані верхівки двох коржів) подрібніть до отримання крихти.

37. Посипте крихтою боки торта і невелику частину зверху, по колу, залишаючи незакрыту середину торта

38. Обережно перекладіть торт на тарілку для подачі і поставте в холодильник на пару годин.

Торт «Червоний оксамит» готовий!



Торт «П'яна вишня»

Продукти

Тісто

Яйця великі — 6 шт.
 Цукор — 6 ст. ложок
 Борошно — 6 ст. ложок
 Какао — 200 г
 Розпушувач (за бажанням)
 — 1 ч. ложка
 Для начинки:
 Вишні — 500 г
 Коньяк (або вино) — 1
 склянка

Крем

Жовтки — 6 шт.

Цукор ванільний — собі до
 смаком
 Цукор — 0,5 склянки
 Молоко — 0,5 склянки
 Какао-порошок — 1 ст.
 ложка
 Борошно — 1 ст. ложка
 Масло вершкове — 200 г
 Пудра цукрова — 90 г (0,5
 склянки)
 Для глазурі:
 Какао-порошок — 100 г
 Цукор — 3-5 ст. ложок
 Молоко — 200 мл
 Масло вершкове — 1 ч.
 ложка



Приготування

1. За день до того, як ви почнете готувати торт, потрібно підготувати вишню. З неї потрібно видалити кісточки (або купити вишню вже без кісточок).
2. Залити вишню коньяком, накрити харчовою плівкою або кришкою і прибрати в холодильник на ніч. Якщо у вас немає стільки коньяку або ви просто не хочете його використовувати, можна залити вишню водою і додати 0,5 склянки горілки.
3. Взяти форму від 20 до 24 см в діаметрі і застелити пергаментом.
(Якщо ви візьмете форму більше, то торт буде низьким і практично плоским.)
4. Яйця повинні бути кімнатної температури. Білки відокремити від жовтків. Білки збити в густу піну з дрібкою солі спочатку на маленькій швидкості, а потім збільшити. Одночасно збити жовтки, поки вони не збільшаться в обсязі і не посвітлішають. До жовтків і білків додати по 3 ст. ложки цукру. Знову збити.
5. До білків додати жовтки й помішувати силіконовою лопаткою.
6. Ввести просіяне борошно й 1 ст. ложку какао (якщо у вас світле какао, додайте 2 ст.

ложки, але кількість борошна не міняйте).

(Майте на увазі, що торт «П'яна вишня» потрібно робити тільки з темних коржів. Обов'язково додайте какао, тому що вишня з алкоголем на світлому тєсті дає зелено-синій колір.)

7. Більше нічого в бісквіт не додається. Але, якщо ви не впевнені у своїй духовці, додайте 1 ч. ложку розпушувача.

8. Вилити тісто у форму і розрівняти. Розігріти духовку до 180 градусів і відправити бісквіт на 25-30 хвилин. Готовність перевірити зубочисткою - вона повинна бути суха.

9. Приступити до приготування заварного крему. 6-7 жовтків кімнатної температури відправити в чашу і збити, щоб вони збільшилися в обсязі і посвітліли. Туди ж додати ваніль і цукор. Знову збити.

10. Влити молоко і ввести муку і какао. Змішати до однорідної консистенції. Перелити крем в миску або сотейник.

11. У велику каструлю влити воду і поставити на вогонь. На водяну баню поставити крем і варити, періодично помішуючи, 20-30 хвилин (час залежить від виду плити).

12. Крем повинен загуснути. Після потрібно його остудити. (Якщо крем не загус, варить



довше. Якщо крем через 50-60 хвилин все ще не загус, ставте його на відкритий вогонь і варіть, постійно помішуючи.)

13. Шоколадний бісквіт готовий, ножем пройтися по краю форми, щоб з легкістю витягти бісквіт.

14. Перевернути бісквіт на решітку і зверху притиснути, щоб він був рівний.

15. Збити м'яке масло, поки воно не посвітлішає. Додати цукрову пудру і знову збити міксером.

16. Поступово по 2-3 ложки ввести весь заварний крем в масляну суміш. Крем для торта «П'яна вишня» готовий.

17. Коли бісквіт охолоне, зрізаємо верхівку.

18. Витягти м'якуш з нижньої і верхньої частини, намагаючись не пошкодити дно і боки коржа. (Якщо верх бісквіта при випіканні лопне, закрийте його крихтою.)

19. Крем змішати з подрібненим бісквітом — маса повинна добре тримати форму і не «пливти».

20. Вишню відкинути на сито і залишити на 15-20 хвилин, щоб витекла рідина. Потім ложкою трохи її притиснути, щоб в результаті зовсім не залишилося соку.

(Коньяк з вишневим соком не виливайте, його можна використувати як просочення. Зберігати можна в холодильнику, щільно закривши кришкою.)

21. Коньячний сік поставити на вогонь і змішати з 2-3 ст. ложками цукру, щоб зварити сироп. Варити до розчинення цукру.

22. Вишню відправити в крем з м'якушем.

23. Злегка просочити коржі теплим сиропом.

24. На нижній корж гіркою викласти начинку, утрамбувати. Верхній корж злегка промазати кремом з вишнею і помістити зверху, притиснути руками. Відправити в холодильник на пару годин.

25. Приготувати глазур на водяній бані або на відкритому вогні, але тоді потрібно постійно помішувати. У какао висипати цукор і частинами влити молоко.

26. Варити 2 хвилини, поки цукор не розчиниться. Після варити до загустіння на маленькому вогні. Додати 1 ч. ложку масла і перемішати. Остуди

Торт «П'яна вишня» готовий!

Святкові кекси



Кекси «Прості»

Продукти

Тісто

Яйця — 3 шт.
Маргарин (розм'якшений)
— 100 г

Цукор — 0,5 склянки (за
смаком, можна більше)
Борошно — 1 склянка
Розпушувач — 1 ч. Ложка
Цукрова пудра (для прикра-
си) — за смаком

Приготування

1. Яйця розбити в миску.
2. Всипати цукор.
3. Додати маргарин.
4. Всипати просіяне борошно.
5. Додати розпушувач.
6. Усе перемішати до однорідності (міксером).
7. У силіконову форму для кексів викласти паперові ста-

- канчики. Заповнити стаканчики тістом наполовину.
8. Духовку розігріти. Випікати кекси при температурі 180 градусів приблизно на 15 хвилин (або трохи довше, до рум'яності).
9. Посипати готові остиглі кекси цукровою пудрою.

Смачного!



Кекси «Брауні»

Продукти

Тісто

Масло вершкове — 180 г

Шоколад — 100 г

Цукор — 200 г

Яйце — 4 шт.

Борошно — 100 г

Какао — 40 г

Розпушувач — 1 ч.л.

Приготування

1. Вершкове масло розтопити з шоколадом на водяній бані, трохи остудити і злегка збити міксером. Додати цукор і знову добре збити.

2. Далі по одному додаємо яйця і після кожного збиваємо масу протягом хвилини.

3. В окрему ємність просіюємо борошно, какао і розпушувач.

4. Об'єднуємо сухі і рідкі інгредієнти і вимішуємо тісто до однорідності.

5. Розкладаємо тісто по формах (кількість тіста розраховане десь на 12—14 кексів). Випікаємо шоколадні кекси в розігрітій до 180 градусів духовці близько 20 хвилин.

6. Кекси «Брауні» готові. Приємного чаювання!



Шоколадні кекси з родзинками

Продукти

Тісто

Молоко — 240 мл
 Олія соняшникова рафінована — 120 мл
 Цукор — 200 г
 Яйця — 2 шт.
 Боршно пшеничне в / с —

270 г
 Ізюм — 100 г
 Какао — 30 г
 Розпушувач тіста — 2 ч. ложки
 Цукор ванільний — 8 г (1 пакетик)
 Цукрова пудра (для посипання кексів) — 2 ч. ложки



Приготування

1. У миску насипати цукор, додати яйце і збити вінчиком.
2. Влити олію, додати молоко, ще раз збити.
3. Додати борошно з розпушувачем, ванільний цукор і какао, перемішати до однорідності.
4. Додати родзинки, ще раз перемішати.
5. Розкласти тісто по формах, заповнюючи їх на 2/3.
6. Випікати кекси при температурі 190 градусів 15 хвилин. Залишити у вимкненій духовці хвилин на 20.
7. Готові кекси вийняти з духовки, остудити і посипати цукровою пудрою. (Із вказаної кількості інгредієнтів вийшло 12 кексів.)

Вологі лимонні кекси

Продукти

Тісто

Лимон — 1-2 шт. (В залежності від розміру)
Яйця — 2 шт.
Масло вершкове (розм'як-

шене) — 100 г
Борошно пшеничне — 120 г
Цукор — 1 стакан (близько 200 г)
Сода — 0,5 ч. Ложки
Сіль — 1 щіпка

Приготування

1. Лимон добре вимийте і зніміть з нього цедру — обережно натріть на дрібній тертці.
2. Увімкніть духовку, щоб вона розігрілася до 180 градусів.
3. Лимон розріжте на дві половинки і вичавіть з нього сік (близько чверті склянки). Розведіть лимонний сік водою, в співвідношенні 1:1.
4. В окремій ємності змішайте 0,5 склянки цукру і розм'якшене масло.
5. Додайте половину цедри і яйця, перемішайте.
6. Всипте просіяне борошно з содою і сіллю. Влийте трохи розведеного водою лимонного соку.
7. Тісто для кексів добре перемішайте і розкладіть по формах (силіконових), заповнюючи їх трохи більше,

- ніж наполовину (вийшло 10 кексів).
8. Випікайте лимонні кекси в розігрітій духовці при 180 градусах, протягом приблизно 20 хвилин.
9. Поки кекси випікаються в духовці, приготуйте лимонний сироп. Для цього змішайте розбавлений лимонний сік з цукром, що залишився і цедрою. Поваріть сироп 5-10 хвилин.
10. Ще гарячі лимонні кекси полийте лимонним сиропом. Лимонні кекси виходять дуже ніжними, ароматними та вологими!
Усім смачного!



Кекси «Червоний оксамит»

Продукти

Тісто

Борошно — 220 г
 Яйця — 2 шт.
 Масло вершкове, розм'якшене — 80 г
 Олія — 80 мл
 Кефір — 180 мл
 Цукор — 150 г
 Какао — 20 г
 Сода — 1/2 ч.л.

Розпушувач — 1 ч.л.

Сіль — 1/3 ч.л.

Барвник харчовий червоний — 1 ч.л.

Крем

Сир вершковий — 300 г

Масло вершкове, розм'якшене — 120 г

Цукрова пудра — 70 г

Ванільний цукор — 1 ч.л.

Приготування

1. Змішайте просіяне борошно, розпушувач, какао і соду.
2. У вершкове масло, збите з цукром, по одному введіть яйця, не припиняючи збивання.
3. До цієї ж маси додайте рослинне масло, кефір і барвник. Все ще раз добре збийте.
4. З'єднайте сухі і рідкі інгредієнти і замісити тісто негусто для кексів на кефірі. Не вимішуйте довго, достатньо отримати однорідну масу.
5. Розкладіть тісто по формах. Не заповнюйте їх більше, ніж на 2/3.
6. Випікайте кекси 20-25 хвилин в духовці, розігрітій до 175 градусів.
7. За цей час зробіть вершко-

вий крем для кексів. Для цього збийте м'яке вершкове масло з цукровою пудрою і ванільним цукром, потім перемішайте лопаткою з вершковим сиром кімнатної температури.

8. Крем для кексів теж можна трохи підфарбувати.

9. Остигли кекси «Червоний оксамит» прикрасьте приготованим кремом за допомогою кондитерського мішка.

Смачного!



Святкові пироги



Пиріг «Зебра»

Продукти

Тісто

Яйця 5шт.

Цук. пісок — 240-320г

Масло верш. (розтопити) —

150-200г

Сметана — 200г

Сода (погасити оцетом) —
0,5 ст.л.

Борошно — 250-270г

Какао — 2ст.л.

Приготування

1. Яйця взбити з цукром до білої піни.

2. Додати просіяне борошно, масло, соду, сметану. Чітко перемішати.

3. Тісто розділити на 2 рівні частини в одну з яких додати 2ст.л. борошна, в іншу 2 ст.л.какао.

4. Перемішати, аби не було комочків. Тісто має нагадувати за консистенцією густу

сметану.

5. Широку форму (26-28 см) змазати маслом. Вливати по черзі невеликі порції різного тіста. Не змішувати.

6. Випікати 30 хв. За температури 190-200 градусів. Постійно спостерігати, якщо верх пирога вже пропікся, я середина ні- накрити фольгою і зменшити температуру до 180 градусів.

Смачного!



Сметанний пиріг

Продукти

Тісто

Борошно — 3 склянки
Сметана — 500 мл

Цукор — 1,5 склянки (на смак)
Сода — 0,25 ложки
Сіль — 0,25 ложки
Масло вершкове

Приготування

1. Семтану змішати з цукром і розділити на 2 частини.
2. До однієї частини додати соди, потім просіяне борошно з сіллю. Замісити. Тісто розділити на 4 рівні частини.
3. Увімкнути піч. Деко змазати маслом. Кожну частину тіста розкати у формі прямокутника (приблизно 30x40 см), товщиною 2-3 мм і покласти

на лист. Випікати коржі 10-15 хв за температури 190 градусів до рум'янця.

4. Коли коржі остигнуть, викласти 1-й корж на блюдо і густо змазати сметаною з цукром на це покласти 2-й та повторити процедуру і так декілька разів.

5. Посипати крихтами пиріг і залишити в холодильнику на 4-5 годин.

Смачного!



Крейзі кейк

Продукти

Тісто

Борошно — 2 склянки
Какао-порошок — 0,5 склянки

Цукор — 1 склянка
Ванілін — 1 пакетик
Розрихлювач для тіста — 1 пакетик (8г)
Олія — 0,5 склянки
Вода — 2 склянки

Приготування

- 1.Змішати борошно, цукор та какао-порошок.
- 2.Додати ванілін та розрихлювач.
- 3.Вливаємо олію. Помішуючи, поступово додавати воду.

- Консистенція нежирної сметани.
4. Виливаємо у форму і ставимо на 180 градусів на 40хв.
 5. Можна подавати з морозивом.
- Смачного!



Гарбузовий пиріг з медом

Продукти

Тісто

Гарбузове пюре — 130г

Масло вершкове — 50г

Мед (рідкий) — 30г

Яйця — 2шт

Цукор — 80г

Борошно — 150г

Розпушувач — 1ч.л.

Цукрова пудра

Приготування

1. Борошно з розпушувачем просіюємо.

2. Вершкове масло, цукор та мед розмішуємо та взбиваємо. Потім додаємо яйця і знову взбиваємо. Потім додаємо гарбузове пюре і змішуємо.

3. Додаємо борошно, перемішуючи.

4. Форму для випічки змазуємо маслом і викладаємо туди пиріг. Розрівнюємо пиріг.

5. 180 градусів на 30-40хв.

6. Готовий пиріг присипаємо цукровою пудрою.

Смачного!



Шарлотка з вишнею

Продукти

Тісто

Вишня — 500г

Борошно пшеничне — 160г

Цукор — 200г

Яйця — 4шт

Сіль — дрібка

Ванільний цукор — 1ч.л.

Цукрова пудра

Приготування

1. Взбиваємо яйця з сіллю в піну. Додаємо ванільний цукор і поступово додаємо цукор. Продовжуємо взбивати міксером на високій швидкості.

2. Маса має вийти світлою, пишною і збільшитися в 3-4 рази.

3. Просіюємо борошно і до-

даємо.

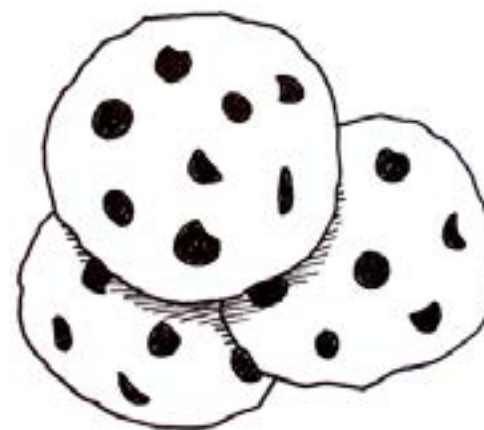
4. Дно форми накриваємо пергаментом і розкладаємо вишню.

5. Зверху виливаємо тісто. Випікаємо 30-40 хв. За температури 180 градусів.

6. Готову шарлотку перевертаємо догори дригом і присипуємо цукровою пудрою. Смачного!



Святкове печиво



Шоколадне печиво

Продукти

Тісто

Масло вершкове 72% —
100 г

Яйця — 2 шт.

Борошно — 150 г

Какао-порошок — 50 г

Цукор — 160 г

Ванільний цукор — 10 г

Сіль — 1 щіпка.

Розпушувач — 1 ч. ложка

Цукрова пудра — для обвалювання



Приготування

1. У миску відправити м'яке вершкове масло, сіль, цукор і ванільний цукор. Перемішати до однорідності. Можна використувати міксер.

2. Додати какао, знову перемішати. Додати яйця і перемішати. Додати розпушувач і частинами всипати борошно, перемішуючи до однорідності. Помістити тісто в морозильну камеру на одну годину. Тісто має затвердіти, щоб з нього можна було катати кульки.

3. Скатувати з тіста кульки ва-

гою 25-30 г. (розміром з волоський горіх) і обвалювати їх в цукровій пудрі.

4. Викладати кульки на деко з пергаментом або силіконовим килимком, залишаючи відстань між ними, так як печиво збільшиться в розмірі при випіканні.

5. Випікати шоколадне печиво 15 хвилин при температурі 180 градусів.

6. Готовому шоколадному печивку з тріщинами дати трохи охолонути, тому що воно дуже ніжне. Потім можна знімати печиво з дека.

Подвійне імбирне печиво

Продукти

Тісто

Борошно — 2,5 склянки
 Масло вершкове або маргарин — 100 г
 Цукор — 0,25 склянки
 Цукор коричневий — 0,25 склянки
 Патока темна — 0,5 склянки
 Вода холодна — 0,25 склянки
 Імбир мелений — 2 ч. ложки

Кориця мелена — 2 ч. ложки
 Гвоздика мелена — 0,5 ч. ложки
 Сода — 1 ч. ложка
 Сіль — 0,25 ч. ложки
 Для прикрас:
 Цукрова пудра — 3 склянки
 Масло вершкове — 100 г
 Цедра лимона терта — 2 ч. ложки
 Сік лимона — 3-4 ч. ложки
 Молоко — 3-4 ч. ложки



Приготування

1. Масло залишити при кімнатній температурі до розм'якшення.
2. У мисці з'єднати масло і цукор, збити міксером в пухку масу.
3. Додати патоку і холодну воду. Перемішати до однорідності.
4. Перемішуючи суміш міксером на низькій швидкості, додати борошно, імбир, корицю, соду, сіль і гвоздику.
5. Розділити тісто на дві частини. Загорнути кожену частину в плівку, охолоджувати 2 години.
6. Духовку розігріти до температури 180 градусів. Деко застелити пергаментним папером. На добре посипаній борошном поверхні розкачати половину тіста до товщини 3 мм.
7. Вирізати печиво формочками розміром 5 см, у половини

- заготовок вирізати серединки в формі зірочок розміром 1,5 см.
 8. Перекласти печиво на пергамент, на відстані 1,5 см один від одного. Залишки тесту скласти, розкатати і вирізати формочкою знову.
 9. Випікати печиво 9-12 хвилин. Охолодити на решітці.
 10. У мисці з'єднати всі інгредієнти для прикраси. Збити міксером в пухку масу.
 11. На кожне печиво без вирізаної серединки викласти чайну ложку з гіркою отриманої маси. Розподілити рівномірно по всій поверхні печива. Зверху накрити печивом з вирізаною серединкою і притиснути печива один до одного. За бажанням прикрасити цедрою лимона.
- Імбирне печиво готове.

Смачного!



Бананове печиво з сушеної журавлиною і медом

Продукти

Тісто

Борошно пшеничне — 240 г (+ 1-2 ст. ложки за необхідності)
 Банан — 1 шт.
 Журавлина сушена — 30 г
 Олія — 65 г.

Цукор — 80 г.
 Мед — 1 ст. ложка
 Сіль — 0,25 ч. ложки
 Сік лимона — 1 ст. ложка
 Сода харчова — 0,5 ч. ложки
 Кунжут — 1 ст. ложка
 Кориця мелена — 0,5 ч. ложки

Приготування

1. Підготуйте необхідні продукти.
2. Банан потрібно вибирати стиглий, солодкий.
3. Банан почистіть, м'якоть розімніть вилкою в пюре.
4. До банановому пюре додайте цукор, мед, сіль і лимонний сік. Перемішайте.
5. Влийте рослинне масло, перемішайте.
6. Додайте корицю і соду. Перемішайте.
7. Поступово додаючи борошно, замісити м'яке тісто.
8. Я додала ще 2 ст. ложки борошна, щоб тісто стало щільніше. Воно має бути м'яким, трохи липке.
9. Додайте журавлину, перемішайте.
10. Увімкніть духовку, нехай

- розігрівається до 180 градусів. Деко застеліть пергаментом.
11. Руками, змоченими водою, сформуйте з тіста кульки розміром з великий волоський горіх. Викладіть заготовки на деко, залишаючи кілька сантиметрів між ними.
 12. Кожне печиво посипте кунжутом.
 13. Випікайте печиво в розігрітій до 180 градусів духовці протягом 20 хвилин.
 14. Готове печиво вийняти з духовки і остудити, після чого можна подавати до столу.

Смачного!



Лимонне печиво «Тріщини»

Продукти

Тісто

Лимон — 200 г (1 шт.)
 Борошно пшеничне — 350 г
 Масло вершкове — 100 г

Яйця — 2 шт.
 Цукор — 100 г
 Куркума — ½ ч. ложки
 Розпушувач — 8 г
 Цукрова пудра — 30 г
 Сіль — 1 щіпка

Приготування

Готуємо продукти для приготування лимонного печива «Тріщини». Вершкове масло повинно бути м'яким, тому заздалегідь дістаємо його з холодильника. Крім продуктів нам знадобиться пергаментний папір і харчова плівка.

1. За допомогою дрібної терки знімаємо цедру з лимона (тільки жовту частину, так як біла гірчить).

2. З лимона видавлюємо 40 мл соку.

3. За допомогою міксера збиваємо м'яке вершкове масло з цукром (5 хвилин).

4. Отриману масу перекладаємо в зручну миску.

5. У миску просіваємо борошно, розпушувач і куркуму.

6. Руками змішуємо не липким, еластичне і м'яке тісто.

7. Тісто загортаємо в харчову плівку і відправляємо в холо-

дильник на 1 годину.

8. Після закінчення зазначеного часу включаємо духовку і розігріваємо до 180 градусів.

9. Деко застилає пергаментним папером.

10. Дістаємо тісто з холодильника, відриваємо від нього шматочки і скочується в невеликі кульки. У мене вийшло 15 кульок.

11. Кожен кульку обвалюють у цукровій пудрі.

12. Укладаємо заготовки для печива на деко. Випікаємо лимонне печиво в духовці при 180 градусах 20-25 хвилин.

13. Готове печиво дістаємо з духовки і даємо трохи охолонути.

Приємного чаювання!



Пісочне печиво «Кільця» з арахісом

Продукти

Тісто

Яйця — 2 шт.

Борошно — 400 г

Арахіс смажений — 100 г

Масло вершкове — 200 г

Цукор — 125 г

Ванілін — 5 г

Розпушувач — 1 ч. ложка

Сіль — 1/4 ч. ложки



Приготування

1. Підготувати необхідні інгредієнти.
2. У миску викласти вершкове масло кімнатної температури, додати сіль і цукор. Перемішати.
3. Додати ванілін.
4. Потім додати розпушувач. Знову перемішати.
5. У мисці збити одне яйце виделкою.
6. Влити яйце в масляну масу. Перемішати.
7. Тепер всипати борошно.
8. Руками замісити тісто.
9. Розкачати тісто в пласт товщиною не більше 1 см.
10. За допомогою вирубки видавити з тіста кружечки. Вирубкою поменше або проб-

кою від пляшки видавити дірочки в кружочках.

11. Арахіс крупно нарізати. Час, що залишився яйце розбовтати виделкою в мисці.

12. Колечка з тіста змастити зверху яйцем, змащеною стороною опустити в арахіс і злегка придавити.

13. На деко (застелити його пергаментом) викласти заготовки для печива.

14. Надіслати лист в розігріту до 190 градусів духовку і випікати пісочне печиво з горіхами 15 хвилин.

Готове печиво з арахісом викласти на тарілку і подати до столу!



Випічка на свято

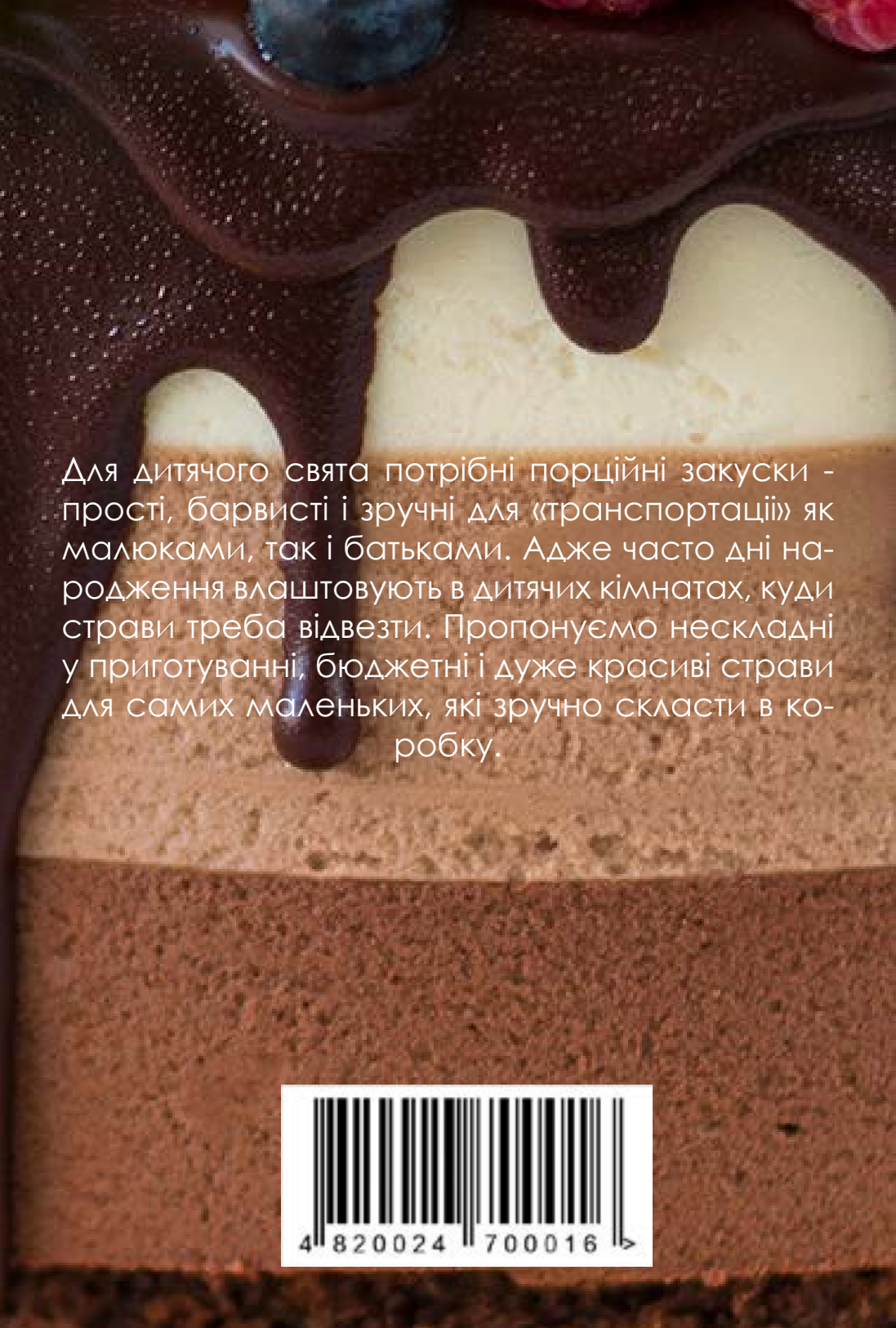
Головна редакторка Комарова Анна
Відповідальна за випуск Квашук Ніна
Літературна редакторка Ротай Інна
Дизайн верстки Комарова Анна
Коректор Антон Сандаков

Підписано до друку 30.07.2019. Формат друку 60×90
Папір крейдовий. Друк офсетний. Гарнітура "Century
Gothic"

Ум. друк. арк. 13,44.
Тираж 1000 пр. Зам № 5-12-1811.

ТОВ "Видавництво Дарунок"
044, Київ, вул. Коксохімічна, 13а
Тел. 655-67-65
E-mail: darynok@paper.ua

Відруковано АТ "Київська книжкова фабрика "КАР-МЄН"
044, м. Київ, вул. Наливайка, 11.
Свідоцтво ДК №3983 від 22.02.2011 р.
www.blahblah.com



Для дитячого свята потрібні порційні закуски - прості, барвисті і зручні для «транспортиції» як маюками, так і батьками. Адже часто дні народження влаштовують в дитячих кімнатах, куди страви треба відвезти. Пропонуємо нескладні у приготуванні, бюджетні і дуже красиві страви для самих маленьких, які зручно скласти в коробку.



4 820024 700016 >