

Й. І. Погодіна, К. О. Бачо

Закарпатське печиво



ЗАКАРПАТСЬКЕ ПЕЧИВО

Й. І. Погодіна, К. О. Бачо

ЗАКАРПАТСЬКЕ ПЕЧИВО

УЖГОРОД
ВИДАВНИЦТВО «КАРПАТИ»
1994

Сьогодні, коли дефіцит часу і обмежений вибір продуктів стали нашими постійними супутниками, книга допоможе жінкам опанувати мистецтвом приготування смачних і оригінальних виробів із звичної і доступної сировини.

У книзі описані традиційні закарпатські рецепти — старовинні і сучасні — приготування виробів з різних видів тіста — дріжджового, пісочного, листкового, медового.

Для широкого кола читачів.

Закарпатська випічка з давніх часів відзначається багатством і різноманітністю. На ній, як, мабуть, і на всіх рисах укладу народного життя, позначилась багатонаціональність Закарпаття.

Автори книги збирали і записували рецепти приготування кондитерських виробів від жінок різних сіл Закарпаття, оскільки прихильність до традиційної випічки більш помітна на селі, ніж у місті.

Мета цієї книги — допомогти жінці в домашніх умовах швидко приготувати смачні і гарні на вигляд різні вироби з тіста, а також згадати традиційні та улюблені рецепти наших бабусь. У книзі читач знайде багато цікавих рецептів приготування виробів з різних видів тіста — дріжджового, пісочного, медового, листкового; оригінальних тортів і тістечок. Більшість рецептів книги розрахована на швидке приготування кондитерських виробів із звичної і доступної сировини.

Звичайно, до кожної поради, до кожного рецепту треба підходити творчо, з власною ініціативою та видумкою. Так, у рецептах часто зустрічається «Порошок для печива». Це розпушувач, що надає тісту легкого, пористого вигляду. Господарка може приготувати такий порошок сама. Для цього змішують: питної соди — 5 г, лимонної кислоти — 3 г, борошна 12 г. Ця кількість порошку (20 г) розрахована в середньому на 500 г борошна.

100 порад господарям, які люблять пекти вдома

1. Як приготувати макове молоко.

Мак (800 г) старанно переберіть, помийте, полийте окропом і поставте у холодному місці. Наступного дня воду злийте, мак розітріть товкачем у фарфоровій ступці до маслянистого стану. Після цього додайте в мак холодну кип'ячену воду (4 склянки), розмішайте, процідіть крізь серветку і додайте до смаку цукор.

Ідять макове молоко з киселем, кукурудзяними пластівцями, коржиками та іншим печивом.

2. Торт ніколи не печуть на сильному вогні. Якщо духовка надто розжарена, зовнішня частина торта стане твердою, а зсередини він залишиться сирим. Щоб цього не сталося, треба заздалегідь нагріти духовку і випікати торт на помірному вогні. Вийнявши торт з духовки, не слід одразу виносити його на холод. Від різкої зміни температури він може осісти.

3. Бісквіт буде більш розсипчастий, якщо в тісто додати крохмаль — 1/6 частину від кількості борошна.

4. Нарізати бісквіт рекомендується лише через добу після випікання. Проте, якщо це треба зробити терміново, опустіть ніж у гарячу воду, швидко витріть і нарізайте. Це стосується будь-якого щойно випеченого продукту.

5. Замість борошна у бісквітне тісто можна покласти 1 столову ложку манної крупи і 2 столові ложки мелених горіхів на кожне яйце.

6. Тортові маси і креми (крім фруктових) довше зберігатимуть свіжість, якщо додати до них 1—2 чайні ложки спирту.

7. Хочете, щоб на помадці не утворилася кірочка? Збризніть її водою і накрийте вологою серветкою. З цією ж метою заварний крем посипають цукром-піском або цукровою пудрою.

8. Якщо домашнє печиво пригоріло, дайте йому охолонути, потім обережно проведіть по ньому кілька разів дрібною тертушкою і посипте зверху цукровою пудрою.

9. Пирогів важко відокремлюються від дна. Обгорніть лист мокрим рушником або потримайте над водяною парою; можна також на кілька секунд поставити його у холодну воду.

10. Не залишайте спечений з дріжджового тіста пиріг на листі — він стане вологим і набуде неприємного запаху.

11. Мигдаль можна замінити двома-трьома зернинами абрикоса або персика.

12. Пам'ятайте, що краї виробів із листового тіста змащувати не рекомендується, оскільки від цього під час випікання вони твердішають.

13. Для того, щоб листове тісто під час охолодження не вкривалось кірочкою, накрийте його серветкою, змоченою у воді.

14. Вироби з пісочного тіста мають бути не товщими за 8 мм, інакше вони погано пропікаються.

15. Надмір ваніліну надає виробам гіркуватого присмаку.

16. Хочете, щоб здобне тісто було яскраво-жовтим? Додайте до нього жовтки, розтерті із сіллю.

17. Тісто сходитиме рівномірно, якщо у нього встромити кілька трубочок макаронів.

18. Тісто не підгоратиме при випіканні в духовці, якщо на нижню деку насипати тонкий шар солі.

19. Щоб тісто не підгорало зверху, треба поставити в духовку відкриту посудину з холодною водою. Якщо тісто в духовці дуже підрум'янилось, накрийте його вологим папером.

20. Замість сметани в тісто можна класти плівку з кип'яченого молока. Її збирають протягом кількох днів, старанно розтирають і тримають у прохолодному місці.

21. Вироби з тіста довше не черствіють, якщо тісто замісити на столовому маргарині.

22. Для приготування дріжджового тіста на кожен кілограм борошна беруть від 20 до 50 г дріжджів. Чим більше покладено в тісто масла, яєць, цукру, тим більше брати дріжджів.

23. Дріжджове тісто буде м'яким, якщо на кілограм борошна покласти 2—3 середні за розміром варені картоплини, потерті на дрібній тертушці.

24. Як приготувати дріжджі вдома? З пшеничного борошна готують рідке тісто (на склянку борошна склянку теплої води) і залишають на 5—6 год. Після цього додають склянку пива і столову ложку цукру. Все це старанно розмішують і ставлять у тепле місце. Коли суміш почне пінитись, її використовують як звичайні дріжджі.

25. Не слід розкачувати тісто на всю площину деки. Воно пропікається краще, якщо на листі з усіх боків залишаються невеликі незайняті проміжки.

26. Коли смажать пиріжки, олія чорніє. Щоб цього не сталося, покладіть у неї сиру картоплину. Рафіновану олію можна нагрівати значно сильніше, ніж нерафіновану.

27. Несвіже вершкове масло можна промити у воді з содою

(на 1 кг масла — 0,5 л води, чайна ложка соди). Після цього масло промивають кілька разів чистою водою.

28. Доброякісне вершкове масло має бути густим, не дуже м'яким, некрихким. Якщо масло кришиться, воно приготовлене з несвіжої сметани.

29. Згіркла олія? Насипте в неї трохи паленої магнезії, розколоти і дайте відстоятися. Магнезія поступово осіде на дно, а олія стане прозорою і втратить гіркоту. Кілька нарізаних морквин, покладених у несвіжу олію, дадуть такий самий ефект. Освітлити олію легко, додавши на 1 л 3 склянки води та склянку оцту і проваривши все це протягом 90 хвилин.

30. Залізнi дека, на яких випікають здобне тісто, змащувати жиром не рекомендується. Краще трохи змочити їх водою.

31. У домашніх умовах молоко треба кип'ятити протягом 3—5 хвилин. Молоко при кип'ятінні не збіжить, якщо краї каструлі змастити жиром.

32. Сир дуже кислий? Змішайте його з такою ж кількістю свіжого молока і залиште на годину. Потім відкиньте на марлю, покладену на сито чи друшляк, дайте молоку стекти і покладіть під гніт. Сир втратить кислоту і стане ніжним. Це ж саме зробіть із сиром, що затвердів.

33. Пам'ятайте: сир, виготовлений з сирого молока, не можна вживати без попередньої теплової обробки, бо в ньому можуть міститися шкідливі для здоров'я людини мікроорганізми.

34. Бринза стане значно смачнішою, якщо протягом одного-двох днів вимочити її в холодній воді.

35. Омлет стане пухким і смачним, якщо покласти у розбиті яйця шматок дріжджів.

36. Білок краще зіб'ється, якщо додати до нього кілька крапель лимонного соку і жменьку цукрової пудри. Охолоджені білки легше збиваються.

37. Заморожені яйця розморожують, витримуючи їх тривалий час у холодній солоній воді.

38. Ніколи не лишайте у шкарлупі яєць залишки білка. Пам'ятайте, що на кожні 25 штук це дає економію в одне яйце.

39. Вода швидше закипає в посудині з шорсткою поверхнею.

40. Якщо в холодильнику, де будете зберігати кондитерські вироби, відчувається затхле повітря, наріжте шматочками 1—1,5 кг чорного хліба, розкладіть його на полицях і потримайте в закритому холодильнику протягом кількох годин. Неприємний запах зникне.

41. Вершкове масло зберігають у холодильнику в закритому посуді або в пергаментному папері; при недотриманні цього воно набуватиме запаху інших продуктів, що зберігаються в холодильнику.

42. Хліб і дріжджова випічка не черствіють, якщо тримати їх у скляному, фарфоровому чи емальованому посуді, поклавши на дно сиру картоплину чи жменьку солі.

43. Смак білого хліба погіршується, якщо тримати його разом з чорним.

44. Свіже печиво добре зберігається в поліетиленових мішечках.

45. Для того, щоб у борошні і рисі не заходились шкідники (довгоносики, черв'яки), в кожен мішечок борошна або рису треба покласти кілька зубків часнику, не очищаючи їх від захисних плівок.

46. Час від часу борошно треба просівати і пересипати в інший мішок.

47. Дріжджі слід зберігати в холодному місці, загорнутими у вологе полотно. Ще краще полотно змочити гліцерином, який буде живильним середовищем для дріжджових грибків.

48. Дріжджі можна також довго зберігати, поклавши їх у борошно або столову сіль.

49. Дріжджі можна зберігати ще й так: розпускають їх у півлітровій пляшці перевареної холодної води, додаючи половину чайної ложки цукру, після чого закупорюють пляшку і зберігають у холодному місці.

Добре також висушити дріжджі, перетерши їх з пшеничним борошном. Висушених дріжджів треба класти в тісто більше, ніж свіжих.

50. Скисання молока сповільнюється, якщо в нього покласти листок хрину.

51. Довго зберігається молоко стерилізоване. Стерилізують його так: наливають у пляшки, закупорюють, обгортають соломою або ганчір'ям, щоб не розбилися при кипінні від вібрації, ставлять у каструлю з холодною водою (до рівня шийки) і кип'ятять протягом 30 хвилин з моменту закипання води. Після цього дають воді охолонути і виймають пляшки.

52. Сир треба зберігати цілим шматком, загорнувши в чисту вологу білу тканину, і тримати його окремо від інших продуктів при температурі не вище 10—15°. Тканину полощуть у свіжій воді не рідше 1—2 рази на добу.

Сири довго зберігаються, не висихаючи, якщо вмістити їх у закритий посуд, поклавши туди грудку цукру.

53. Для того, щоб сир якомога довше зберігся без холодильника, беруть старанно випарену діжку або чисту глиняну посудину, насипають на дно дрібну суху сіль, потім кладуть сир так, щоб не залишилось проміжків, і накривають товстим чистим куском полотна, змоченого в міцному розсолі. Кожні три дні полотно знімають, витирають краї посуду, обмивають кружок і гніт окропом. Полотно полощуть в окропі без мила, викручують, знову намо-

чують у розсолі і накривають ним сир. Є й інший спосіб зберігання сиру. Він полягає в тому, що покладений як описано вище сир заливають розтопленим вершковим маслом. Масло від цього не псується, і його можна використати при готуванні страв і випічки; це надійний спосіб зберігання сиру.

54. Бринзу тривалий час можна зберігати в 15-процентному розсолі, накривши посуд вологою білою тканиною.

55. Плавлені сири при кімнатній температурі можна зберігати близько 2 тижнів, а в холодильнику (при температурі нижче 10°) — близько двох місяців.

56. Є кілька способів зберігання вершкового масла без холодильника:

— старанно промийте масло, щільно утрамбуйте у банки і зверху залийте холодною підсоленою водою, яку слід щодня міняти. Вода захищатиме масло від дії тепла, солей, повітря та світла. Можна залити масло також густим цукровим сиропом, для чого розтоплюють цукор на сковороді, збризкують водою і дають йому трохи охолонути;

— масло старанно промийте, посоліть і щільно утрамбуйте у глиняному горщику;

— масло щільно натовчіть у фарфоровий або емальований посуд, поставте в більший посуд з окропом, доведіть воду до кипіння, після чого зніміть з вогню. Коли вода охолоне, вийміть посуд з маслом і обв'яжіть пергаментним папером;

— посудину з маслом поставте в іншу посудину з водою, нижчу від першої, і накрийте вологою тканиною так, щоб кінці її занурились з усіх боків у воду; випаровуючись, вода підтримує в посудині з маслом низьку температуру, яка запобігає його псуванню;

— масло щільно натовчіть у скляну банку, зверху на 2—3 см залийте оцтом;

— дерев'яну або глиняну посудину старанно вимийте міцним оцтом, доведеним до кипіння, потім налейте трохи оцту і залиште на півгодини. Після цього посудину обполосніть тим самим оцтом і поставте на деякий час догори дном, щоб рідина вилилась. Масло, яке зберігатиметься у такій посудині, не змінить свого смаку і довгий час залишиться абсолютно свіжим.

— обгорніть склянку з маслом тонким шаром вати і перекиньте у блюдо з водою. Чим теплішим буде день і сухішим вітер, тим твердішим і холоднішим стане масло.

57. Щоб уберегти яйця від псування, необхідно припинити доступ до них повітря. Цього можна досягти таким чином:

— яйця кладуть гострим кінцем вниз у глиняний горщик, заливають 10-процентним розчином вапна так, щоб воно покривало їх, і зберігають в сухому місці;

— яйця укладають в ящик, наповнений попелом або висушеним в печі піском і зберігають у сухому місці;

— свіжі яйця занурюють у розчин саліцилової кислоти на 20 хвилин, виймають, обсушують на решеті і укладають в ящик. Для приготування розчину беруть 3 склянки води і 2 чайні ложки саліцилової кислоти. Цей розчин можна використати кілька разів:

— яйця в дротяній сітці або в друшляку занурюють на 5 секунд у кип'яток; під шкаралупкою утворюється тонка плівка з білком, яка оберігає яйця від псування протягом 6 місяців.

58. Для зберігання закладають свіжі яйця. Щоб визначити свіжість яєць, їх занурюють у соляний розчин (120 г солі на 1 л води). Свіжі яйця в такому розчині тонуть, яйця 1—2-денної давності опускаються в розчин наполовину, а триденної — спливають.

59. Часто жовтки яєць залишаються невикористаними. Обережно, уникаючи пошкодження плівки, покладіть жовтки в скляну банку і налейте зверху холодну воду — так вони зберігатимуться свіжими кілька днів.

60. Без холодильника яйця довше зберігаються, якщо укласти їх в коробку вужчим кінцем донизу.

61. У посудину, де зберігається сіль, покладіть аркуш промокального паперу: він захистить сіль від зволоження й утворення грудок.

62. Яєчно-масляні соуси можна зберігати не довше 2 годин при температурі, що не перевищує 65°. При вищій температурі соуси відмаслюються.

63. Збризніть соуси розтопленим вершковим маслом і зберігайте у закритій посудині — на їх поверхні не утворюватиметься плівка.

64. Посуд, в якому були тісто і суміш з яйцями, мийте спочатку у холодній, потім — у гарячій воді.

65. Торт із бісквітного чи іншого легкого тіста перед вкладанням начинки найпростіше розрізати ниткою. Намітивши ножем лінію кола, просуньте в утворену заглибину цупку нитку і тягніть її за кінці так, ніби працюєте пилюкою. Щоб відділити і перенести верхній шар, просуньте під нього лист паперу. Тримавши його за кінці, підніміть шар тіста, не порушивши його цілісності.

66. При поперечному розрізанні торт не криштитиметься, якщо зробите це, попередньо нагрівши ніж у гарячій воді. Цей спосіб найбільше придатний і для нарізання свіжого хліба.

67. Не залишайте вагівницю лід навантаженням, не застосовуйте її чашки з іншою метою, оберігайте її від вологи, бруду і пилу.

68. Локшинорізку можна пристосувати і для нарізання смуг тіста для печива, пирогів, а також фігурного розрізання розкачаного тіста.

69. Дріжджі мають бути свіжими. При необхідності можна спробувати відновити їх: розтерти в ложці теплої води і додати чайну ложку цукру. Через 10 хв. дріжджі почнуть братися пухирцями, тобто «оживати». Темні, «неживі» шматочки збирають і видаляють.

«Поновлених» дріжджів потрібно майже вдвічі більше, ніж свіжих. На 1 кг борошна та інших компонентів тіста беруть не менше 35 і не більше 50 г дріжджів, тобто третину або половину пачки (залежно від їх якості). Дріжджі можна замінити пивом (півсклянки), сметаною, що трохи забродила.

70. Рідина для замісу будь-якого тіста: півсклянки води для розведення дріжджів, решта може складатися з води, молока, сметани, сироватки, кефіру, змішаних між собою у різних пропорціях.

71. Жири для хлібних виробів використовують будь-які — тваринного та рослинного походження, та найкраще — олію, маргарин, а також вершкове масло, баранячий та яловичий жири, смалець. Тверді жири перед введенням у тісто розтирають або пом'якшують. Жири, як і рідини, можна змішувати між собою.

72. Молоко робить дріжджове тісто пухкішим, м'якшим, надає йому еластичності, пружності. Та ним не слід зловживати: молока завжди повинно бути менше, ніж води, або навпіл з водою, бо тісто важко пропікатиметься. Тому молочний хліб завжди роблять невеликих розмірів, меншу молочну булочку легше пропекти.

73. На 1 кг борошна для приготування прісного тіста беруть 30 г дріжджів; здобного — 100 г; тіста жирного, солодкого, де багато яєць — 150 г.

74. Молоко чи воду вливайте в борошно поступово.

75. Жир для тіста має бути теплим, але не гарячим.

76. Не місіть довго пісочне тісто, бо воно зтужавіє.

77. Посудина, в якій збивають білки, повинна бути абсолютно чистою. Білки з краплинами жиру не зіб'ються.

78. Білки краще збиваються, якщо в них додати трохи лимонного соку чи щіпку цукрової пудри, можна й кілька краплин оцту. Охолоджені білки збиваються швидше.

79. Якщо тісто замішують на маргарині, сіль не додають, бо маргарин підсолений.

80. Не слід збивати білки в алюмінієвому посуді — вони стануть сірими.

81. Соду і ванілін краще недосипати, інакше пироги будуть не-смачні.

82. Черстві пироги можна відсвіжити, якщо їх злегка побризкати водою і поставити на кілька хвилин у духовку.

83. Щоб швидше збити вершки й сметану на пухкий крем, їх слід охолодити.

84. Якщо печете пироги з фруктами, розкачане тісто слід посипати сухарями з булки, тоді покласти фрукти. Сухарі вберуть вологу.

85. Не ставте пиріг одразу в духовку — дайте йому протягом 15—20 хв. підійти.

86. Дріжджове тісто не липнуче до рук, якщо змастити їх олією.

87. М'яке, липке тісто краще розкачувати, вкривши його пергаментним промасленим папером.

88. Медівник і медівнички будуть смачніші, коли ви довше триматимете замішане тісто (навіть протягом двох тижнів).

89. Дріжджі довше зберігаються, якщо покласти їх у борошно або дрібну сіль.

90. Дріжджі швидко розійдуться, якщо їх розім'яти і засипати цукром.

91. Пісочне тісто у замороженому стані можна зберігати кілька днів.

92. Додаючи до торткових мас і кремів різні есенції, стежте, щоб вони не забивали їх смаку й аромату.

93. Щоб пироги з капустою були красивими і смачними, не відкривайте 15 хв, духовку, в якій вони печуться.

94. Не ставте пиріг в духовку відразу на великий вогонь, бо верхня кірочка швидко запечеться і пиріг не дасть сходу.

95. Слойоне тісто розкачайте від себе, не натискаючи.

96. Відокремити білок від жовтка можна легко, якщо розбите яйце вилити у паперову лійку, вкладену у склянку. Білок витече, а жовток залишиться у лійці.

97. Розігріваючи шоколад, покропіть його спочатку водою або молоком.

98. Пироги довго зберігатимуть смак і приємний запах, якщо тримати їх в емальованій каструлі, на дно якої посипати 1 г ваніліну, а зверху накрити целофаном.

99. Найбільше значення при готуванні тіста мають білки борошна, більшість яких при замішуванні його з водою набухає (вбирає в себе воду) і утворює клейку, в'язку масу, так звану клейковину.

Кількість клейковини в борошні впливає на структуру тіста і виробів з нього, тому для приготування різних видів тіста потрібне борошно з різним вмістом клейковини. Наприклад, для шарованого тіста необхідне борошно з вмістом сирової клейковини не менше 40%, а для пісочного — 30—32%.

100. Порівняльна таблиця маси й міри деяких продуктів, г:

Продукти	Склянка, 250 см ³	Столова ложка	Чайна ложка
Борошно пшеничне	160	25	10
Борошно картопляне	200	30	10
Молоко незбиране	250	20	—
Молоко згущене	—	30	—
Сметана	250	25	—
Масло вершкове	—	50—75	30
Масло топлене	245	20	5
Яблука сушені	70	—	—
Ізюм	165	25	—
Чорниці сушені	130	15	—
Мак	155	15	5
Цукор-пісок	200	25	10
Сіль	325	30	10
Оцет	250	15	5
Какао	—	20	10
Сухарі мелені	125	15	5
Крупа манна	200	25	8
Рис	230	25	10
Цукор-пудра	190	23	8
Горіхи мелені	120	20	6—7
Кориця	—	—	2
Рідини	220	20	5

Вироби з пісочного і медового тіста

ПЕЧИВО ЗІ ШКВАРКАМИ

Продукти для приготування: 250 г шкварок, 400 г борошна, 130 г молока, 2 яєчних жовтки, 1 чайна ложка солі, мелений чорний перець (на кінчику ножа), 1 яйце, 25 г дріжджів, 2 столові ложки сметани.

Спосіб приготування: в теплому молоці розводять дріжджі. Мелені шкварки розтирають з борошном, додають сметану, сіль, перець, жовтки яєць, підготовлене молоко. Одержану масу доводять до однорідності. На посипаній борошном дошці розкачують тісто, складають його в 4 рази у вигляді конверта і залишають на 30 хвилин для визрівання. Цю процедуру повторюють ще 3 рази. Останній раз тісто розкачують у пласт товщиною 1—1,5 см і склянкою вирізають коржі. Поверхню коржів змащують яйцем і виликають у духовці при середній температурі до золотистого коричневого кольору.

ПЕЧИВО З СИРОМ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 350 г маргарину, 400 г твердого сиру, 10 г солі, 50 г води, 1 яйце.

Спосіб приготування: сир натерти на тертці, змішати з розм'якшеним маргарином, додати борошно і замісити. На посипаній борошном дошці тісто розкачують у пласт товщиною 5—6 мм, формочками вирізають печиво різноманітної форми, змащують яйцем і випікають у духовці при температурі 230° протягом 10 хвилин.

ПАЛИЧКИ СОЛОНІ З КМИНОМ АБО СИРОМ

Продукти для приготування: 640 г борошна, 340 г маргарину, 260 г сметани, 10 г солі, 1 яйце, 1 чайна ложка кмину, 50 г твердого сиру, 1/2 яйця.

Спосіб приготування: маргарин розтирають з сметаною, яйцем, сіллю, додають борошно і замішують тісто. На посипаній борошном дошці розкачують тісто в пласт товщиною 1 см,

змащують збитим яйцем, нарізають фігурним різцем на палички довжиною 10—12 см, які посилають кмином або тертим сиром.

Випікають 10 хвилин при температурі 200° С.

ПЕЧИВО ДО ПИВА

Продукти для приготування: 400 г борошна, сир плавлений 300 г, солі 12 г, маргарину 350 г, яйце 1, маку 30 г, трохи води.

Спосіб приготування: плавлені сирки перепускають через м'ясорубку, розмішують з розм'якшеним маргарином, сіллю, потім додають борошно і замішують тісто, яке охолоджують у холодильнику протягом 30 хвилин. Охолоджене тісто розкачують на посипаній борошном дошці у пласт товщиною 0,5 см, змащують яйцем, посилають маком і фігурним різцем нарізають на ромбики.

Випікають у духовці при температурі 220° протягом 10 хвилин.

ПЕЧИВО З ІЗЮМОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 220 г цукру, 300 г вершкового масла, 3 яйця, 3 г лимонної кислоти, 80 г згущеного молока, 100 г ізіюму.

Вершкове масло збивають з цукром до пухкої маси, додають яйце, лимонну кислоту, згущене молоко і продовжують збивати п'ять хвилин. Наприкінці додають борошно і промитий ізіюм. Частину готового тіста кладуть у поліетиленовий мішечок, один з кінчиків якого відрізають.

На змащений лист видавлюють з мішечка кульки тіста, які випікають у духовці 8—10 хвилин при температурі 230°.

У відрізаний кінець мішечка можна вставити зубчастий кондитерський шприц.

ПЕЧИВО ПОВІТРЯНО-ГОРІХОВЕ

Продукти для приготування: 570 г цукрової пудри, білки з 9 яєць, ядро грецького горіха (підсмажене) 140 г, 10 г ванільного цукру.

Спосіб приготування: охолоджені яєчні білки збивають до збільшення в об'ємі у 4—5 разів, додають цукрову пудру і продовжують збивати ще 3—4 хвилини. В готову масу додають подрібнений смажений (охолоджений) горіх і обережно перемі-

шують. Одержану масу розкладають на добре змащений лист чайною ложкою або видавлюють з поліетиленового мішечка.

Випікають у духовці при температурі 100° 25–30 хвилин.
Вихід — 300 шт.

ПЕЧИВО МЕДОВЕ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 160 г маргарину, 115 г цукру, 240 г натурального меду, 15 г соди питної, 15 г кориці, 3 яйця, 100 г сметани, 1 яєчний жовток.

Спосіб приготування: мед підігріти і розтопити в ньому маргарин. Теплу масу перемішати з борошном, цукром, яйцями, содою і корицею. Тісто залишити на одну годину для підходу, після чого розкачати в пласт товщиною 13–15 мм. З розкачаного тіста формують вироби різноманітної форми, поверхню змащують яєчним жовтком, змішаним з сметаною.

Випікають 10–13 хвилин при температурі 190–210°.

ПЕЧИВО ВАФЕЛЬНЕ

Продукти для приготування:

а) тісто: 300 г борошна, 80 г сметани, 200 г маргарину, 5 варених яєчних жовтків;

б) помадка: 120 г маргарину, 80 г цукру, 15 г какао, 20 г води;

в) оздоблення: вафель 280 г.

Спосіб приготування: зварені охолоджені жовтки протирають крізь сито, додають маргарин, сметану і збивають протягом 15–20 хвилин до одержання однорідної маси. Потім додають борошно і замішують тісто, яке ділять на куски вагою 200 г; скачують джгутиком і нарізають упоперек на шматочки, формуючи їх у вигляді кульок і надаючи форму конуса. Викладають на лист і випікають 15–20 хвилин при температурі 210°.

Охолоджені конусоподібні тістечка глазурують помадкою і обкачують у тертих вафлях.

Приготування помадки: цукор розчиняють у кип'ячній воді, додають какао, маргарин; все це підігрівають до температури 30° і в одержаній масі глазурують конуси.

ПЕЧИВО З МАЙОНЕЗОМ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 140 г маргарину, 180 г майонезу, 200 г цукру, 5 г питної соди, на кінці ножа солі, 2½ яйця, вода.

Спосіб приготування: цукор і яйця розтирають 15—20 хвилин, поступово додаючи майонез і розм'якшений маргарин. Наприкінці збивання додають борошно, змішану з водою соду (при необхідності додають ще води) і замішують тісто, яке видавлюють з поліетиленового мішечка у вигляді паличок або викладають чайною ложкою чи пропускають через м'ясорубку з фігурним отвором.

Випікають у гарячій духовці 6—8 хвилин при температурі 180—220°.

ПЕЧИВО «КРУЖЕЧКИ ДВОКОЛІРНІ»

Продукти для приготування: 525 г борошна, 210 г маргарину, 260 г цукру, 25 г какао, 10 г ванільного цукру, 3 яєчних жовтки, 100 г сметани.

Спосіб приготування: розм'якшений маргарин, цукор, жовтки яєць збивають протягом 5—10 хвилин, поступово додаючи сметану. Наприкінці збивання додають борошно з ванільним цукром і замішують пісочне тісто. Одержану масу розділяють на дві частини, в одну з яких додають какао і ретельно перемішують до однорідної маси.

Готове тісто (біле і темне) ділять на 4 частини, кожна з яких розкачують у однакові прямокутні пласти товщиною 2—3 мм.

На розкачаний пласт коричневого кольору накладають пласт білого кольору і щільно скручують у рулет; інші 2 пласти складають навпаки — на білий накладають коричневий і теж скручують у рулет.

Підготовлені рулети витримують на холоді 1—1,5 години, потім гострим ножом нарізають упоперек товщиною 0,6—0,8 мм на круглі коржики, які укладають на лист і випікають при температурі 190—210° протягом 5—6 хвилин.

ПРЯНИКИ ОСОБЛИВІ

Продукти для приготування: 470 г борошна, 140 г цукру, 60 г маргарину, 225 г цукерок (шоколадно-кремові), 1/2 яйця, 5 г соди питної, 2 г (кавова ложка) кориці, 75 г води.

Оздоблення: 1 яєчний жовток, 100 г сметани.

Спосіб приготування: у каструлю кладуть цукор, цукерки, воду і, підігріваючи, розчиняють при постійному перемішуванні. Потім додають маргарин і знову перемішують. В одержану теплу суміш засипають борошно і перемішують протягом 10—15 хвилин. Заварену масу охолоджують, додають яйце, корицю, со-

ду і замішують тісто. На посипаній борошном дошці його розкачують у пласт до товщини 1 см, склянкою або фігурним різцем вирізають коржики, поверхню яких змащують ячним жовтком, змішаним з сметаною.

Випікають 15 хвилин при температурі 200°.

СОЛЕНИКИ

Продукти для приготування: 520 г борошна, 265 г маргарину, 390 г сметани, 1½ яйця, 15 г солі, 355 г твердого сиру (голландського, російського, костромського).

Спосіб приготування: сир подрібнюють на тертці. Борошно перетирають з маргарином, додають подрібнений сир, сметану, яйця, сіль і замішують тісто. З готового тіста роблять маленькі кульки розміром з грецький горіх, які викладають на робочу поверхню електровафельниці, після чого вафельницю закривають і випікають 2—3 хвилини.

РОГАЛИКИ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Продукти для приготування: 390 г борошна, 190 г маргарину, 70 г маргарину для змащування, 3½ яєчних жовтки, 95 г сметани, на кінчику ножа солі.

Начинка: 180 г смажених горіхів, 180 г абрикосового повидла, 50 г цукру-пудри.

Спосіб приготування: маргарин протирають з борошном, усередині одержаної маси роблять заглиблення, куди вливають жовтки, сметану, сіль і замішують тісто.

Готове тісто ділять на 4—5 частин і розкачують у прямокутник товщиною 2 мм. Поверхню розкачаного тіста змащують сметаноподібним маргарином і закручують у вигляді рулета, охолоджують у холодильнику протягом 1 години. Кожну частину тіста готують таким же чином.

Охолоджений рулет нарізають уперек на шматки шириною 2 см і розкатують у круглі коржики діаметром 8 см. На середину кожного коржика кладуть начинку, закручують у вигляді рогалика і вкладають на листи. Випікають 10—13 хвилин при температурі 180—190°.

Охолоджені рогалики посипають цукровою пудрою.

Приготування начинки: до повидла додають смажені молоті горіхи і перемішують. Для начинки можна використовувати повидло без горіха, горіхову або макову начинку.

Приготування макової начинки: 100 г маку, 150 г молока, 85 г цукрової пудри, 1/2 яєчного білка.

Перемитий мак засипають в кип'яче молоко, варять 2—3 хвилини і залишають для набухання на 1 годину. Охолоджену суміш проціджують через густе сито, пропускають через макомолку або м'ясорубку з дрібною сіткою. Мак змішують з цукровою пудрою і білком.

Приготування горіхової начинки: чишений мелений, смажений горіх — 200 г, 90 г цукру-пудри, 60 г молока, 1 білок. Горіхи заливають кип'ячим молоком і охолоджують. Окремо збивають білок, додають цукор і все перемішують.

ПРЯНИКИ ДОМАШНІ

Продукти для приготування: 660 г борошна, 75 г натурального меду, 195 г цукру, 2 яйця, 100 г маргарину, 125 г води, 10 г соди питної, 12 г оцту, 3 г кориці.

Продукти для змащування: 1 яйце, 50 г мелених горіхів.

Спосіб приготування: цукор і мед розчиняють у гарячій воді, охолоджують, змішують з маргарином, яйцем, содою, погашеною оцтом. Потім додають борошно, змішане з корицею, і замішують тісто.

Готове тісто на посипаному борошном столі розкачують у пласт товщиною 1 см, змащують збитим яйцем, посипають зверху меленими горіхами і фігурним різцем надають різної форми. Випікають до золотистого кольору 7—8 хвилин при температурі 160—180°.

ПЕЧИВО «ПРОМЕНИСТЕ»

Продукти для приготування: 750 г борошна, 300 г маргарину, 150 г томату-пасту, 1½ яйця, 15 г солі, 3 г чорного меленого перцю, 6 г соди питної.

Спосіб приготування: з наведених вище продуктів замішують тісто, розкачують у пласт товщиною 7—8 мм і нарізають на смужки шириною 1,5 см, довжиною 8—9 см і випікають при температурі 170—180° 7—8 хвилин.

ПЕЧИВО З КРОПОМ

Продукти для приготування: 210 г борошна, 200 г вершкового масла, 215 г коров'ячого сиру, 1 кавова ложка солі, 1 кавова ложка питної соди, 1 кавова ложка чорного меленого перцю, 1 яйце, 1 пучок молодого зеленого кропу.

Для змащування: *1 яйце.*

Спосіб приготування: масло розтирають з борошном, сиром, додають дрібно нарізаний кріп, сіль, перець, соду, замішують тісто і ставлять на ніч у холодильник. Вранці на посипаній борошном дошці розкачують у пласт товщиною 7—8 мм і вирізають кружечки склянкою діаметром 5 см. Поверхню змащують збитим яйцем.

Випікають у попередньо розігрітій духовці при низькій температурі до появи рум'яної скоринки на поверхні.

СИРНІ ПАЛИЧКИ «ОСОБЛИВІ»

Продукти для приготування: *250 г маргарину, 250 г борошна, 350 г твердого сиру (кількох найменувань), 3 жовтки, 1 чайна ложка солі, 1 чайна ложка червоного перцю, стільки ж чорного меленого перцю, молоко.*

Спосіб приготування: маргарин з борошном і 200 г тертого сиру перетирають, додаючи поступово жовтки, сіль, перець червоний і чорний, замішують тісто і продовжують місити доти, поки не одержать пружну масу у вигляді кулі. На ніч тісто ставлять у холодильник. Вранці на посипаній борошном дошці розкачують тісто в пласт товщиною 3—4 мм, змащують молоком і посипають 150 г тертого сиру. Фігурним різцем нарізають тонкі довгі смужки, викладають на лист на віддалі 5 мм. Палички кладуть у гарячу духовку, випікають 10 хвилин, слідкуючи, щоб печиво не підгоріло.

Печиво можна зберігати два місяці у сухому прохолодному місці в закритій картонній коробці.

ПЕЧИВО ЦИБУЛЬНЕ

Продукти для приготування: *250 г борошна, 175 г вершкового масла, 2 яйця, 100 молока, 1 маленька головка цибулі, 1 чайна ложка солі.*

Спосіб приготування: головку цибулі натерти на дрібній тертці. Борошно змішати з маслом, додаючи яйця, молоко, натерту цибулю, сіль, замісити тісто і на посипаній борошном дошці залишити на 30 хвилин. Після цього тісто складають у поліетиленовий мішечок, кінчик якого відрізають. Тісто видавлюють у вигляді маленьких кружечків на лист, який закладають у нагріту духовку, випікаючи печиво при середній температурі.

Тісто можна викладати і чайною ложкою.

СОЛОНІ СИРНО-ГОРІХОВІ РОМБИКИ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 250 г маргарину, 165 г тертого сиру, 165 г мелених горіхів, 3 $\frac{1}{2}$ жовтки, 2 ст. ложки молока, $\frac{1}{2}$ чайної ложки солі.

Спосіб приготування: мелені горіхи і всі інші компоненти (крім молока) змішують, одержуючи гладке тісто. На посипаній борошном дошці розкачують тісто в пласт товщиною 1 см, поверхню змащують молоком і фігурним різцем, попередньо посипаним борошном, нарізають ромбики, які укладають на лист. Випікають у теплій духовці до золотистого кольору.

Печиво довго зберігається.

РОГАЛИКИ З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 250 г тертого сиру, 250 г маргарину, 250 г меленого вареного копченого м'яса, 3 жовтки, сметана, 1 кавава ложка солі, чорний перець на смак.

Спосіб приготування: маргарин розтирають з борошном, додають тертий сир, рублене м'ясо, жовтки, трохи сметани, сіль, перець. Замішують пружне тісто, яке на ніч кладуть у холодильник. Вранці на посипаній борошном дошці розкачують у прямокутний пласт товщиною 2—3 мм, нарізають трикутнички. Починаючи з більшої сторони трикутника, скручують рогаики, викладають їх на лист, попередньо вкритий пергаментним папером, на віддалі 1,5 см. Випікають у теплій духовці при слабкому вогні.

КРЕНДЕЛІ СОЛОНІ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 100 г маргарину, 2 чайні ложки порошку для печива, 50 г молока, 1 яйце, 1 чайна ложка солі, 1 кавава ложка меленого чорного перцю, стільки ж кмину.

Спосіб приготування: борошно змішують з порошком для печива, розтирають з маргарином, додають молоко, яйце, перець, $\frac{3}{4}$ частини солі і замішують круте тісто. На посипаній борошном дошці розкачують тісто в пласт товщиною 1 см, нарізають на смужки шириною 1 см, а довжиною 23—25 см, і надають смужкам форми кренделів (у вигляді букви В), поверхню збризкують водою, посипають сіллю і кмином. Викладають на лист, випікають 10 хвилин при середній температурі.

КРЕНДЕЛЬ З ГОРІХОМ

Продукти для приготування: *250 г борошна, 125 г цукру, 125 г сметани, 125 г масла, 3 яйця, 100 г нарізаних горіхів.*

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, сметани, жовтків, одного білка замішують тісто і розкачують на джгутки товщиною 5—6 мм, довжиною 16—18 мм; надають їм форму кренделя, змащують збитим білком, до якого додають 1 ложку цукру, посипають горіхами і викладають на лист, попередньо вкритий папером.

Випікають при середній температурі до золотистого кольору.

ШОКОЛАДНІ ГОРБОЧКИ

Продукти для приготування: *250 г цукру, 4 яйця, 120 г шоколаду, 250 г борошна.*

Спосіб приготування: з цукру, яйця, тертого шоколаду, борошна замішують тісто. Чайною ложкою викладають на лист, застелений пергаментним папером, маленькі горбочки або видавлюють з мішечка кружечки і залишають на ніч при кімнатній температурі. Вранці випікають при температурі 160—180° протягом 10—12 хвилин.

РОГАЛИКИ ГОРІХОВІ «ДО ЧАЮ»

Продукти для приготування: *350 г борошна, 280 г вершкового масла, 140 г цукру, 120 г мелених горіхів.*

Оздоблення: *цукор-пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: масло, цукор і горіхи добре перемішують, наприкінці додають борошно і замішують тісто, яке розкачують у пласт товщиною 3 мм. Пласт розрізають на маленькі трикутники з стороною 4 см, які закручують у вигляді рогалика. Випікають при температурі 160—180° 7—10 хвилин, ще в гарячому стані обкачують в цукровій пудрі з ваніліном.

ГОРІХОВІ КВАДРАТИКИ

Продукти для приготування: *140 г цукру, 140 г мелених горіхів, 100 г розм'якшеного шоколаду, 1 яйце, 50 г ядра горіха, 50 г повидла.*

Оздоблення: *150 г цукру-пудри, сік 1/2 лимона, 1 столова ложка коньяку.*

Спосіб приготування: з цукру, шоколаду, горіхів і яйця замішують тісто, розкачують у пласт товщиною 6—7 мм, розрізають на квадратики і випікають. На поверхню охолоджених випечених квадратиків повидлом наклеюють половинки грецьких горіхів. Підготовлені квадратики покривають глазур'ю.

Приготування глазури: до цукру-пудри додають 1 столову ложку води, сік 1/2 лимона, або 1 г лимонної кислоти, 1 столову ложку коньяку або рому, доводять до кипіння і варять до загустіння. Одержаною масою обливають випечені квадратики.

ПИРИГ ГОРІХОВИЙ

Продукти для приготування: 250 г цукру, 250 г вершкового маргарину, 4 жовтки, 500 г борошна, 5 г соди питної, сметана, сіль.

Начинка: 8 яєчних білків, 1 кг крупно нарізаних горіхів, 400 г цукру, 20 г ванільного цукру.

Спосіб приготування: з цукру, маргарину, жовтків, борошна замішують тісто, поступово додаючи сметану, щоб тісто вийшло м'яким, напівтекучим. Одержану масу викладають у змащену маслом форму і випікають до напівготовності, після чого на поверхню виливають начинку, розрівнюють і випікають до готовності. У гарячому вигляді гострим ножем нарізають на шматочки.

Приготування начинки: до білків, збитих у пухку піну, додають цукор, крупно нарізаний горіх, ванільний цукор і добре перемішують. При постійному помішуванні доводять до кипіння, знімають з вогню і виливають на тісто.

ТІСТЕЧКА ГОРІХОВІ

Продукти для приготування: 320 г борошна, 250 г свинячого смальцю, 250 г горіхів, 100 г цукру, 1 яйце, вино.

Для змащування: 1 яйце.

Спосіб приготування: борошно швидко розтирають з охолодженим смальцем, додають цукор, тертий або колотий горіх, яйце і стільки вина, щоб одержати м'яке, розсипчасте тісто. Готове тісто викладають у посипану борошном форму у вигляді кілець товщиною 10—12 мм, змащують збитим яйцем і випікають при середній температурі 170—190° до готовності. В охолодженому стані нарізають на шматки різноманітної форми.

ПЕЧИВО «ДРУГ ДОМУ»

Продукти для приготування: 2 яйця, 160 г цукру, 140 г лісових горішків, 140 г борошна, 1 чайна ложка кориці, 3—4 гвоздики.

Спосіб приготування: яйце з цукром збивають у пухку масу до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. У збиту масу додають крупно нарізані лісові горішки і поступово додаючи борошно, попередньо змішане з корицею і тертою гвоздикою, замішують тісто, формуючи з нього невеликі овальні батончики. Випікають при слабкому підігріванні до золотистого кольору. Печиво довго зберігається.

ПЕЧИВО З ФРУКТАМИ

Продукти для приготування: 170 г борошна, 140 г вершкового масла, 70 г цукру, 10 г ванільного цукру, 2 яєчних жовтки.

Оздоблення: черешні або вишні з компоту, білок, колотий горіх або абрикосове повидло.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маслом, додають цукор, ванільний цукор, 2 жовтки і замішують тісто. З готового тіста роблять маленькі кульки величиною з грецький горіх, середину якої продавлюють трохи пальцем і в одержану виїмку кладуть черешню, вишню, чи абрикосове повидло. Кульки змащують білком, обсипають горіхами, цукром. Випікають при середній температурі до золотистого кольору.

ХЛІБЕЦЬ ГАФІЙЧИН

Продукти для приготування: 250 г борошна, 250 г масла, 120 г цукру, 1 жовток, сік 1/2 лимона, сіль, цедра лимона.

Оздоблення: 1 білок, горіхи, цукор.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, жовтка, соку лимона (або вина), цедри, щіпки солі замішують тісто і викладають на посипаний борошном лист або форму для кекса. Випікають до напівготовності при температурі 160—190°, потім змащують білком, посипають колотими горіхами, цукром і випікають до готовності, яку перевіряють проколом голки або тонкої спиці.

КРЕНДЕЛЬ ПО-БЕРЕГІВСЬКИ

Продукти для приготування: 250 г цукру, 12 яєчних жовтків, 250 г вершкового масла, 1 чайна ложка кориці, борошно.

Оздоблення: *3 яєчних білки, 225 г цукру.*

Спосіб приготування: цукор з жовтками перемішують протягом 30 хвилин, потім додають розм'якшене масло (доведене до сметаноподібної консистенції) і стільки борошна, щоб одержати гладке блискуче тісто, яке не прилипає до стінок каструлі. З цього тіста роблять джугутики, формуючи їх у вигляді кренделя. Випікають при слабкій температурі до готовності (8—10 хвилин).

На охолоджені кренделі наносять білковий крем і підсушують у відкритій, вимкненій, але ще теплій духовці.

ТІСТЕЧКО ДО КАВИ

Продукти для приготування: *250 г борошна, 125 г вершкового масла, 25 г цукру (1 столова ложка), 1 ст. ложка рому або коньяку, 1 яйце.*

Оздоблення: *вершкове масло — 50 г, кориця — 10 г, цукор-пісок — 50 г.*

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, кориці, рому і яйця замішують тісто. Одержану масу розкачують на посипаній борошном дошці і викладають на змащений маслом лист, поверхню змащують сметаноподібним маслом і посипають цукром-піском, змішаним з корицею.

Випікають до готовності і нарізають на довгі смужки, не вибираючи з дека.

ХЛІБЕЦЬ ФРУКТОВИЙ

Продукти для приготування: *6 яєць, 150 г цукрової пудри, 250 г борошна, 250 г чорнослива (без кісточок), 250 г сушених яблук, 200 г горіхів, 200 г ізюму, 1 чайна ложка кориці.*

Оздоблення: *цукрова пудра.*

Спосіб приготування: яйця збивають з цукром до збільшення в об'ємі у 2—2,5 рази, додають борошно з корицею і легко замішують тісто. До підготовленої маси додають нарізані дрібно фрукти, горіхи, ізюм, змішують і виливають на змащений або попередньо вкритий пергаментним папером лист і випікають при температурі 220° протягом 35—40 хвилин. Готовність тіста перевіряють проколом голки: якщо воно не клеїться до голки, значить, готове.

Поверхню охолодженого тіста посипають цукром-пудрою і розрізають на шматки.

Спосіб підготування фруктів: перед вживанням сушені фрукти, ізюм промивають у теплій воді, чорнослив замочують на 30 хвилин у воді і видаляють кісточки.

ПЕЧИВО ЛИМОННЕ

Продукти для приготування: 200 г цукрової пудри, 200 г маргарину, 440 г борошна, 2 яйця, цедра лимона, сік одного лимона.

Оздоблення: 50 г горішків.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, цукру, яєць і соку лимона замішують тісто, з якого роблять маленькі кульки діаметром 2,5 см, всередину вдавлюють горішок. Випікають 7—8 хвилин при температурі 170—180°.

ГОРІХОВІ КРУЖАЛЬЦЯ

Продукти для приготування: 250 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла, 380 г борошна, 6 яєчних жовтків, 1—2 яйця, на кінчику ножа сіль.

Оздоблення: цукор-пісок, колотий горіх.

Спосіб приготування: цукор з маслом збивають, потім поступово додають жовтки. Продовжуючи збивання, наприкінці додають борошно і замішують тісто. Якщо тісто вийшло рідкуватим, додають ще 1—2 яйця, сіль.

Готове тісто розкачують у пласт товщиною 3—4 мм, вирізають кружальця і посипають сумішшю цукру і горіха. Випікають при температурі 160—170° протягом 6—7 хвилин.

ПЕЧИВО З АПЕЛЬСИНОВОЮ ГЛАЗУР'Ю

Продукти для приготування: 140 г вершкового масла, 140 г цукру, 140 г борошна, 350 г ізюму, 2 яйця, 1 пачка ванільного цукру, цедра 1 лимона або лимонний сік, 100 г лісових (або грецьких) горіхів, 1 яйце.

Глазур: 1 апельсин, 200 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: з масла, цукру, борошна, яєць, ізюму, ванільного цукру, цедри лимона замішують тісто, розкачують і викладають на лист, попередньо застелений папером, змащують яйцем, посипають нарізаними на часточки горішками і випікають. Коли тісто охолло, видаляють папір і заливають апельсиновою глазур'ю, нарізають на квадратики.

Глазур апельсинова: обережно, щоб не пошкодити білу частину, терткою знімають цедру з апельсина, зсипають у склянку, додають 1 столову ложку теплої води, проціджують сік 1/2 апельсина, 200 г цукрової пудри і все добре перемішують. Якщо маса дуже густа, можна додати ще трохи води.

ПЕЧИВО МЕДОВЕ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 25 г питної соди, 10—12 гвоздик, 1 чайна ложка кориці, 1 пачка ванільного цукру, 500 г натурального меду.

Оздоблення: яйце, горіхи.

Спосіб приготування: борошно змішують з содою, додають корицю, розтерту гвоздику, ванільний цукор, підігрітий мед і замішують тісто, яке залишають на годину для охолодження. Потім тісто викладають на посипану борошном дошку і розкачують у пласт товщиною 1 см, металічними формочками вирізають печиво різної форми, поверхню змащують яйцем і на середину кожного кладуть шматок горіха. Випікають на помірному вогні.

М'ЯКІ ТІСТЕЧКА З ГОРІШКАМИ

Продукти для приготування: 170 г лісових мелених горішків (смажених, без шкірки), 170 г цукру, 8 яєць, 140 г тертого печива, 140 г борошна, 55 г масла.

Начинка: повидло абрикосове або зі смородини.

Глазур: апельсинова або лимонна.

Спосіб приготування: жовтки з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2—2,5 рази, додають збиті білки і при постійному перемішуванні додають кришене печиво, борошно, горішки, розтоплене масло. Одержану масу викладають у форму, попередньо застелену папером, і випікають 25—30 хвилин при температурі 210—220°. Перші 15 хвилин відкривати духовку не можна, щоб тісто не осіло.

Випечене тісто охолоджують, видаляють папір, розрізають по горизонталі на 2 частини і прокладають повидлом. Поверхню глазурують і тісто розрізають на шматки.

Глазур: цедру з апельсина або лимона знімають терткою, засипають у склянку, заливають 25 г води, додають сік з 1/2 апельсина або лимона, 200 г цукрової пудри, добре перемішують; якщо маса густа, додають трохи води.

Глазур повинна висохнути на повітрі.

ТІСТЕЧКА МЕДОВІ «ДУЖЕ СМАЧНІ»

Продукти для приготування: 3 яйця, 120 г цукру, 250 г борошна, 250 г меду, 2—3 гвоздики, 1 чайна ложка кориці, цедра лимона, 1/2 чайної ложки питної соди, на кінчику ножа — лимонна кислота або 1 чайна ложка оцту.

Глазур: *1/2 яєчного білка, 50—60 г цукрової пудри, 10 г крохмалю, 25 г оцту.*

Спосіб приготування: яйце з цукром збивають у пухку піну, додають борошно, змішане з корицею, товченою гвоздикою, содою, лимонною кислотою, ретельно перемішують, додають теплий мед і замішують тісто. Підготовлену масу викладають у змащену маслом і застелену папером форму, випікають при середній температурі до готовності.

З-під випеченого охолодженого тіста виймають папір, покривають глазур'ю. Коли глазур висохне, тісто нарізають на шматки.

Приготування глазури: перед використанням цукрову пудру і крохмаль просіюють через сито з дрібними вічками. Яєчний білок збивають, поступово додаючи цукрову пудру, крохмаль, оцет, перемішують і глазурують тісто.

ПРЯНИКИ МЕДОВІ «МАРГАРИТА»

Продукти для приготування: *500 г борошна, 115 г (4 ст. ложки) меду, 250 г цукру, 100 г вершкового масла, 3 яйця, 1 чайна ложка соди, 1/2 чайної ложки кориці, 3—4 товчені гвоздики.*

Для змащування: *1 яйце, 50 г горіхів.*

Спосіб приготування: натуральний мед розігрівають у каструлі, засипають цукор, розмішують до зникнення кристалів. До цієї теплої маси додають вершкове масло, соду, корицю, гвоздику, добре перемішують при температурі 30—35°, додають яйця, борошно, замішують тісто і ставлять в холодильник на 2 години.

Після цього на посипаній борошном дошці тісто розкачують у пласт товщиною в палець і виїмкою формують прянички різної форми, поверхню яких змащують яйцем і на середину кладуть часточку горіха або горішок. Випікають при температурі 170—180° протягом 7—8 хвилин, залишаючи охолонути на листі.

ПЕЧИВО «ІЛОНЧИНІ ХЛІБЦІ»

Продукти для приготування: *140 г цукрової пудри, 500 г борошна, 350 г вершкового масла, 2 яйця, 10 г ванільного цукру.*

Спосіб приготування: з цукру, масла, борошна, ванільного цукру і яєць замішують тісто. На посипаній борошном дошці розкачують у пласт товщиною 3 мм, виїмкою вирізають різні форми, змащують підсолодженою водою і випікають при середній температурі до золотистого кольору.

ПАЛИЧКИ ДО ЧАЮ

Продукти для приготування: 200 г цукру, 150 г мелених горіхів, 160 г борошна, 1 яйце, 2 яєчних жовтки, сік 1/2 лимона, 1 білок.

Спосіб приготування: з цукру, горіхів, борошна, 1 яйця, 2 жовтків, лимонного соку замішують тісто, поступово додаючи білок, збитий у круту піну. На посипаній борошном дошці розкачують тісто, нарізають на палички і випікають до готовності при середній температурі.

ПАЛИЧКИ «ПАВЛІНА»

Продукти для приготування: 280 г борошна, 2 яєчних жовтки, 180 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри, на кінчику ножа порошок для печива.

Глазур: 1 1/2 білка, 200 г цукрової пудри, сік з 1/2 лимона або чайна ложка оцту.

Для змащування: повидло.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, жовтків, порожку для печива замішують тісто. На посипаній борошном дошці розкачують у пласт товщиною 3 мм, нарізають на палички довжиною 6 см, шириною 1,5—2 см і випікають при середній температурі 5—6 хвилин. Охолоджені палички попарно зліплюють повидлом. Поверхню паличок змащують глазур'ю, викладають знову на лист і при відкритих дверцях духовки при слабкому підігріванні підсушують кілька хвилин.

Приготування глазури: цукрову пудру з білком, соком з половини лимона або оцтом добре перемішують, але не збивають.

ТІСТЕЧКА З ГОРІШКАМИ І ІЗЮМОМ

Продукти для приготування: 3 яйця, 140 г цукру, на кінчику ножа кориці, цедра лимона, 35 г мелених сухарів, 50 г борошна, 140 г лісових смажених горіхів, 50 г ізюму.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: цукор збивають з яйцем до збільшення в об'ємі у 2—2,5 раза, додають корицю, цедру лимона, наприкінці — мелені сухарі, борошно, змішані з ізюмом горішки. Масу викладають у змащену смальцем і посипану сухарями форму і випікають при середній температурі до готовності. У гарячому стані розрізають на шматочки. Коли тісто охолоне, посипають цукровою пудрою.

МЕДІВНИК

Продукти для приготування: 500 г борошна, 150 г меду, 150 г цукру-піску, 2 яйця, 2 яєчних жовтки, 30 г вершкового масла, 1 чайна ложка питної соди, 1 кавова ложка кориці, 2 г лимонної кислоти.

Продукти для змащування: 2 яєчних білки, 200 г цукрової пудри, 1 чайна ложка соку лимона, 1 ст. ложка какао-порошку.

Спосіб приготування: теплий мед вливають у борошно, змішане з корицею, додають яйце, жовтки, соду, змішану з лимонною кислотою, масло і замішують тісто. Чим більше місити, тим краще тісто. Якщо тісто дуже густе, вливають 2—3 столові ложки звареної кави. Тісто скачують у форму кулі і кладуть у холодильник до ранку. Вранці тісто перемішують, розкачують і на змащеному смальцем і посипаному борошном листі випікають при середній температурі до готовності.

Випечене, охолоджене тісто змащують помадкою, підсушують і нарізають на шматки.

Приготування помадки: яєчні білки вимішують з цукром-пудрою, соком лимона і какао-порошком.

МАЙОНЕЗНЕ ПЕЧИВО

Продукти для приготування: 750 г борошна, 300 г маргарину, 160 г цукру-піску, 1 чайна ложка соди, 2 яйця, 3 ст. ложки майонезу.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають цукор, соду, яйця, майонез і замішують тісто, яке охолоджують 1,5 години у холодильнику, потім формують двома способами:

1) тісто розкачують, вирізають кружальця, випікають, зліплюють повидлом і посипають цукровою пудрою;

2) тісто пропускають через м'ясорубку з спеціальним пристосуванням, надаючи будь-якої форми, і випікають. В охолоджену стані посипають цукровою пудрою.

ВАНІЛЬНІ КІФЛИКИ (РОГАЛИКИ)

Продукти для приготування: 300 г борошна, 200 г вершкового масла, 60 г мелених горіхів, 60 г цукрової пудри, 20 г ванільного цукру, 2 яєчні жовтки.

Оздоблення: *цукрова пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: з борошна, масла, горіхів, цукрової пудри, ванільного цукру замішують тісто, розкачують на посипаній борошном дошці в пласт товщиною 4—5 мм, нарізають на квадратики і загортають у вигляді маленьких рогаликів, які випікають 10 хвилин при температурі 160—170°. Випечені рогалики ще в теплому стані обкачують у цукровій пудрі з ваніліном.

МАСЛЯНІ ПАЛИЧКИ З ІЗЮМОМ

Продукти для приготування: *500 г вершкового масла, 8 яєць, 500 г цукрової пудри, 500 г борошна, 150 г ізюму.*

Оздоблення: *цукрова пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: вершкове масло збивають у пухку масу, і, не припиняючи збивання, додають по одному яйцю. Коли всі яйця розмішані і маса стала пухкою, додають цукор, борошно, ізюм і легко замішують. Підготовлену масу виливають у змащену смальцем форму і випікають до готовності.

Охолоджене тісто посипають цукровою пудрою і нарізають на палички довжиною 10 см, шириною 2 см.

ПЕЧИВО МАСЛЯНЕ

Продукти для приготування: *120 г вершкового масла, 2 яєчні жовтки, 70 г цукру, 200 г борошна.*

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, яєчних жовтків замішують тісто, розкачують і вирізають вироби різної форми, які викладають на змащений смальцем лист. Випікають 5—7 хвилин при середній температурі.

КРУЖАЛЬЦЯ БЕЗ ЯИЦЯ

Продукти для приготування: *420 г борошна, 120 г цукру, 240 г вершкового масла.*

Для змащування: *повидло.*

Спосіб приготування: з борошна, цукру, масла замішують тісто, розкачують його в пласт товщиною 3—4 мм і вирізають склянкою діаметром 3 см кружальця. Випікають до золотистого кольору. Охолоджені кружальця попарно зліплюють кислуватим повидлом.

РОГАЛИЧКИ «ОРОНКА»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 4 яєчних жовтки, 1/2 чайної ложки солі, 120 г сметани, 120 г маргарину.

Продукти для фаршу: 4 яєчних білки, 200 г цукру-піску, 200 г мелених горіхів, 200 г ванільного цукру.

Оздоблення: 80 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, жовтків, солі, сметани замішують тісто і ділять на 4 частини. З кожної частини роблять прямокутничок, який розкачують до товщини 2 мм, змащують сметаноподібним (підігрітим) маргарином (120 г) і щільно скручують у рулет. Підготовлені рулети ставлять у холодильник на 2 години.

Охолоджені рулети нарізають на кусочки шириною 1 см. З 4-х рулетів виходить 60 шматочків тіста. Кожне тістечко повертаємо на столі так, щоб витки рулета були зверху і розкачуємо їх товщиною до 1 мм. На середину кожного кружальця кладемо горіховий фарш і загортаємо у вигляді рогалика. Випікається 6—8 хвилин при температурі 150—160°. Наполовину охолоджені рогалики обкачують у цукровій пудрі.

ПЕЧИВО У ФОРМОЧКАХ

Продукти для приготування: 360 г борошна, 200 г маргарину, 1 яйце, 140 г мелених грецьких горіхів, 200 г цукру-піску.

Для оздоблення: 80 г цукру-піску.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, горіхів, цукру, яйця замішують тісто. Якщо воно вийшло не досить пухким, додають трохи сметани. Підготовленим тістом заповнюють металічні форми у вигляді рибки, зайчика, квітки тощо, попередньо змащені розтопленням смальцем. Випікають при середній температурі 160—170° протягом 8—10 хвилин. Охолоджене тісто посипають цукровою пудрою.

ПОДУШЕЧКИ З МАКОМ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 10 г ванільного цукру, 1 чайна ложка порошку для печива, 200 г смальцю, 100 г цукру-піску, 1 чайна ложка оцту, 1/2 чайної ложки кориці.

Начинка: 120 г маку, 20 г ізюму, 50 г цукрової пудри, 1 яєчний білок.

Оздоблення: 1 яйце.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, смальцю, ванільного цукру, оцту і кориці замішують тісто, розкачують у пласт товщиною 2 мм, нарізають фігурним різцем на шматки шириною 6 см, довжиною 7—8 см. На середину кожного шматка по довжині розкладають начинку. Один кінець тіста накладають на другий, злегка здавлюючи. Поверхню змащують збитим яйцем і випікають при температурі 160—170° до золотистого кольору.

Приготування начинки: до меленого маку додають попередньо замочений і перемитий ізюм і змішують з білком, збитим з цукровою пудрою. Якщо немає макомолки, мак залити окропом, проварити 5—10 хвилин, злити воду і пропустити через м'ясорубку.

УЛЮБЛЕНИЙ ПИРІГ ХЛОПЦІВ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г цукру-піску, 150 г свинячого смальцю, 2 яйця, цедра лимона, 10 г ванільного цукру, 20 г порошку для печива, молоко.

Начинка: 120 г мелених лісових горіхів, 120 г цукрової пудри, цедра 1/2 лимона, 2 яйця, 2 ст. ложки мелених сухарів.

Оздоблення: 1 яйце, 50 г колотих горіхів, цукрова пудра.

Спосіб приготування: з борошна, цукру-піску, смальцю, яєць, цедри, порошка для печива, ванільного цукру, додаючи молоко, замішують тісто, щоб воно зробилося м'яким, еластичним. 2/3 частини тіста розкачують, закладають у змащену форму, заповнюють начинкою і накривають 1/3 розкачаного тіста. Поверхню змащують яйцем, посипають колотими горіхами, в кількох місцях протикають виделкою (щоб пиріг не здувся) і випікають при температурі 180—200° до золотистого кольору.

Охолоджений пиріг посипають цукровою пудрою і нарізають на квадратики.

Приготування начинки: смажені мелені горіхи, цукрову пудру, цедру лимона, 2 яйця, мелені сухарі добре перемішують.

СМАЧНИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 200 г борошна, 100 г вершкового масла, 1/2 чайної ложки соди, оцет, 100 г цукрової пудри, 3 яєчних жовтки.

Оздоблення: 4 яєчних білки, 250 г цукрової пудри, 10 г

ванільного цукру, 50 г смажених мелених лісових горіхів, 2 чайні ложки какао або 50 г тертого шоколаду, цебра 1 лимона.

Спосіб приготування: масло розтирають з борошном, додають цукрову пудру, соду, погашену оцтом, 3 яєчні жовтки і замішують тісто. Одержаним тістом заповнюють змащену і посипану борошном форму. Тісто розрівнюють рукою, випікають до напівготовності і виймають з духовки для охолодження. На охололий корж накладають оздоблення і при дуже слабкій температурі (100°), при відкритих дверцях духовки, підсушують до готовності.

Охолоджений пиріг гострим ножем нарізають на шматки шириною 2 см, довжиною 7 см.

ГОРБОЧКИ ДО ЧАЮ

Продукти для приготування: *1 яйце, 1 яєчний жовток, 120 г цукру, 150 г вершкового масла, 5 г ванільного цукру, 350 г борошна, молоко, порошок для печива.*

Начинка: *200 г кисло-солодкого повидла, 80 г мелених горіхів або 2 ст. ложки сухарів, 1 білок, 50 г цукрової пудри.*

Оздоблення: *цукрова пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: яйця з цукром вимішують, додають масло, ванільний цукор, продовжують вимішувати 5 хвилин, в кінці додають борошно, змішане з порошком для печива. Одержане тісто розкачують у пласт товщиною 0,5 см, металічною формою або тонкою склянкою діаметром 5—6 см вирізають кружальця з 3/4 кількості тіста, а з 1/4 нарізають тонкі смужки шириною 0,5 см, довжиною 8—9 см.

На середину кожного кружальця накладають горбочок з суміші повидла з горіхами або повидла з сухарями. Навколо горбочка з паперового кулька з відрізним кінчиком роблять віночок із збитого білка з цукровою пудрою. Зверху цієї начинки накладають навхрест смужки з тіста, придавлюючи пальцем кінці, і випікають при середній температурі 160—170° протягом 7—8 хвилин.

Охолоджені горбочки посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ГОРІХОВИЙ ПИРІГ БАГАТИЙ

Продукти для приготування: *300 г борошна, порошок для печива або сода, погашена оцтом, 160 г свинячого смальцю, 100 г цукру, 1 яйце, цебра і сік одного лимона.*

Начинка: *200 г цукру, 2 яєчних жовтки, 150 г мелених горіхів, 10 г ванільного цукру, 2 білки, кисло-солодке повидло.*

Для змащування: *яйце.*

Спосіб приготування: з борошна, змішаного з порошком для печива, смальцю, цукру, яйця, цедри і соку лимона замішують тісто.

2/3 частини тіста розкачують і закладають у змащену форму. Поверхню тіста змащують абрикосовим або малиновим повидлом, покривають начинкою з горіхів, рештою (1/3 частини) тіста накривають, змащують яйцем і випікають до готовності.

Охолоджений пиріг нарізають гострим ножом.

Приготування начинки: цукор, мелені горіхи, жовтки і ванільний цукор змішують, поступово додаючи збитий у пухку піну білок.

МЕДОВИЙ ПИРІГ З МИГДАЛЕМ АБО ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 4 яйця, 100 г цукру, 250 г борошна, порошок для печива, 400 г меду, 1 кавова ложка кориці, 3—4 мелені гвоздики, колотий горіх.

Спосіб приготування: цукор і яйця збивають, додаючи борошно, змішане з порошком для печива, підігрітий мед, корицю, гвоздику і вимішують тісто протягом 30 хвилин. Одержану масу виливають у форму, попередньо змащену і посипану борошном, поверхню посипають колотими горіхами. Випікають до готовності при середній температурі.

ГОРІХОВА ГІРКА

Продукти для приготування: 250 г борошна, 180 г маргарину, 100 г цукру, 2 яєчних жовтки, порошок для печива, молоко.

Начинка-оздоблення: 120 г смажених мелених горіхів, 120 г цукру, цукрова пудра, цедра з 1/2 лимона, або 10 г ванільного цукру, 2 яйця, 2 столових ложки мелених сухарів.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають цукор, жовтки, порошок для печива і стільки молока, щоб вийшло еластичне тісто.

Замішане тісто розкачують у пласт товщиною 2—3 мм і вирізають кружальця. На середину кожного кружальця кладуть попередньо підготовлену гірку з горіхів. Випікають до готовності при середній температурі 6—8 хвилин. Холодні гірки посипають цукровою пудрою.

Приготування оздоблення: смажені мелені горіхи, цукор-пісок, сухарі перемішують з яйцями.

ПИРИГ «ПОЛІНА»

Продукти для приготування: 350 г борошна, порошок для печива, 1 яйце, 220 г маргарину, 120 г цукру-піску, цедра і сік 1 лимона, 100 г тертого шоколаду, 10 г ванільного цукру.

Начинка: малинове або смородинове повидло, 200 г цукрової пудри, 3 яйця, 100 г смажених мелених горіхів, 100 г тертого шоколаду.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: з борошна, змішаного з порошком для печива, маргарину, цукру, яйця, цедри і соку лимона, тертого шоколаду, ванільного цукру замішують тісто. Якщо тісто рихле — додають трохи молока. $\frac{3}{4}$ замішаного тіста розкачують і кладуть на лист з бортиками, попередньо змащений смальцем і посипаний борошном. Тісто змащують повидлом, на повидло накладають начинку і накривають розкачаним тістом, в кількох місцях проколюють виделкою. Випікають до готовності при середній температурі (проба на голку). Охолоджений пиріг посипають цукровою пудрою і нарізають на листі гострим ножем.

Приготування начинки: яйця збивають з цукровою пудрою, додаючи мелений смажений горіх і тертий шоколад.

СЛИВОВІ КВАДРАТИКИ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 125 г вершкового масла, 60 г цукру, 1 яйце, 1 кавова ложка кориці, сіль.

Начинка: 800 г свіжих слив без кісточок, 80 г цукру-піску, 1 кавова ложка кориці.

Спосіб приготування: вершкове масло розтирають з борошном, додають цукор, яйце, сіль, корицю, замішують тісто, надаючи форму кулі, прикривають салфеткою і залишають на годину у холодильнику. Охолоджене тісто розкачують, складають у трикутник, знову розкачують. Цю процедуру повторюють два рази. В кінці тісто розкачують, закладають у змащену форму, зверху покривають сливами, посипають цукром, змішаним з корицею, і випікають.

Охолоджене тісто нарізають на квадратики.

ГОРІХОВІ КВАДРАТИКИ

Продукти для приготування: 2—4 листи вафельних напівфабрикатів.

Начинка: 150 г смажених мелених горіхів, 150 г цукру-піску, 4 яєчні жовтки, 150 г цукрової пудри, 150 г вершкового масла.

Спосіб приготування: у каструлі підігривають цукор-пісок, постійно перемішуючи, поки розчин не набуде золотистого кольору, потім додають колоті смажені горіхи і швидко перемішують. Одержану масу викладають на змащену смальцем тарілку і охолоджують. Затверділий грильяж розбивають на дрібні шматочки.

Приготування начинки: 4 яєчні жовтки, 150 г пудри, 150 г вершкового масла розігривають над парою, охолоджують, додають грильяж і добре перемішують. Приготовленою начинкою змащують вафлі, ставлять зверху щось важке, щоб щільно пристали одна до одної. У такому стані залишають на 8—10 годин.

Розрізають гострим підігрітим ножом на квадратики.

СОЛОНІ ПАЛИЧКИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 1 яйце, 1/2 чайної ложки соди, оцет, 1 1/2 чайної ложки солі, сметана.

Оздоблення: яйце, сіль (крупного помолу), кмин.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають яйце, соду, погашену оцтом, сіль і стільки сметани, щоб одержати досить тверде тісто. З цього тіста роблять джгутики товщиною 1 см і нарізають їх довжиною 10—12 см. Підготовлені джгутики викладають на змащений лист на віддалі 2 см один від одного, поверхню змащують яйцем, посипають сіллю і кминном.

Випікають при середній температурі 7—8 хвилин до золотистого кольору.

ПЕЧИВО З КАРТОПЛЕЮ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 250 г вершкового масла, 250 г вареної в «мундирі» картоплі, 30 г солі, 1 1/3 яйця.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: варену картоплю очищають від шкірочки, перепускають через м'ясорубку. До одержаної маси додають масло, борошно, сіль, замішують тісто і кладуть на годину у холодильник. Після охолодження тісто розкачують на посипаній борошном дошці, складають учетверо і знову кладуть у холодильник на годину. Потім знову розкачують і виїмкою круглої форми вирізають кружальця, поверхню яких змащують яйцем, складають на змащений смальцем лист і випікають у духовці до золотистого кольору.

РОГАЛИКИ «ДУЖЕ СМАЧНІ»

Продукти для приготування: 280 г борошна, 280 г вершкового масла, 200 г мелених горіхів, 140 г цукру.

Оздоблення: цукрова пудра, 100 г шоколаду, яйце.

Спосіб приготування: борошно з цукром, горіхами, маслом добре вимішують і залишають на посипаній борошном дошці на 30 хвилин. Вистояне тісто розкачують у пласт товщиною 2 мм і нарізають на квадратики розміром 5×5 см, повертають кутом до себе і загортають у рогалик. Поверхню рогалика змащують яйцем і випікають при середній температурі 160—170° протягом 7—10 хвилин.

Кінчики охолоджених рогаликів з двох боків замочують у розтопленій шоколад і посипають цукровою пудрою.

РОГАЛИКИ З ЯБЛУКОМ

Продукти для приготування: 500 г маргарину, 750 г борошна, 150 г води, 3 ст. ложки оцту.

Начинка: свіжі яблука, розрізані на 6 частин кожне.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: маргарин розтирають з борошном і замішують тісто, додаючи воду, розведену оцтом. Замішане тісто ставлять у холодильник на годину для охолодження, потім розкачують у пласт товщиною 5—6 мм і розрізають на квадратики — розміром 5×5 см (якщо яблука великих розмірів — на квадратики 7×7 см).

На середину квадратики кладуть частину свіжого яблука і загортають у вигляді рулетика. Випікають при температурі 180—210°. Випечені рулети у гарячому стані обкачують в цукровій пудрі.

Примітка: чим довше тісто знаходиться у холодильнику, тим воно смачніше.

ПЕЧИВО «ГОРІХОВІ КОВБАСКИ»

Продукти для приготування: 250 г сухого печива, 80 г цукрової пудри, 100 г вершкового масла, 100 г мелених горіхів, 30 г какао-порошку, 50 г рому або коньяку.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: сухе печиво розмелюють на м'ясорубці, додають просіяну цукрову пудру, вершкове масло, мелені горіхи, какао, ром і замішують. З одержаної маси на дошці, по-

сипаній цукровою пудрою, роблять валик діаметром 4—5 см, який залишають до затвердіння. Потім нарізають гострим ножом упоперек валика на шматки товщиною 1 см.

ПЕЧИВО «МЕДОВІ КОВБАСКИ»

Продукти для приготування: *300 г натурального меду, 5 гвоздик, 1 чайна ложка кориці, 100 г меленого маку, 250 г мелених горіхів.*

Спосіб приготування: мед доводять до кипіння, охолоджують до 40°, додають розтерту гвоздику, корицю, мелений мак, мелені горіхи і добре вимішують. Охолоджену масу на змоченому водою столі скачують у валик діаметром 4—5 мм. Одержані ковбаски кладуть у сухе місце для підсихання і нарізають змоченим у воді ножом на шматки товщиною 1 см.

ПЕЧИВО «НАШЕ УЛЮБЛЕНЕ»

Продукти для приготування: *400 г борошна, 350 г маргарину, 200 г цукру, 200 г мелених горіхів або маку.*

Начинка: *повидло сливове, абрикосове або з порічок.*

Оздоблення: борошно розтирають з маргарином, додають цукор, мелені горіхи і замішують тісто. Одержане тісто розкачують у пласт товщиною 0,5 см і вирізають кружальця діаметром 4 см. Випікають при середній температурі 160—170° протягом 5—7 хвилин.

Охолоджені кружальця склеюють повидлом і посипають цукровою пудрою.

КРУЖАЛЬЦЯ З ШОКОЛАДОМ

Продукти для приготування: *600 г борошна, 250 г смальцю, 250 г цукру, 3 яйця, порошок для печива або 1 чайна ложка соди, оцет, сіль.*

Оздоблення: *шоколад.*

Спосіб приготування: частину борошна розтирають зі смальцем, додають цукор, порошок для печива, решту борошна і, поступово додаючи яйця, замішують тісто, яке залишають на 20 хвилин на столі.

З одержаного тіста роблять валики діаметром 0,6—0,8 см, довжиною 7—8 см, з яких формують кружальця і випікають.

Холодні кружальця збризкують розтопленим шоколадом.

МЕДОВІ ПАЛИЧКИ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 200 г маргарину, 150 г цукру, 3 ст. ложки натурального меду, 1 яйце, порошок для печива або 1 чайна ложка питної соди, сметана.

Глазур: 200 г маргарину, 200 г цукру, 100 г чорної кави (напою), 50 г какао-порошку.

Оздоблення: 250 г мелених горіхів або кокосової стружки.

Спосіб приготування: мед з цукром розтоплюють, додають маргарин. У трохи охолоджену одержану масу додають борошно, змішане з порошком для печива або содою, погашеною оцтом, яйце і стільки сметани, щоб одержати рідке (як бісквітне) тісто, яке виливають у форму і випікають при середній температурі 160—180° до готовності (перевірка голкою).

Готове тісто у гарячому вигляді, не викладаючи з форми, гострим ножем розрізають на палички розміром 2×6 см. Охолоджені палички з допомогою виделки змочують у глазури і обкачують у тертому горіхові.

Приготування глазури: маргарин розтоплюють, додають цукор, 6 столових ложок звареної кави, 2 столові ложки какао, все перемішують і варять до готовності, яку перевіряють таким чином: у склянку з холодною водою капають глазур; якщо вона не розтечеться, а залишиться у вигляді краплини — отже, готова.

ДРІБНЕ ПЕЧИВО

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 2 яєчні жовтки, 150 г цукру, цедра одного лимона, порошок для печива, кефір.

Начинка: абрикосове, малинове або порічкове повидло.

Оздоблення: 2 яєчних білки, 100 г цукру, 100 г мелених горіхів, цукрова пудра.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, жовтків, цукру, цедри лимона, порошка для печива замішують тісто, додаючи кефір, щоб вийшло м'яким, еластичним. Тісто розкачують у пласт завтовшки 0,5 см, маленькою (для лікеру) склянкою діаметром 3 см вирізають кружальця, кількість яких підраховують. У половини одержаних кружалець наперстком вирізають із середини менші кружальця, одержуючи кільця. Тістечка викладають на змащений кондитерський лист і випікають при температурі 160—170° 4—5 хвилин.

Охолоджені кілечка склеюють повидлом (1 кружальце плюс 1 кільце), на поверхню накладають білок, змішаний з цукром, горі-

хами і підсушують 1—2 хвилини при відкритих дверцях духовки при температурі 70—80°.

Печиво можна приготувати і без оздоблення білком; тоді його посипають цукровою пудрою.

ПИРІГ З КУКУРУДЗЯНОГО БОРОШНА

Продукти для приготування: 720 г кукурудзяного борошна, 1 л молока, 40 г дріжджів, 200 г вершкового масла, 1 чайна ложка солі, 200 г цукру, 2 яйця, сухарі.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: молоко нагрівають до температури 35—40°, розчинюють у ньому дріжджі, цукор, сіль, вершкове масло. В цій суміші замішують кукурудзяне борошно, додають 2 яєчні жовтки, 2 білки, збиті в круту піну. Одержане рідке тісто виливають у форму, попередньо змащену смальцем і посипану меленими сухарями.

Випікають при температурі 180—200° до золотистого кольору, готовність перевіряють голкою.

Спечений пиріг посипають цукровою пудрою з ваніліном, або без нього, і розрізають на квадрати.

ПІСОЧНІ РОГАЛИКИ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г вершкового маргарину, 200 г сметани.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають сметану, замішують тісто і кладуть у холодильник на 2—3 години, потім розкачують у пласт завтовшки 0,5 см, нарізають на квадратики розміром 6×6 см. На середину кожного квадратики чайною ложкою кладуть повидло, закручують у вигляді рогалика і випікають при температурі 170—180° протягом 7—9 хвилин. Якщо повидло дуже рідке, до нього можна додати 1 столову ложку мелених сухарів.

Охолоджені рогалики обкачують у цукровій пудрі з ваніліном.

ПИРІГ «МАРМУРОВИЙ»

Продукти для приготування: 250 г вершкового масла, 370 г цукру, 8 яєць, 500 г борошна, порошок для печива, 250 г молока, 120 г тертого шоколаду.

Спосіб приготування: масло з цукром збивають протягом 30 хвилин до одержання пухкої маси, поступово додають жовтки 8 яєць. Продовжуючи змішування, додають борошно, змішане з порошком для печива, і 8 білків яєць, збитих у круту піну. Одержану масу розділяють на 2 частини, до одної з них додають 120 г тертого шоколаду. Обидві частини одночасно з двох посудин викладають у форму, попередньо змащену смальцем і посипану борошном, легенько перемішують, щоб одержати двоколірне тісто.

Випікають 35—40 хвилин при температурі 180—200°, перевіряючи готовність проколом голки. Перші 15 хвилин дверці духовки не відкривають, щоб тісто не сіло. Пиріг охолоджується у формі, після чого нарізається на шматки будь-якої форми.

РОГАЛИКИ ДРІЖДЖОВІ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 яєчні жовтки, 100 г цукру, 3 столові ложки рому, 20 г дріжджів, молоко.

Начинка: 1 кг горіхів, 250 г цукру, цедра лимона.

Для змащування: яйце.

Спосіб приготування: масло розтирають з борошном, додають жовтки, цукрову пудру, ром, дріжджі, розтерті у невеликій кількості молока. Замішують м'яке тісто і розкачують на посипаній борошном дошці у пласт завтовшки 2 мм.

Розкачане тісто залишають на 1,5—2 години для підсушування, потім розрізають на квадратики розміром 6×6 см, кладуть на середину начинку і закручують у вигляді рогаликів, поверхню яких змащують яйцем.

Випікають 10—12 хвилин при температурі 180°.

Приготування начинки: з цукру варять густий сироп, додають мелені горіхи, цедрu лимона, все добре перемішують і охолоджують.

ПРЯНИКИ «ГЕРМІНА»

Продукти для приготування: 120 г вершкового масла, 240 г борошна, щіпка солі, 70 г цукру, 2 ст. ложки сметани, 10 г дріжджів, 1 чайна ложка рому або коньяку, 1 яєчний жовток.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, сметани, дріжджів, солі, рому і одного жовтка швидко замішують і розкачують тісто, складають конвертом, знову розкачують — цю операцію повторюють ще два рази. З розкачаного в пласт тіста

завтовшки 6—7 мм вирізають кружальця діаметром 3—4 см, викладають на змащений лист, змащують яйцем і залишають на 15 хвилин. Потім кладуть у гарячу духовку і випікають 8—10 хвилин при температурі 170—180° до золотистого кольору.

ВАНІЛЬНІ РОГАЛИКИ

Продукти для приготування: 100 г вершкового масла, 80 г цукру, 20 г ванільного цукру, 250 г борошна, 2 ст. ложки рому або коньяку, молоко.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: масло з цукром і ванільним цукром збивають, додають борошно, ром, трохи молока і замішують тісто, яке розкачують у пласт завтовшки 2 мм, нарізають квадратики 3×3 см і закручують у вигляді рогаліка. Випікають 5—7 хвилин при температурі 160—170°.

Напівоохолоджені рогаліки обкачують у цукровій пудрі.

ПЕЧИВО «ТАК» + «НІ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г вершкового масла, 10 ванільного цукру, 100 г цукру, 4 яєчні жовтки.

Начинка: повидло з порічок.

Оздоблення: 3 яєчних білки, 1 кавова ложка оцту, 250 г цукру.

Спосіб приготування: з борошна, масла, ванільного цукру, цукру, жовтків замішують тісто, розкачують у пласт завтовшки 3—4 мм і вирізають кружальця діаметром 2—3 см. Кожне кружальце змащують підготовленим білком і випікають 5—6 хвилин при температурі 140—150°.

Охолоджені кружальця обережно склеюють кисло-солодким повидлом з порічок.

Спосіб приготування оздоблення: білки з оцтом збивають, поступово додаючи цукор.

МІНЬЙОН «НІЧ»

Продукти для приготування: 130 г цукру, 1 яйце, 130 г мелених смажених горіхів, 30 г какао, 50 г вершкового масла, 70 г тертого шоколаду, 1—2 ложки рому або коньяку.

Оздоблення: мелені горіхи, тертий шоколад.

Спосіб приготування: яйце з цукром 10 хвилин вимішують, потім додають третій шоколад, какао-порошок, мелені смажені горіхи, підігріте масло, ром або коньяк, все добре перемішують. Якщо маса дуже розсипчаста, додають жовток. З одержаної маси вологими долонями формують кульки розміром з грецький горіх і обкачують в суміші з тертих смажених горіхів і тертого шоколаду.

Кульки охолоджують у холодильнику.

ПЕЧИВО «КОКОСОВІ ГОРБОЧКИ»

Продукти для приготування: 3 яєчних білки, 300 г цукру, 75 г борошна, 170 г кокосової стружки, сік 1/2 лимона.

Спосіб приготування: білки з цукром збивають над парою у густу піну, знімають з пари, додають борошно, сік лимона, легенько перемішуючи, додають кокосову стружку. На змащений смальцем лист чайною ложкою з одержаної маси викладають горбочки і висушують при температурі 90° до затвердіння.

КІФЛИКИ (РОГАЛИКИ) «ЧУДОВІ»

Продукти для приготування: 140 г вершкового масла, 150 г сметани, 10 г дріжджів, 210 г борошна.

Начинка: кисло-солодке повидло — 120 г, терті смажені горіхи — 150 г.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: масло збивають у пухку масу, поступово додаючи сметану з розведеними у ній дріжджами, борошно і добре вимішують тісто, яке ставлять у холодильник на дві години.

Охолоджене тісто розкачують у пласт завтовшки 2 мм, нарізають на квадратики або кружальця діаметром 5 см, на середину накладають фарш і закручують у вигляді рогалика. Випікають 6—8 хвилин при температурі 160—180°. Напівохолоджені рогалики обкачують у цукровій пудрі.

Примітка: начинку можна робити з сиру, повидла або горіхів.

ГОРІХОВІ ПАЛИЧКИ

Продукти для приготування: 250 г мелених горіхів, 250 г цукру, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 3 г кориці, 3 гвоздики.

Глазур: 2 яєчні білки, сік 1 лимона, 250 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: мелені горіхи з цукром, яйцем, жовтком, корицею, тертою гвоздикою добре вимішують. Одержану масу на посипаній борошном дошці розкачують на палички шириною 1,5 см, довжиною 8 см і викладають на посипаний борошном лист. Випікають при середній температурі 160—170°.

Випечені холодні палички змащують білковою глазур'ю, ще раз закладають у духовку і підсушують при температурі 70°.

Приготування глазури: білки, сік лимонний, цукрову пудру добре вимішують.

СОЛОНІ ПАЛИЧКИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 20 г дріжджів, молоко, 1 чайна ложка солі.

Оздоблення: 1 білок, сіль крупного помолу, кмин.

Спосіб приготування паличок: з муки, маргарину, яйця, жовтка, дріжджів, розведених у молоці, солі замішують тісто, роблять з нього валики діаметром 7—8 мм, які розрізують на палички довжиною 10—12 см. Поверхню паличок змащують білком, посипають сіллю, кмином і випікають 6—8 хвилин при температурі 160—180°.

ШОКОЛАДНИЙ МІНЬЙОН

Продукти для приготування: 140 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 150 г мелених горіхів, 150 г шоколаду, 1 білок.

Оздоблення: 200 г шоколаду.

Спосіб приготування: цукрову пудру, ванільний цукор, мелені горіхи, розм'якшений шоколад і білок добре перемішують, формують з одержаної маси кульки, які занурюють у розтоплений шоколад.

ПАЛИЧКИ ДО ЧАЮ «ОСОБЛИВІ»

Продукти для приготування: 230 г цукру, 20 г ванільного цукру, 3 яйця, 250 г борошна, щіпка солі.

Оздоблення: 50 г цукру, 30 г мелених горіхів або маку, 40 г вершкового масла, 50 г борошна.

Спосіб приготування: цукор ванільний, цукор збивають з яйцями, додають борошно, легенько перемішують. Одержану

ну масу розміщують на змащеному смальцем і посипаному борошном кондитерському листі в пласт завтовшки 1,5 см і посипають зверху крихтою. Випікають при температурі 170—190° до золотистого кольору. Випечене тісто розміром 1,5×10 см.

Приготування крихти: цукор, мелені горіхи або мак, масло, борошно перемішують, протирають через друшляк, щоб вийшла крихта.

«ПІВМІСЯЦЬ» З ГОРІШКАМИ

Продукти для приготування: 200 г цукру, 5 яєчних жовтків, 2 яйця, 200 г вершкового масла, сік 1 лимона, цедра 1 лимона, 200 г борошна, неповна чайна ложка питної соди, 5 білків.

Оздоблення: цукор-пісок (крупний), розрізані вздовж на чотири частини лісові горішки.

Спосіб приготування: цукор з жовтками, двома яйцями розтирають добіла, додають цедру і сік лимона, збивають масло, білки збивають у міцну піну. Розтерті жовтки з цукром і лимоном послідовно з'єднують з маслом, борошном, содою, збитими білками. Все обережно вимішують, щоб не порушити білки. Одержану масу виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном, на 3/4 її висоти, поверхню посипають крупним цукром-піском і лісовими горішками.

Випікають при середній температурі 170—190° протягом 45—55 хвилин, перевіряючи готовність проколом голки. Напівохолоджене тісто викладають на дошку, вкриту папером, і металічною формою вирізають печиво у вигляді півмісяця.

ПЕЧИВО «МЕДОВІ ФІГУРКИ»

Продукти для приготування: 250 г натурального меду, 250 г цукру, 600 г борошна, 4 яєчні жовтки, 150 г маргарину, 60 г води, 1 чайна ложка соди, цедра лимона.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: цукор змочують водою, додають мед. Суміш варять при постійному перемішуванні, додають маргарин, знімають з вогню. Борошно тоненьким струменем засипають у неї, добре вимішують, охолоджують, додають 4 жовтки, соду і замішують тісто. Одержане тісто розкачують і виїмками різної форми вирізають печиво, поверхню якого змащують яйцем і викладають на змащений смальцем кондитерський лист.

Випікають 10—12 хвилин при температурі 170—180° до золотистого кольору.

КЕКС МОРКВЯНИЙ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 6 яєць, 300 г цукру, 4 ст. ложки морквяного соку (яскраво-оранжевого), 40 г ізюму, 50 г лісових горіхів, 50 г сушених абрикосів, цедра і сік одного лимона.

Спосіб приготування: яйця розділяють на жовтки і білки. Підготовлені жовтки розтирають з цукром, цедрою, соком лимона, додають борошно, вливають морквяний сік, все перемішують і вводять в одержану масу попередньо збиті в густу піну білки, обережно вимішують, щоб не пом'яти білки. 3/4 кількості підготовленого тіста викладають у попередньо змащену маслом і посипану борошном форму. В решту 1/4 маси додають ізюм, колоті лісові горішки, сушені абрикоси, нарізають на шматки і викладають зверху морквяного тіста. Форма повинна бути заповнена на 3/4 її висоти.

Випікають тісто при температурі 160—175°, готовність перевіряють проколом голки.

КРЕНДЕЛІ ВАРЕНІ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 4 яйця, 45 г вершкового масла, 50 г цукру, 175 г молока, 1/2 чайної ложки солі.

Оздоблення: вершкове масло.

Спосіб приготування: яйця розтирають з цукром, маслом, сіллю, розводять молоком, все добре вимішують і замішують з борошном до еластичності. З готового тіста роблять маленькі крендельки і варять у киплячій, трохи підсоленій воді. Готові крендельки піднімаються вгору, їх виловлюють друшляком, розкладають на металічні листи, змащені маслом, і випікають при температурі 240—250° до золотистого кольору.

ПІСОЧНІ ВАНІЛЬНІ КІЛЬЦЯ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 350 г вершкового масла або маргарину, 160 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани, 3 яєчні жовтки, 20 г ванільного цукру, 1 чайна ложка порошку для печива, цукрова пудра, сіль. Вихід — 1000 г.

Спосіб приготування: масло розтирають з борошном і порошком для печива. До одержаної маси додають жовтки, цукор, ванільний цукор і замішують тісто (якщо воно дуже крихке, додають сметану, сіль). Готове тісто пропускають через м'ясоруб-

ку, в яку вставлений пристрій з різними формами, ділячи на шматки довжиною 11—12 см, і формують кільця. Підготовлені кільця викладають на лист і випікають при температурі 190—205° протягом 12—15 хвилин.

Випечене тісто посипають цукровою пудрою.

КІЛЬЦЯ З КОРИЦЕЮ

Продукти для приготування: 590 г борошна, 350 г вершкового масла або маргарину, 160 г цукру, 2—3 ст. ложки сметани або молока, 10 г кориці (1 чайна ложка), 3 яєчних жовтки, 1 чайна ложка порошку для печива або 1/2 чайної ложки питної соди, погашеної оцтом. Вихід — 1000 г.

Спосіб приготування: вершкове масло розтирають з борошном і порошком для печива або погашеною содою. Додають жовтки, сіль, цукор, корицю, сметану або молоко і замішують тісто. Готове тісто пропускають через м'ясорубку, ділячи на шматки довжиною 11—12 см, формують кільця і викладають на лист. Випікають при температурі 190—205° протягом 12—15 хвилин.

ПЕЧИВО «НІЧ»

Продукти для приготування: 450 г борошна, сіль, 250 г вершкового масла або маргарину, 3 яєчні жовтки, 50 г какао (2 ст. ложки), 200 г цукру, 1 чайна ложка порошку для печива або 1/2 чайної ложки питної соди, погашеної оцтом, сметана. Вихід — 750 г.

Спосіб приготування: перемішане з какао-порошком борошно розтирають з маслом або маргарином. У підготовлену масу додають жовтки, цукор, порошок для печива, 2—3 ложки сметани, сіль і замішують тісто. Готове тісто пропускають через м'ясорубку з спеціальною фігурною сіткою, надаючи йому форми паличок довжиною 5—6 см (або розкачують у пласт завтовшки 7—8 мм і нарізають на смужки 1,5×5 см). Підготовлене тісто кладуть на лист і випікають 14—16 хвилин при температурі 195—210°.

ПЕЧИВО ГОРІХОВЕ

Продукти для приготування: 460 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 140 г тертих горіхів, 160 г цукру, 4 яєчні жовтки, сметана, сіль, 1 чайна ложка порошку для печива або 1/2 чайної ложки питної соди, погашеної оцтом.

Спосіб приготування: борошно перемішують з терти-ми горіхами, порошком для печива або содою, сіллю, розтирають з маслом або маргарином, додають жовтки і замішують тісто. Якщо воно вийшло дуже крихким, додають сметану. З готового тіста роблять печиво різної форми або пропускають через м'сорубку. Випікають 10—12 хвилин при температурі 200—205°.

ПЕЧИВО З МАКОМ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 250 г маргарину, 75 г цукру, 2 яєчні жовтки, сіль, сметана, 50 г маку, цукрова пудра з ваніліном, 1 чайна ложка порошку для печива. Вихід — 750 г.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають порошок для печива, цукор, жовтки, перемитий молотий мак, сіль і замішують тісто (якщо треба, додають сметану). Тісто залишають вистояти 20—25 хвилин, після чого на дошці, посипаній борошном, розкачують у пласт завтовшки 4—5 мм. Виймкою або невеликою склянкою вирізають коржики, які викладають на лист і випікають 7—10 хвилин при температурі 180—195°.

Випечені коржики посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ПЕЧИВО «ДО ЧАЮ»

Продукти для приготування: 750 г борошна, 250 г маргарину, 3 яєчні жовтки, 1 яйце, сіль, молоко, 250 г цукру. Вихід — 1300 г.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають жовтки, цукор, сіль і стільки молока, скільки візьме тісто, яке замішують, дають відстоятися 30 хвилин, потім ділять на 4 частини, кожен з яких скручують у джгутики, нарізають їх на шматки і надають різної форми (хрендель, квітка, кільце, ластівка тощо). Одержане печиво змащують яйцем, викладають на змащений смальцем лист. Випікають 12—15 хвилин при температурі 200—205°.

ПЕЧИВО З КОРИЦЕЮ

Продукти для приготування: 270 г вершкового масла або маргарину, 390 г борошна, 130 г цукру, 1 чайна ложка кориці, 2 яйця, 40 г цукру-піску, 40 г горіхів. Вихід — 830 г.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маслом

або маргарином, додають цукор, корицю, 1 яйце. На дошці, посипаній борошном, замішують тісто, розкачують його в пласт завтовшки 5 мм. Фігурною виїмкою вирізають печиво різної форми, змащують яйцем і посипають цукром-піском, перемішаним з тертими горіхами, викладають на лист і випікають 8—10 хвилин при температурі 200—205°.

ПЕЧИВО ЛИМОННЕ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 300 г маргарину, 1 яйце, 150 г цукру, цедра одного лимона, сік з 1/2 лимона, сода.

Спосіб приготування: вищевказані продукти швидко перемішують, розкачують на посипаній борошном дошці і розрізають на ромбики, які викладають на лист. Випікають 7—8 хвилин при температурі 190—205°.

ПЕЧИВО ОСОБЛИВЕ З ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 500 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г тертих горіхів, сіль, 1 яйце, 10 г кориці, цедра та сік лимона, на кінчику ножа питної соди, повидло абрикосове або з порічок — 200 г. Вихід — 1400 г.

Спосіб приготування: продукти охолодити. Масло розтирають з борошном, додають горіхи, цукор, сіль на кінчику ножа, яйце, корицю, цедру, сік лимона, соду і швидко замішують тісто, яке відстоюють на холоді 30 хвилин.

На посипаній борошном дошці тісто розкачують у пласт завтовшки 5 мм, вирізають кружальця склянкою діаметром 4—5 см, викладають на лист і випікають 7—8 хвилин при температурі 190—205°. Охолоджене печиво попарно склеюють повидлом.

УЛЮБЛЕНЕ ПЕЧИВО БАБУСИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 400 г вершкового масла, 200 г цукру, 200 г тертих горіхів, 1—2 яєчних жовтки.

Прошарок: 150 г абрикосового або порічкового повидла.

Глазур: 300 г цукрової пудри, 6 ст. ложок води (або звареної кави-напою), 4 чайних ложки какао-порошку, 50 г вершкового масла. Вихід — 1500 г.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маслом,

додають цукор, горіхи, 1—2 жовтки і швидко замішують тісто, яке залишають на холоді 20—25 хвилин. На дошці, посипаній борошном, розкачують тісто в пласт завтовшки 4—5 мм, вирізають з нього коржики діаметром 5 см, викладають на лист і випікають протягом 7—8 хвилин при температурі 190—205°.

Охолоджене на листі печиво обережно знімають і склеюють, покриваючи поверхню шоколадною глазур'ю.

Глазур готують уварюванням цукрової пудри з водою або какао-порошком, маслом до тих пір, поки при пробі крапля глазурна у холодній воді застигне, не розпливаючись.

СМАЧНИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 350 г борошна, 150 г маргарину, 2 яєчних жовтки, 80 г цукру, 100 г сметани, 80 г тертих горіхів, 80 г маку, 2 яйця, 160 цукру, 10 г ванільного цукру, 100 г сливового повидла. Вихід — 1000 г.

Приготування макової начинки: 80 г цукру, мак, 50—65 г води змішують і варять; горіхової: терті горіхи, 80 г цукру, 2 жовтки вимішують і додають в цю масу збиті білки з двох яєць.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають цукор, 2 жовтки, сметану і замішують тісто, яке розкачують на чотири пласти. Перший пласт тіста кладуть на змащену смальцем і посипану борошном форму, на нього — горіхову начинку, накривають другим пластом тіста, на який накладають макову начинку. На нього накладають третій пласт тіста, який змащують сливовим повидлом і накривають четвертим пластом. Форму закладають у теплу духовку і випікають 35—40 хвилин при температурі 170—180°.

РОГАЛИК З ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 280 г борошна, 280 г вершкового масла, 200 г мелених горіхів, 140 г цукру, 100 г цукрової пудри з ваніліном. Вихід — 750 г.

Спосіб приготування: з борошна, масла, горіхів, цукру замішують тісто і розкачують у пласт завтовшки 3 мм. Пласт розрізають на квадратики розміром 5×5 см, які повертають до себе гострим кінцем і загортають у вигляді рогаликів. Одержані рогалики викладають на лист і випікають 11—14 хвилин при температурі 180—190°.

Випечені рогалики посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ОКСАНИНІ КІФЛИКИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 200 г смальцю, 200 г сметани, 200 г сливового повидла, 75 г цукрової пудри. Вихід — 900 г.

Спосіб приготування: з борошна, смальцю, сметани замішують тісто, кладуть на дві години в холодильник. Охолоджене тісто розкачують у пласт завтовшки 3—4 мм, нарізають на квадратики. На середину кожного квадратики ложкою кладуть повидло і закручують його у вигляді рогалика, кінці якого заворачують до середини, викладають на лист. Випікають 12—15 хвилин при температурі 190—205°.

Випечені кіфлики посипають цукровою пудрою.

ПЕЧИВО «БУТОНЧКИ»

Продукти для приготування: 360 г сиру, 360 г маргарину, 360 г борошна, 75 г цукру, 4 г питної соди, 4 г оцту, 50 г цукрової пудри. Вихід — 1000 г.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають протертий через сито сир, цукор, погашену оцтом соду і замішують тісто, яке кладуть на 2—3 години у холодильник для охолодження. Охолоджене тісто розкачують у пласт завтовшки 3 мм на посипаній борошном дошці і склянкою діаметром 7 см вирізають кружальця, які складають по діаметру два рази, одержуючи сегмент, гострий кут якого скручують, одержуючи з тіста бутон.

Підготовлені бутончики кладуть на змащений смальцем лист і випікають 14—16 хвилин при температурі 205—210°. Випечені бутончики посипають цукровою пудрою.

СИРНІ РОГАЛИКИ

Продукти для приготування: 250 г сиру, 250 г борошна, 250 г вершкового масла, 10 г порошку для печива, 3 г солі, 100 г цукрової пудри з ваніліном, 200 г повидла.

Спосіб приготування: з протертого сиру, масла, борошна, змішаного з порошком для печива, замішують тісто. На посипаній борошном дошці розкачують у пласт завтовшки 2 мм, нарізають трикутничками, які наповнюють повидлом і закручують у вигляді рогаликів, що викладаються на змащений смальцем лист і випікаються 12—14 хвилин при температурі 200—205°.

У гарячому вигляді рогалики посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ ІЗ СЛИВОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 250 г цукру, 3 яйця, 1/2 пачки порошку для печива, кефір, 50 г цукрової пудри.

Начинка: 250 г сливового повидла. Вихід — 1400 г.

Спосіб приготування: маргарин з цукром розтирають, додають яйце, борошно, змішане з порошком для печива, поступово додають кефір і замішують некруте тісто, яке кладуть на годину в холодне місце. Охолоджене тісто ділять на три частини, розкачують у коржі і випікають протягом 15—20 хвилин при температурі 180—200°. Ще гарячими їх перекладають повидлом, ріжуть на квадратики і посипають цукровою пудрою.

ПИРІГ З АБРИКОСОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 250 г маргарину, 180 г цукру, 2 яйця, 1 чайна ложка питної соди і столова ложка оцту, 100 г сметани.

Начинка: густе абрикосове повидло.

Спосіб приготування: маргарин розтирають з борошном, додають 1 яйце, цукор, борошно, соду, погашену оцтом, сметану і замішують тісто, 2/3 частини якого розкачують, кладуть на змащений лист і накладають на тісто рівним шаром повидло. З решти тіста роблять тоненькі валики, з яких на повидлі роблять решітку і змащують яйцем. Випікають 30—35 хвилин при температурі 190—210°.

Холодний пиріг нарізають на квадратики або прямокутнички.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ (1-й варіант)

Продукти для приготування: 300 г борошна, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 150 г цукру, 200 г вершкового масла, на кінчику ножа солі, 1/2 чайної ложки соди, 1 ст. ложка оцту, 50 г сметани або кефіру.

Начинка: 900—1000 г яблук, 50 г мелених білих сухарів, 100 г цукру, 5 г кориці.

Спосіб приготування: до борошна, яйця, вершкового масла, соди, погашеної оцтом, додають сіль, сметану або кефір і замішують тісто, яке ділять на дві частини і розкачують у коржі. Один з коржів кладуть на змащений смальцем лист, посипають

сухарями, накладають на нього пошатковані яблука (якщо вони кислі — посипають цукром), корицею і накривають другим коржем. Поверхню одержаного пирога проколюють виделкою, проводять нею кілька хвилястих ліній, змащують яечним жовтком. Випікають протягом 45 хвилин при температурі 210°.

ПИРИГ З ЯБЛУКАМИ (2-й варіант)

Продукти для приготування: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 яйця, 80 г цукру, 100 г сметани, сіль на кінчику ножа, цедра лимона.

Начинка: 1200 г яблук, 50 г білих мелених сухарів, 5 г кориці, 100 г мелених горіхів, 120 г цукру.

Спосіб приготування: борошно, масло або маргарин, 80 г цукру, сіль, цедру лимона розтирають, додають сметану, ячні жовтки, замішують тісто, накривають салфеткою і залишають на 15—20 хвилин. Потім одержане тісто ділять на дві частини, одну з яких розкачують у корж, який викладають на змащений смальцем лист, проколюють у кількох місцях виделкою і випікають до напівготовності 10 хвилин при температурі 170—180°. Корж посипають сухарями, кладуть на нього почищені, нарізані скибочками яблука, перемішані з цукром, корицею, меленими горіхами і накривають коржем, одержаним з другої половини тіста. Поверхню пирога змащують білком, проколюють виделкою і випікають 30—35 хвилин при температурі 190—200°.

Охолоджене тісто нарізають на квадратики і посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРИГ З ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 250 г вершкового масла, 4 яйця, на кінчику ножа солі, 200 г цукру, ванілін.

Начинка: 1 кг вишень, 100 цукрової пудри.

Спосіб приготування: масло розтирають з цукром, додають ячні жовтки, ванілін, борошно і замішують тісто. На посипаній борошном дошці одержане тісто розкачують у корж, викладають на змащений смальцем лист, а зверху кладуть вишні без кісточок. Випікають у теплій духовці 35—45 хвилин. На випечений гарячий пиріг рівномірно накладають збиті у круту піну білки з цукром і швидко запікають у духовці протягом 2—3 хвилин.

Охолоджене тісто розрізають на квадратики гострим ножем, змоченим у холодній воді.

ПИРИГ ІЗ ЧЕРЕШНЯМИ «АПЕТИТНИЙ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 300 г вершкового масла, 3 яйця, 1 пачка ванільного цукру, 1/2 пачки порошку для печива, сіль — на кінчику ножа, 50 г цукру.

Начинка: 1 кг черешень без кісточок, 2 г кориці, 200 г цукрової пудри, 2 столових ложки білих сухарів, 1 яйце, цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: борошно, масло, яйця, ванільний цукор, порошок для печива перемішують, додають сіль і замішують тісто, яке ділять на дві частини. На посипаній борошном дощі розкачують у два коржі, один з яких кладуть на змащений смальцем лист, посипаний сухарями, черешнями без кісток, цукром, змішаним з корицею. Потім накривають другим коржем (нижній і верхній коржі придавлюють один до одного). Тісто змащують яйцем, проколюють виделкою і випікають протягом 40—45 хвилин при температурі 190°.

Охолоджене тісто посипають цукровою пудрою з ваніліном і нарізають на прямокутнички.

ПИРИГ СМЕТАННИЙ З ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 250 г цукру, 1 яйце, 50 г вершкового масла або маргарину, 200 г молока, 200 г сметани, 1 кавава ложка питної соди.

Начинка: 500 г свіжих вишень або вишень з компоту.

Спосіб приготування: масло або маргарин, соду, цукор, яйце збивають. Коли маса стане пухкою, додають сметану і, продовжуючи збивати, додають борошно і молоко. Одержану масу виливають у змащену смальцем форму, засипають вишні (свіжі або з компоту) і закладають у гарячу духовку. Випікають 5 хвилин при температурі 220°, потім зменшують температуру до 180° і випікають до готовності.

Охолоджене тісто розрізають на квадрати.

ПИРИГ ПІСОЧНИЙ З СИРОМ «ОСОБЛИВИЙ»

Продукти для приготування: 200 г вершкового масла, 300 г борошна, 80 г цукрової пудри, 1/3 пачки порошку для печива (30 г), 1 яйце.

Начинка: 300 г сиру, 200 г вареної протертої картоплі, 1 пачка ванільного цукру, 4 яєчних жовтки.

Глазур: 200 г цукрової пудри, 4 яєчних білки.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, яйця, порошку для печива замішують тісто, яке розкачують на посипаній борошном дошці в пласт. Одержаний пласт кладуть на змащений смальцем і посипаний борошном лист і випікають при температурі 180° протягом 15—20 хвилин, потім накладають начинку з сиру, поверх неї збитий білок і випікають до готовності 10 хвилин при температурі 160—170°.

Приготування начинки: яєчні жовтки, цукрову пудру збивають до пухкої маси, додають протертий сир і варену картоплю, ванільний цукор і все перемішують.

Приготування глазури: яєчні білки збивають у пухку масу, додають цукрову пудру і продовжують збивати над паром, поки піна не стане стійкою.

МЕДОВИЙ ПИРІГ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 350 г борошна, 200 г цукрової пудри, 90 г меду (3 ст. ложки), на кінчику ножа солі, 1/2 чайної ложки кориці, 3 гвоздики, цедра одного лимона, молоко.

Начинка: 300 г абрикосового повидла.

Оздоблення: 1 яйце, цукрова пудра, 50 г горіхів.

Спосіб приготування: просіяне борошно розмішують з цукром, рідким медом, содою, корицею, розтертою гвоздикою, цедрою, молоком і замішують не дуже тверде тісто, яке ділять на дві частини. На посипаній борошном дошці одну частину розкачують у пласт і кладуть на змащений смальцем лист, вкривають повидлом і накривають пластом, одержаним з другої половини тіста. Поверхню пирога змащують яйцем і посипають порізними горіхами.

Випікають у теплій духовці 35 хвилин при температурі 190°. Охолоджений пиріг посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

ПІСОЧНИЙ ПИРІГ З СУНИЦЯМИ, МАЛИНОЮ АБО ПОЛУНИЦЯМИ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 225 г маргарину, 100 г цукру, 1 яйце, 30 г порошку для печива.

Начинка: 300 г суниць, малини або полуниць, 7 яєчних білків, 275 г цукру.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, яйця, порошку для печива замішують тісто, розкачують, викладають на змащений лист і випікають у гарячій духовці при температурі 200—220°.

З білків і цукру збивають крупну піну, змішують з ягодами, накладають на спечений пиріг, потім кладуть на кілька хвилин у духовку, щоб піна трохи підсохла.

ПИРІГ ГОРІХОВИЙ «РЕШІТОЧКА»

Продукти для приготування: 300 г вершкового масла, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 375 г борошна.

Начинка: 250 г мелених горіхів, 180 г цукрової пудри, 8 яєць.

Спосіб приготування: з борошна, масла, яйця, жовтка швидко замішують тісто, яке кладуть у холодне місце на одну годину. Потім тісто ділять на три частини, дві з них розкачують у пласти. Один пласт кладуть на лист, змащують начинкою, накривають другим і знову змащують начинкою. З третьої частини тіста скачують тоненькі валики і роблять з них на начинці решітку, яку змащують яйцем. Випікають у гарячій духовці 30—35 хвилин при температурі 190—200°.

Приготування начинки: мелені горіхи, цукор, яєчні жовтки перемішують і додають білки, збиті в круту піну.

СМАЧНИЙ МАКОВИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 120 г цукрової пудри, 300 г вершкового масла, 3 яєчних жовтки, цедра лимона, на кінчику ножа солі.

Начинка: 300 г маку, 100 г цукрової пудри, 1 пачка ванільного цукру, 250 г молока.

Спосіб приготування: до просіяного борошна додають сіль, цукор, масло, жовтки, цедру і швидко замішують тісто, яке кладуть на 30 хвилин у прохолодне місце. Охолоджене тісто розкачують, кладуть на лист і розміщують на ньому начинку. Випікають у гарячій духовці до напівготовності, потім тісто виймають, змащують глазур'ю із збитих білків і доводять у духовці до готовності.

Приготування начинки: до молока додають цукор, ванілін, перемішують, доводять до кипіння і засипають меленим маком. Одержану масу охолоджують.

Приготування глазури: яєчні білки збивають над парою, в кінці додають цукрову пудру.

ДЕШЕВИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 80 г вершкового маргарину, 1 яйце, 30 г порошку для печива, 50 г цукрової пудри, 90 г молока, 2 г кориці, цедра лимона.

Начинка: 1 кг яблук, 100 г цукру, 50 г ізюму, цукрова пудра.

Спосіб приготування: до просіяного борошна додають маргарин, яйце, цукор, порошок для печива, корицю, цедру, молоко і замішують тісто, яке ділять на дві частини і розкачують на посипаній борошном дошці у коржі. Один корж кладуть на змащений смальцем лист, накладають яблучну начинку і накривають другим коржем. Поверхню тіста змащують молоком, проколюють у кількох місцях виделкою. Випікають у гарячій духовці при температурі 190° протягом 30 хвилин.

Випечений, охолоджений пиріг посипають цукровою пудрою і нарізають на ромбики.

Приготування начинки: чишені, порізані на скибочки яблука трохи підсмажують, додають цукор, ізюм, перемішують і охолоджують.

ПИРІГ З СИРОМ ПО-МУКАЧІВСЬКИ

Продукти для приготування: 300 г борошна, порошок для печива, 100 г смальцю, 2 яйця, 150 г цукру, молоко.

Начинка: 5 яєць, 100 г цукрової пудри, ванілін, 500 г сиру, 60 г ізюму, 1 ст. ложка манної крупи.

Спосіб приготування: до борошна, порошку для печива, смальцю, 1 яйця, цукру додають молоко і замішують м'яке еластичне тісто, яке ділять на дві частини і розкачують на посипаній борошном дошці. Один корж викладають на змащений смальцем лист, накладають на нього начинку, накривають другим коржем, змащують яйцем і проколюють у кількох місцях виделкою. Випікають у гарячій духовці 30 хвилин при температурі 190—205°.

Приготування начинки: 5 яєчних жовтків збивають з цукровою глазур'ю, додають ванілін, протертий сир, ізюм, манку, круту піну з 5 яєчних білків.

ГОРІХОВІ ТІСТЕЧКА

Продукти для приготування: 300 г борошна, 200 г маргарину, 25 г цукрової пудри, сіль на кінчику ножа, 1 яєчний жовток.

Начинка: 4 яєчних жовтки, 5 яєчних білків, 100 г цукру, сік і цедра 1/2 лимона, 100 г горіхів.

Спосіб приготування: борошно, маргарин, цукрову пудру, сіль, 1 жовток, воду замішують, щоб одержати напівпружне тісто, яке у поліетиленовому пакеті кладуть в холодне місце на 6 годин. Охолоджене тісто розкачують у пласт завтовшки 2—3 мм, виїмкою із зубчастими краями і діаметром 5 см вирізають кружальця, на середину яких кладуть начинку і оформляють колотими горіхами.

Випікають у гарячій духовці 5 хвилин при температурі 220°, потім знижують температуру до 180° і доводять тісто до готовності.

КОНВЕРТИКИ З СИРОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, порошок для печива, 1 яйце, 50 г вершкового масла, сіль на кінчику ножа, молоко, 50 г смальцю.

Начинка: 400 г сиру, 1 яйце, 150 г цукрової пудри, 1 столова ложка манки.

Оздоблення: 50 г цукрової пудри з ваніліном.

Спосіб приготування: з борошна, порошку для печива, сметаноподібного масла, солі, молока замішують м'яке, еластичне тісто, яке накривають серветкою і залишають на 30 хвилин. Потім на посипаній борошном дошці розкачують, змащують розтопленим смальцем, складають три рази і знову розкачують. Це повторюють тричі. Одержане тісто нарізають на квадрати, на середину яких кладуть начинку і складають у вигляді конвертиків, міцно притискуючи кінці.

Випікають у гарячій духовці 10—15 хвилин при температурі 180°. Охолоджені квадратики посипають цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ ШОКОЛАДНИЙ З ЧЕРЕШНЯМИ

Продукти для приготування: 220 г борошна, 30 г порошку для печива, 2 яєчні жовтки, 50 г цукру, 50 г шоколаду, 150 г вершкового масла.

Начинка: 200 г цукру, 100 г шоколаду, 4 яєчних білки, 1 пачка ванільного цукру, 300 г черешень з компоту.

Спосіб приготування: з борошна, порошку для печива, яєчних жовтків, цукру, тертого шоколаду, вершкового масла замішують тісто, розкачують у пласт. Одержане тісто викладають на змащений смальцем і посипаний борошном лист і випікають у гарячій духовці. Охолоджений пиріг змащують начинкою з білків, кладуть зціджені без кісточок черешні з компоту і швидко запікають.

Приготування начинки: 4 яєчних білки збивають у круту піну з цукром, тертим шоколадом, ванільним цукром.

СЛОЙОНЕ ПЕЧИВО ЗІ ШКВАРКАМИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 400 г шкварок, 4 яєчних жовтки, 1 ст. ложка рому, 1 чайна ложка солі, сметана.

Спосіб приготування: 150 г борошна розтирають з меленими шкварками; із 250 г борошна, 3 яєчних жовтків, рому, сметани замішують середньої твердості тісто. На посипаний борошном дощці тісто розкачують, на середину кладуть тісто зі шкварками, закручують конвертом і розкачують у тонкий пласт. Складання у конверт і розкачування повторюють ще три рази з проміжками в 10 хвилин. Останній раз тісто розкачують у пласт завтовшки в палець і вирізають кружальця. На поверхні тіста роблять ножом 4—5 надрізи у формі ромбиків, змащують жовтком і випікають у духовці при середній температурі до світло-коричневого кольору.

ПЕЧИВО БАГАТОШАРОВЕ

Продукти для приготування: 320 г борошна, 120 г цукру-піску, 260 г маргарину, 1/2 яйця, 5 г ванільного цукру, 5 г питної соди, оцет.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Оздоблення: цукрова пудра або шоколад.

Спосіб приготування: цукор, яйця, маргарин збивають, додаючи ванільний цукор і борошно, змішане з содою, погашеною оцтом. Одержану масу розділяють на чотири частини, викладають на змащений смальцем і посипаний борошном лист і ножом рівномірно розмащують на пласти. Випікають при температурі 180—200° до готовності. Випечені охолоджені коржі змащують повидлом, накладають один на другий і накривають кондитерським листом, щоб коржі щільно з'єдналися. Через дві години зні-

мають прес, поверхню тіста посипають цукровою пудрою або збризкують розтопленим на водяній бані шоколадом. Одержане печиво розрізають на шматочки 2,5×3 см.

МЕДОВІ ТІСТЕЧКА (БЕЗ МЕДУ)

Продукти для приготування: 600 г цукрової пудри, 325 г води, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 1/2 чайної ложки кориці, 40 г ізюму, 10 г ванільного цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, 625 г борошна, цедра лимона, сода, оцет.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: 1/2 частини цукру підсмажують, додають воду, решту цукру і кип'ятять. Масло з корицею, ванільним цукром, цедрою лимона з борошном, перемішаним з содою, погашеною оцтом, перемитим ізюмом добре перемішують, поступово додаючи цукровий сироп. Одержане тісто розкачують і викладають на лист, змащений смальцем і посипаний борошном. Випікають при середній температурі і в теплому вигляді ще на листі розрізають на шматки. Охолоджені шматки посипають цукровою пудрою.

МЕДОВІ СЕРДЕЧКА (БЕЗ МЕДУ)

Продукти для приготування: 480 г борошна, 70 г горіхового або ванільного пудингу, порошок для печива, 3—4 терті гвоздики, 1/2 чайної ложки кориці, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 210 г цукрової пудри, 6 ст. ложок напою чорної кави, 75 г вершкового масла.

Глазур ромова: 225 г цукрової пудри, 3 столових ложки гарячої води, 3 столових ложки рому.

Спосіб приготування: борошно змішують з пудингом, тертою гвоздикою, корицею, порошком для печива. Яйце з цукровою пудрою перемішують протягом 10 хвилин, додають сметаноподібне масло і змішують ще кілька хвилин. Із суміші борошна зі спеціями і чорної кави замішують тісто, додаючи суміш яєць з цукром. На посипаний борошном дошці тісто розкачують у пласт завтовшки 1—1,5 см, вирізають з нього формою шматочки у вигляді сердечка, які викладають на змащений смальцем лист. Випікають у прогрійтій духовці при середній температурі протягом 8—11 хвилин.

Приготування глазури: цукрову пудру, гарячу воду, ром змішують протягом 30 хвилин до загустіння. Одержаною маєю покривають поверхню охолоджених сердечок.

КУКУРУДЗЯНІ ПОЦІЛУНКИ

Продукти для приготування: 320 г кукурудзяних пластівців, 3 яйця, 140 г ізюму, 150 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру.

Спосіб приготування: білки яєць збивають у міцну піну, додають жовтки, кукурудзяні пластівці, ізюм і перемішують. На змащений смальцем лист на віддалі 4 см один від одного з одержаної суміші викладають горбочки. Випікають при температурі 180—190° до готовності.

ПЕЧИВО ВІВСЯНЕ

Продукти для приготування: 120 г маргарину, 120 г цукрової пудри, 1 яйце, 1 яєчний жовток, щіпка солі, 120 г вівсяних пластівців або геркулесу, 45 г ізюму, 150 г борошна, 1 ст. ложка порошка для печива, цебра лимона.

Спосіб приготування: маргарин з цукром, яйцем, сіллю, цедрою лимона добре збивають, в кінці додають ізюм, вівсяні пластівці, борошно, перемішане з порошком для печива, і замішують тісто. З одержаного тіста формують кульки завбільшки з горіх, трохи приплюскують з обох боків і викладають на змащений смальцем лист. Випікають при температурі 200° до готовності.

ПЕЧИВО МИГДАЛЕВЕ

Продукти для приготування: 270 г цукрової пудри, 270 г вершкового масла, 270 г мигдалю, 180 г дрібно порізаної і відвареної в цукрі цебри апельсина (цукати), 90 г борошна, 150 г вершків.

Глазур: 225 г цукру-рафінаду, 185 г води, 75 г шоколаду, 15 г какао-порошку.

Спосіб приготування: мигдаль очищають, половину кількості його пропускають через м'ясорубку, решту нарізають на довгі шматочки. В каструлю виливають вершки, кладуть масло, цукор, мелений і нарізаний мигдаль, цукати, добре перемішують і варять на слабкому вогні 4 хвилини при постійному помішуванні. Наприкінці варіння додають борошно, слідкуючи, щоб не утворились кульки з запареного борошна, потім знімають з вогню і охолоджують. На змащений вершковим маслом або маргарином лист чайною ложкою викладають горбочки на віддалі 5 см один від одного, лист з тістом закладають у нагріту духовку і випікають

при температурі 200—220° до готовності. Випечене тісто залишають на листі до затвердіння, потім обережно вибирають і змащують глазур'ю.

Приготування глазури: цукор з водою варять до тих пір, поки при пробі не утворюється нитка. Розм'якшений шоколад, какао-порошок добре перемішують і при постійному перемішуванні до одержаної суміші вливають цукровий сироп. Щоб глазур не охолола, каструлю з нею ставлять у гарячу воду.

АНИСОВІ ГОРБОЧКИ

Продукти для приготування: 290 г цукрової пудри, 290 г борошна, 2 ст. ложки меленого анісу, 4 яйця, порошок для печива, цедра лимона.

Спосіб приготування: цукор з яйцями вимішують протягом 20 хвилин, додають аніс, цедру лимона, в кінці борошно, змішане з порошком для печива, і все добре перемішують. З одержаної маси чайною ложкою на змащений лист викладають горбочки на відстані 4—5 см один від одного, кладуть у нагріту духовку і випікають при температурі 210—220° до готовності.

КРУЖАЛЬЦЯ З КАКАО

Продукти для приготування: 370 г борошна, 90 г вершкового маргарину, 160 г цукрової пудри, 40 г какао-порошку, 10 г ванільного цукру, 1 чайна ложка порошку для печива, 2 яйця, 1/2 чайної ложки кориці, молоко.

Оздоблення: яйце, мигдаль або горіх.

Спосіб приготування: маргарин з борошном розтирають, додають цукор, какао-порошок, порошок для печива, ванільний цукор, 1 або 1/2 ст. ложки молока, яйця, корицю і замішують тісто. З одержаного тіста роблять валики діаметром 1 см і формують з них кружальця. Підготовлені кружальця викладають на змащений смальцем лист, поверхню покривають збитим яйцем, посипають колотим мигдалем або горіхом. Випікають при температурі 170—180° 6—8 хвилин.

ТРУБОЧКИ З КРЕМОМ

Продукти для приготування: 3 яйця, 150 г цукрової пудри, 120 г борошна, 1 1/2 чайної ложки порошка для печива, 140 г води.

Крем з вершків: 300 г вершків (35% жирності), 20 г ванільного цукру, 30 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: яйця з цукровою пудрою розтирають протягом 15 хвилин, потім додають борошно, змішане з порошком для печива, воду, все добре перемішують, одержуючи однорідну масу. На змащений смальцем або маслом і посипаний борошном лист тісто викладають чайною ложкою на віддалі 8—10 см (воно при випіканні розтечеться) і випікають. Коли окіл кружків починає темніти, знімають з листа і в теплому стані скручують у вигляді трубочок. Після охолодження трубочки заповнюють кремом з вершків.

Приготування крему: вершки збивають у пухку піну і додають цукрову пудру, ванільний цукор.

КРУЖАЛЬЦЯ З ЛИМОННОЮ ГЛАЗУР'Ю

Продукти для приготування: 325 г борошна, 140 г цукрової пудри, цедра лимона, порошок для печива, 1 чайна ложка кориці, 5 розтертих гвоздик, 50 г вершкового масла, 40 г мелених горіхів, 20 г мelenого мигдалю, молоко, 1 яйце, 1 яєчний жовток.

Лимонна глазур: 175 г цукрової пудри, 1 столова ложка гарячої води, 2 1/2 ст. ложки соку лимона.

Спосіб приготування: борошно, цукор, цедру лимона, порошок для печива, корицю, терту гвоздику перемішують, додають яйце, яєчний жовток, масло, горіхи, мигдаль і стільки молока, щоб одержати круте тісто (як для локшини). Тісто розкачують у пласт завтовшки 2—3 мм, вирізають з нього кружечки, які викладають на змащений смальцем лист, закладають у нагріту духовку і випікають при середній температурі до готовності. Холодні кружечки покривають лимонною глазур'ю і підсушують.

Приготування глазури: цукрову пудру з гарячою водою, лимонним соком перемішують протягом 30 хвилин.

ДВОКОЛІРНІ КІЛЬЦЯ

Продукти для приготування: 330 г борошна, 160 г вершкового масла, 80 г цукрової пудри, 2 яєчних жовтки, цедра лимона, 10 г ванільного цукру, 1 чайна ложка какао-порошку.

Спосіб приготування: масло розтирають з борошном, додають цукор, яєчні жовтки, ванільний цукор і замішують тісто, яке розділяють на 2 частини. До однієї з частин додають какао-порошок і замішують. З білого і коричневого тіста роблять джгути-

ки товщиною 0,5 см, довжиною 12 см, які переплітають і формують з них кільця. Поверхню кілець змащують яйцем і випікають при температурі 170—180° протягом 5—7 хвилин.

МОРКВЯНЕ ПЕЧИВО

Продукти для приготування: 400 г борошна, 320 г цукру, 3 яйця, 35 г вершкового масла, цедра одного лимона, 1 кг сирової моркви.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: добре перемиту моркву варять до готовності у підсоленій воді, чистять і пропускають через м'ясо-рубку, потім протирають через сито. В протерту масу дають цукор, масло, яйця, цедру лимона і збивають все до пухкості, потім додають борошно і вимішують. Одержане тісто розкачують на дошці, посипаній борошном, у пласт завтовшки 1 см і вирізають з нього різні фігурки. Вирізані фігурки викладають на змащений лист і випікають при температурі 220—240°. Холодне печиво посипають цукровою пудрою.

КОРЖІ З ПЛАСТІВЦІВ (ПШЕНИЧНИХ, ВІВСЯНИХ, КУКУРУДЗЯНИХ)

Продукти для приготування: 160 г борошна, 2 яйця, 65 г ізюму, пластівці (пшеничні, вівсяні, кукурудзяні), 10 г ванільного цукру.

Спосіб приготування: відокремлюють від білків яєчні жовтки, розтирають з цукром до білого кольору, додають до них ванільний цукор і збиті в міцну піну білки, з'єднують з пластівцями й ізюмом. Одержану масу чайною ложкою викладають горбочками на змащений лист на віддалі 6—7 см один від одного. Випікають при температурі 200—210° протягом 35—40 хвилин.

ГІРКА З МЕДОМ І ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 100 г молока, 3 яєчних жовтки, 2 столові ложки сметани, 1/3 чайної ложки солі, 1 столова ложка цукру-піску, 2 столові ложки коньяку, 500 г свиногого смальцю.

Оздоблення: 1 склянка натурального меду, мелені горіхи.

Спосіб приготування: борошно збирають на столі у купку, в якій роблять заглиблення і вливають туди сметану, жовт-

ки, молоко, цукор, сіль, коньяк. Замішують тісто, яке залишають для відстоювання на 10—15 хвилин. Після цього з тіста формують тоненькі батончики (товщиною приблизно з олівець), які нарізають на дрібні шматочки, розкладаючи їх на столі, щоб вони не склеїлись.

Смалець доводять до гарячого стану, невеликими порціями кладуть у нього нарізані шматочки і смажать до золотистого кольору і збільшення в об'ємі у два-три рази. Готові шматочки вилловлюють з смальцю, висипають на сито, вкрите папером. Обсмажені таким чином шматочки опускають на 1—2 хвилини у киплячий мед, обкачують у тертих горіхах і укладають гіркою на тарілку.

КРЕНДЕЛІ З МАКОМ

Продукти для приготування: *400 г борошна, 2 яйця, 10—12 г вершкового масла, 1/2 чайної ложки солі, 100 г води, 1/2 склянки маку.*

Спосіб приготування: просіяне борошно збирають на столі у купу із заглибленням усередині, куди закладають сіль, яйця, масло, воду і замішують тісто міцної консистенції (як на локшину). Тісто розкачують у пласт завтовшки 7—8 мм, розрізають на куски, які скручують у джгутики і формують кренделі. Одержані кренделі варять у киплячій підсоленій воді до тих пір, поки вони не спливають на поверхню, після чого виймають і обкачують у макові. Обкачані кренделі розкладають на лист, змащений смальцем, і випікають 10—15 хвилин при температурі 230—250°.

ПЕЧИВО З ЧЕРЕШНЯМИ

Продукти для приготування: *420 г борошна, 300 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 90 г мелених горіхів, цедра і сік одного лимона, 1 1/2 ст. ложки рому.*

Начинка: *свіжі черешні.*

Оздоблення: *яйця, цукрова пудра.*

Спосіб приготування: просіяне борошно розтирають з маслом, додають цукор, горіхи, цедру і сік лимона, ром і замішують тісто. Одержане тісто розкачують у пласт товщиною 2—3 мм і вирізають кружечки. На середину кружечка кладуть 3 черешні, накривають другим кружечком і стискають їх краї. Поверхню змащують яйцем і випікають при середній температурі. Охолоджене печиво посипають цукровою пудрою.

МЕДОВИЙ ПОЦІЛУНОК

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г цукрової пудри, 1/2 чайної ложки кориці, 1 чайна ложка питної соди, 1 1/2 яйця, 3 ст. ложки рідкого натурального меду, 1—2 столові ложки молока.

Оздоблення: яйце, горіхи.

Спосіб приготування: борошно перемішують з питною содою, додають яйця, рідкий мед, корицю, цукрову пудру і замішують тісто, яке залишають на 30 хвилин для відстоювання. Після цього тісто ще раз вимішують, розкачують у пласт завтовшки 0,5 см і вирізають з нього кружечки. Поверхню кружечків змащують збитим яйцем, прикрашають чверткою горіха і випікають при середній температурі до золотистого кольору.

ПЕЧИВО МЕДОВЕ ГЛАЗУРОВАНЕ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 250 г меду, 250 г цукру, 100 г смажених колотих горіхів, 4 яйця, 200 г сметани, 1 чайна ложка соди, 1/2 чайної ложки кориці.

Крем: 500 г молока, 4 столові ложки борошна, 100 г цукру, 300 г вершкового масла, 1 ст. ложка рому.

Глазур: 3 столові ложки какао-порошку, 3 столові ложки води, 150 г цукру, 50 г вершкового масла.

Спосіб приготування: рідкий мед з'єднують з цукром, смаженими колотими горіхами, борошном, змішаним з содою, яйцями, сметаною і замішують тісто, яке розділяють на дві частини. Обидві частини тіста розкачують у пласт і випікають на листі, змащеному смальцем і посипаному борошном, при температурі 180—200° протягом 15 хвилин. Охолоджені коржі прошаровують кремом і глазують поверхню.

Приготування крему: з молока, борошна, цукру варять заварний крем, охолоджують його, додають збите вершкове масло, ром і все добре перемішують.

Глазур: цукор з водою, какао-порошком варять до загустіння і в кінці додають вершкове масло.

ПЕЧИВО «МАРМУРОВЕ»

Продукти для приготування: 360 г борошна, 250 г вершкового масла, 4 яйця, 300 г цукру, 250 г молока, 25 г какао-порошку (1 ст. ложка), 75 г нарізаних горіхів, 1 чайна ложка питної соди.

Глазур: 120 г цукру, 3 столові ложки води, 2 чайні ложки какао-порошку, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування: цукор розтирають з вершковим маслом у густу масу, поступово додаючи по одному яйцю і, постійно перемішуючи, додають малими порціями борошно, змішане з содою, і молоко. В кінці перемішування додають горіхи. У форму, змащену смальцем і посипану борошном, виливають половину тіста; у другу половину додають какао-порошок, виливають зверху на біле тісто і розрівнюють. Форму з тістом закладають у нагріту духовку і випікають при температурі 190—210° протягом 20—30 хвилин. Готовність перевіряють проколом голки.

Випечене тісто змащують глазур'ю і розрізають на ромбики.

Приготування глазурі: з цукру, какао-порошку, води варять густий сироп, в кінці додають вершкове масло.

ОРИГІНАЛЬНІ ТІСТЕЧКА

Продукти для приготування: 4 яєчних білки, 140 г цукру, 140 г смажених мелених горіхів, 1 ст. ложка борошна.

Крем: 4 яєчних жовтки, 2 столові ложки какао-порошку, 150 г цукру, 2 ст. ложки напою чорної кави, 150 г вершкового масла.

Спосіб приготування: яєчні білки збивають у піну до збільшення в об'ємі у 6—7 разів; продовжуючи збивання, тоненьким струменем у цю масу висипають цукор. Смажені мелені горіхи перемішують з борошном і висипають у збиті білки, обережно перемішують, щоб білки не сіли. Збиту масу викладають на змащений лист і випікають при температурі 100—110° протягом 5—8 хвилин. Випечене тісто в теплому стані розрізають на 2 частини, охолоджують, прошаровують кремом і гострим ножем, змоченим у гарячій воді, розрізають на шматки.

Приготування крему: яєчні жовтки, цукор, какао-порошок, кавовий напій добре перемішують і варять на водяній бані до загустіння. У напівохолоджену масу додають вершкове масло, перемішують і охолоджують.

ГОРІХОВІ ПРЯМОКУТНИКИ З АБРИКОСАМИ

Продукти для приготування: 220 г маргарину, 300 г борошна, 100 г цукрової пудри, цедра і сік одного лимона, 1 яєчний жовток, порошок для печива.

Прошарок: 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 600 г абрикосів.

Оздоблення: 250 г цукру, 20 г ванільного цукру, 4 яєчні жовтки, 200 г мелених горіхів, 5 яєчних білків.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукрової пудри, цедри і соку лимона, яєчного жовтка, порошку для печива замішують тісто, розкачують у тонкий пласт і кладуть на посипаний борошном лист. Зверху тісто посипають меленими білими сухарями, викладають абрикосами, нарізаними на частинки товщиною 1 см, поверх абрикосів накладають горіхове оздоблення. Випікають при середній температурі до золотистого кольору.

Приготування оздоблення: цукор, ванільний цукор, яєчні жовтки добре перемішують, додають мелені горіхи і білки, збиті у міцну піну.

МІНЬЙОН

Продукти для приготування: 6 яєць, 250 г цукру, 200 г борошна.

Крем: 200 г цукру, 80 г какао-порошку, 250 г столового вина, 10 г вершкового масла, 100 г тертих горіхів.

Оздоблення: 100 г тертого шоколаду, 80 г тертих горіхів, 100 г рому або коньяку.

Начинка: вишневий компот.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно і у 2—3 прийоми перемішують. Одержану масу вливають у форму, змащену смальцем, посипану борошном або застелену пергаментним папером. Форму заповнюють на $\frac{3}{4}$ висоти. Випікають 35—45 хвилин при температурі 190—200°. Випечений бісквіт охолоджують, потім виймають з форми і вистояють 3—4 години. Вистояний бісквіт протирають через сито, перемішують з кремом, ромом і горіхами. Потім з нього формують кульки, в середину кожної вкладають вишню, обкачують в суміші тертого шоколаду і горіхів.

Приготування крему: цукор-пісок, какао-порошок, вино — варять. В охолоджену масу додають збите вершкове масло, мелені горіхи і все перемішують.

ДЕШЕВІ СМАЧНІ ТІСТЕЧКА

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г цукру, 2 яйця, 100 г вершкового маргарину, 500 г кефіру, 30 г какао-порошку, $\frac{1}{2}$ чайної ложки питної соди.

Начинка: повидло.

Оздоблення: *цукрова пудра*.

Спосіб приготування: яйця, цукор, маргарин збивають у пухку масу; якщо маса дуже густа, до неї додають 1—2 ложки води. При постійному перемішуванні у неї поступово додають борошно, змішане з содою, і кефір. Готують дві форми, змащені смальцем, посипані борошном або застелені пергаментним папером. Половину тіста виливають в одну з форм і зразу випікають. У другу половину додають какао-порошок, перемішують, виливають у форму і випікають при температурі 190—205° до готовності, яку визначають проколом голки. Випечене тісто охолоджують у формах, потім склеюють повидлом. Поверхню печива посипають цукровою пудрою і розрізають на квадратики.

МЕДОВІ ПРЯНИЧКИ З ШОКОЛАДОМ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 1 чайна ложка питної соди, 1/2 чайної ложки кориці, 2—4 розтерті гвоздики, 150 г цукрової пудри, 40 г свинячого смальцю, 180 г натурального меду, 3 яйця.

Глазур: 100 г шоколаду, 3—4 столові ложки води, 4 шматочки цукру-рафінаду, 1 чайна ложка вершкового масла.

Спосіб приготування: свинячий смалець разом з медом розтоплюють, додають борошно, змішане з содою, корицею, гвоздикою, добре перемішують і настоюють 1—2 години. Після додають яйце, ще раз перемішують тісто і розкачують у пласт завтовшки 1 см. Потім вирізають з нього різні форми і випікають при середній температурі, покривають глазур'ю і підсушують.

Приготування глазури: шматочки цукру заливають гарячою водою, додають тертий шоколад, розм'якшене масло і перемішують до повного розчинення.

ФАЛЬШИВА СЛОЙКА (1-й варіант)

Продукти для приготування: 500 г борошна, 160 г свинячого смальцю або 180 г вершкового масла, 150 г цукру, 2 яйця, 1 ст. ложка води, 1 чайна ложка оцту, на кінчику ножа питної соди, молоко.

Крем: 600 г молока незбираного, 300 г цукру, 3 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки какао-порошку, 100 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри.

Оздоблення: *цукрова пудра* або *шоколад*.

Спосіб приготування: борошно розтирають із смальцем, додають яйця, погашену оцтом соду, цукор і замішують тіс-

то. Якщо воно не досить пухке, додають молоко. Одержане тісто розкачують, складають конвертом учетверо, охолоджують, знову розкачують, складають учетверо і охолоджують, ділять на 5 рівних частин, розкачують у тонкі пласти і випікають при середній температурі. Охолоджені пласти прошаровують кремом, накривають вологою серветкою і ставлять під прес. Коли тісто пом'якло, поверхню змащують рештою крему, посипають цукровою пудрою або тертим шоколадом і розрізають на шматки.

Приготування крему: з молока, цукру, 100 г борошна, какао-порошку варять заварний крем, окремо збивають вершкове масло з цукровою пудрою. Охолоджений заварний крем і збитий вершковий крем з'єднують і перемішують.

ФАЛЬШИВА СЛОЙКА (2-й варіант)

Продукти для приготування: 380 г борошна, 100 г свинячого смальцю, 100 г цукру, 100 г амонію, 1 яйце, молоко.

Крем: 500 г води, 100 г цукру, 3 ст. ложки какао-порошку, 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 2 ст. ложки мелених горхів.

Оздоблення: мелені горіхи.

Спосіб приготування: з борошна, смальцю, цукру, розведеного амонію, яйця замішують круте тісто і відстоюють протягом 12 годин. Потім ділять на чотири частини, розкачують у тонкий пласт і випікають при середній температурі. Охолоджені пласти прошаровують кремом, поверхню змащують рештою крему, посипають меленими горіхами і розрізають на квадратики.

Приготування крему: з води, цукру, 100 борошна, какао-порошку варять заварний крем, окремо збивають вершкове масло з цукровою пудрою. Охолоджений заварний крем і збитий вершковий крем з'єднують і перемішують.

ВАНІЛЬНЕ ПЕЧИВО

Продукти для приготування: 1/2 склянки борошна, 3 яйця, 1/2 склянки цукрової пудри, 1/2 порошку ваніліну.

Спосіб приготування: жовтки розтерти з цукровою пудрою до білої маси, додати борошно, змішане з ваніліном, і збиті у піну білки. Викласти тісто чайною ложкою на змащений вершковим маслом лист з проміжками 2—3 см і спекти в духовці при температурі 200—220°. Як тільки печиво підрум'яниться з боків,

зняти з листа ножем і згорнути, поки не охолело, в ріжки або трубочки, які можна наповнити будь-яким кремом (шоколадним, кавовим тощо).

СМЕТАННИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 500 г сметани, 300 г цукру, 1/4 чайної ложки соди, на кінчику ножа солі.

Спосіб приготування: сметану змішати з цукром і розділити на дві частини. До однієї частини додати соду, сіль, борошно і замісити дуже м'яке тісто, яке розділити на чотири рівні частини. Кожну частину розкачати у вигляді прямокутників однакового розміру товщиною 2 мм і покласти на лист, змащений маргарином. Пекти в духовці при температурі 160—180° до одержання рум'яної кірочки. Після охолодження один з коржів покласти на блюдо і густо змастити сметаною, на нього покласти другий корж і також змастити сметаною, потім третій з рештою сметани, що залишилася. З четвертого коржа зробити кришки і посипати пиріг зверху. Через 2—4 години пиріг можна розрізати.

ПЕЧИВО «ГОРІХОВІ МАРЦИПАНИ»

Продукти для приготування: 200 г смажених грецьких горіхів, 180 г кристалізованого меду, 50 г борошна, кілька крапель будь-якої есенції.

Спосіб приготування: смажені горіхи протирають на тертці з дрібними отворами, додають борошно, кристалізований мед, есенцію і ретельно перемішують. Одержану масу викладають на фольгу, закручують у вигляді ковбаси і охолоджують у холодильнику 8—10 годин, після чого нарізають на шматки.

ПЕЧИВО ІЗ ЗЕРНЯТКАМИ

Продукти для приготування: 180 г маргарину, 150 г меду, 60 г очищеного, смаженого, меленого насіння соняшника, 360 г борошна, 1/2 чайної ложки кориці, 2—3 терті гвоздики, 1 чайна ложка порошку для печива, молоко.

Оздоблення: яєчний жовток, насіння соняшника.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, рідкого меду, меленого насіння соняшника, кориці, гвоздики, порошка для печива, молока замішують м'яке тісто, яке закручують у целофанову плівку і кладуть у холодильник на 4—6 годин. Охоложене тісто ще раз перемішують, розкачують у пласт завтовшки

І см, поверхню змащують яечним жовтком, посипають насінням соняшника і фігурним різцем нарізають на квадратики розміром 3×3 см. Квадратики викладають у форму, змащену смальцем, закладають у нагріту духовку. Випікають при температурі 160—170° протягом 8—10 хвилин.

СВЯТКОВІ ФІГУРИ

Продукти для приготування: 200 г житнього борошна, 300 г пшеничного борошна, 1 яйце, 55 г маргарину, 120 г меду, 160 г цукрової пудри, 1 чайна ложка кориці, 4 терті гвоздики, 1 чайна ложка питної соди.

Маса для оформлення: 1 яєчний білок, 0,5 г лимонної кислоти або кілька крапель соку лимона, 150 г пересіяної цукрової пудри.

Спосіб приготування: до теплого рідкого меду додають корицю, гвоздику, маргарин, цукор, борошно, перемішане з питною содою, яйце і замішують тісто, яке охолоджують 2—3 години. Потім тісто розкачують у пласт завтовшки 0,5 см і вирізають фігурки у вигляді ялинки, серця, будиночка, звірів, птахів тощо (фігурки можна формувати і руками). Одержані вироби викладають на змащений смальцем лист і випікають при середній температурі 8—10 хвилин. Охолоджені фігурки оздоблюють малюнками довільної форми.

Приготування оздоблювальної маси: яєчний білок з лимоном і пересіяною цукровою пудрою збивають у міцну піну. З паперу роблять пакунок, заповнюють його білковою масою. На кінчику пакунка роблять отвір бажаного діаметру (1—3 мм) і, здавлюючи його, наносять на фігурки візерунок, після чого печиво підсушують.

КЕКС СМЕТАННИЙ

Продукти для приготування: 300—350 г борошна, 160 г цукру, 250 г сметани, 1 ст. ложка порошку для печива, 50 г крупно порізаних горіхів, 50 г ізюму або сушених фруктів.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно змішують з порошком для печива, додають цукор, сметану, горіхи, ізюм, перемішують і викладають у змащену смальцем і посипану борошном форму. Тісто випікають до готовності, яку визначають проколом голки. Випечене печиво виймають з форми, посипають цукровою пудрою, охолоджують і розрізають на шматки.

МЕДОВІ КУЛЬКИ

Продукти для приготування: 150 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, 500 г борошна, 200 г меду, 2 яйця, 1/2 чайної ложки питної соди, 80 г тертих цукатів, 80 г мелених горіхів або мигдалю, в тому числі 4 шт. розтертого гіркокого мигдалю або гвоздики.

Спосіб приготування: яйце з цукром розтирають до утворення піни; підігрівають маргарин і мед, додають соду, охолоджують і змішують з яечною масою. Потім додають прянощі, борошно, решту продуктів і замішують однорідне пластичне тісто, яке кладуть у прохолодне місце на 30 хвилин і ще раз перемішують. З одержаної маси формують маленькі кульки, які попарно кладуть у змащену маслом, посипану борошном форму. Випікають при середній температурі до утворення золотисто-коричневої скоринки.

МЕДОВІ ТАРИЛОЧКИ

Продукти для приготування: 250 г вершкового масла, 170 г меду, 1 яйце, 480 г борошна, 1/2 ст. ложки цукру, 1/2 ст. ложки смальцю (для змащування форми).

Спосіб приготування: вершкове масло розминають, додають борошно, розігрітий мед, цукор, соду, яйце і добре перемішують. З одержаної маси формують невеликі кульки. Кожну кульку сплющують і посередині пальцем роблять заглибину. Кульки випікають у змащеній смальцем формі при середній температурі. У заглибину кладуть очищений мигдаль (вишню, сливу, полуницю тощо).

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 1 склянка молока, сіль до смаку, 25 г дріжджів, 500 яблук, 50 г меду (для начинки), 75 г смальцю, 350 г борошна, 1/2 яйця, 250 г сметани.

Спосіб приготування: молоко нагрівають до 30°, додають сіль, цукор, дріжджі і частину борошна, перемішують до густини сметани. Коли маса підніметься, додають розігрітий смалець, частину меду, борошно і замішують тісто. Коли тісто підніметься, додають розігрітий мед, ще раз замішують і викладають його у форму пластом завтовшки 1 ст. Зверху кладуть очищені і порізані на часточки яблука (або натерті на тертці), змащують сумішшю яйця, сметани, меду і випікають. Для начинки можна використати інші фрукти, а також ягоди, моркву, сир з медом.

МЕДОВЕ ПЕЧИВО

Продукти для приготування: 500 г меду, 250 г цукру, 750 г борошна, 250 г рубленого мигдалю, 125 г рублених цукатів, 3 чайних ложки кориці, 1/2 чайної ложки меленої гвоздики, 1/2 лимона, натерта цедра, 1 чайна ложка питної соди, 4 г вуглекислого амонію, шоколадна масляна глазур, 50 г ядер мигдалю або горіха.

Спосіб приготування: мед підігривають з цукром, додають соду з оцтом, охолоджують. Додають борошно, мигдаль, цукати, прянощі. Вуглекислий амоній розчиняють у воді і додають у тісто. Тісто охолоджують протягом 24 годин, потім кладуть на 3—4 години в тепле приміщення. Після відстоювання його розкачують у пласт, який кладуть у змащену смальцем і посипану борошном форму, випікають при середній температурі. Випечене тісто ще теплим розрізують на квадрати, вкривають шоколадною глазур'ю і прикрашують половинками мигдалю або горіха.

ПЕЧИВО «ТОКАЇ»

Продукти для приготування: 450 г житнього борошна, 6 ст. ложок меду, 4 яйця, 5 г меленої кориці, 2—3 розтерті гвоздики, 1 пачка ванільного цукру, мигдаль.

Спосіб приготування: з борошна, нагрітого меду, яєць, кориці, гвоздики і ванільного цукру замішують тісто, розкачують його у пласт, з якого вирізують круглі коржикі. Поверхню коржиків змащують яечним жовтком і прикрашують половинками очищеного мигдалю або лісових горішків. Випікають до готовності при середній температурі.

МЕДОВЕ ПЕЧИВО ПО-УГОРСЬКИ

Продукти для приготування: 280 г борошна другого сорту, 100 г меду, 100 г цукру, 2 яйця, 30 г смальцю, мелені кориця і гвоздика, щіпка питної соди.

Спосіб приготування: з продуктів, передбачених рецептом (мед підігріти), замішують тісто, розкачують його у пласт завтовшки з палець. З одержаного пласта вирізують коржикі. Форму змащують маслом, кладуть у неї коржикі, змащені яечним жовтком, і випікають їх у попередньо розігрітій духовці. М'які коржикі знімають з форми ножем, кладуть на лист і накривають рушником.

«ДОМІНО»

Продукти для приготування: *150 г цукру, 2 яйця, 3 ст. ложки меду, 50 г шоколаду, 200 г борошна, 1/2 пачки порошку для печива.*

Спосіб приготування: цукор з яйцями розмішують до піноподібної маси, додають трохи підігрітий мед, тертий шоколад і борошно, перемішане з порошком для печива, і замішують тісто. Одержане тісто пластом завтовшки 0,5 см кладуть у змащену маслом форму і випікають при малій температурі. Випечений корж покривають цукровою глазур'ю, залишають для підсушування і нарізають у вигляді фігур доміно. На поверхню коржів накладають цифрові крапки з різного шоколаду.

МЕДОВИК ДО ВИНА

Продукти для приготування: *100 г цукру, 2 ст. ложки меду, 2 яйця, 100 г лісових горіхів, 0,5 чайної ложки меленої кориці, 250 г борошна, 1 пачка порошку для печива.*

Спосіб приготування: цукор, мед, яйця перемішують до одержання піноподібної маси, додають мелені горіхи, корицю і борошно, змішане з порошком для печива. Одержане тісто розкачують у пласт завтовшки 0,5 см і нарізають смужками завдовжки 6—8 см, завширшки 1,5—2 см. Смужки кладуть у змащену маслом форму і випікають при середній температурі. Цей медовик може зберігатися кілька днів і не втрачати смаку.

ДЕБРЕЦЕНСЬКИЙ МЕДОВИК

Продукти для приготування: *500 г меду, 500 г борошна, 20 г смальцю, 120 г цукрової пудри, 3 яєчних жовтки.*

Спосіб приготування: мед кип'ятять, знімають з вогню, додають 20 г смальцю, 250 г борошна, замішують тісто, яке кладуть у тепле місце на 2—3 години. 250 г борошна пересіюють на дошку, перемішують з 120 г цукрової пудри, з яєчними жовтками, замішують тісто, яке з'єднують з медовою масою. Одержане тісто розкачують у пласт і вирізують з нього формочками печиво. Вирізані коржикі випікають у формі, посипаній борошном, при високій температурі. Поверхню гарячого випеченого медового печива можна змастити молоком, щоб надати йому блиску.

Вироби з дріжджового тіста

Дріжджове тісто готується двома способами — опарним і безопарним. Для приготування опари всю норму подрібнених дріжджів залийте всією кількістю рідини, вказаної у рецепті, і за рецептом додайте цукор та борошно.

Рідина (вода чи молоко), в якій розводять дріжджі, повинна мати температуру 25—30° С. Холодна або надто гаряча рідина сповільнює або зовсім припиняє діяльність дріжджів. Найкраще опару (розчину) готувати на молоці, тоді дріжджі швидше бродять.

Коли розчина замішана, посипте її зверху тонким шаром борошна і поставте на 40—50 хвилин у тепле місце. Якщо на посипці покажуться тріщини — розчина підходить.

Опара готова, якщо 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, поки тісто легко відставатиме від рук. Після цього знову поставте його в тепле місце на 1,5—2 години для повторного бродіння, під час якого тісто слід 1—4 рази перемісити.

Тісто вважається готовим, коли збільшиться в об'ємі в 1,5—2 рази і буде пухким та еластичним. Ні розчина, ні тісто не повинні перестоювати.

Для приготування безопарного тіста дріжджі посипте цукром, а коли розпусяться, додайте всі зазначені в рецепті продукти, замісіть і поставте в тепле місце на 2—3 години для бродіння, перемісивши тісто за цей час два-три рази.

Формуючи з тіста вироби, робіть їх однаковими за розміром, інакше вони пропикатимуться не однаково. Сформовані вироби покладіть на змащений маргарином або застелений промашеним папером лист і поставте в тепле місце для підходу.

Щоб надати виробам гарного зовнішнього вигляду, їх змащують жовтком, змішаним із невеликою кількістю води. Змащувати слід за 2—3 хвилини до випікання.

Під час випікання підтримуйте належну температуру духовки, бо в не досить нагрітій духовці тісто переросте, а в надто гарячій — не встигне як слід підійти. Спечене тісто, трохи охолодив-

ши на листі чи у формі, виймайте обережно і викладіть на застелену рушником подушку.

Дріжджова випічка — найдавніша і найбільш поширена на Закарпатті. Жодне релігійне свято в давнину не обходилося без дріжджової випічки. Це — прекрасно випечені паски, різні крученики — баники, дріжджові бобальки, фанки, паляниці, верчуки — човриги, плетені вінки, кнедлики, гомбовці та інші вироби із дріжджового тіста.

ПАСКА СВЯТКОВА

Продукти для приготування: 1 шт.: 904 г борошна, 140 г цукру, 110 г маргарину, 3 яйця, 40 г дріжджів, 11 г солі, 300 г молока, 80 г води.

Спосіб приготування: дріжджове тісто готується опарним способом. Тісто залишають на 2—2,5 години для бродіння. Під час бродіння його слід один-два рази перемісити.

Формування паски: готове тісто ділять на чотири частини. Тісто трьох частин розкачують у вигляді прутиків завдовжки 55—60 см і обплітають паску (четверту частину тіста у вигляді круглої форми). Сформовану паску залишають для підходу на 30—40 хвилин. Перед випіканням паску змащують яйцем. Можна красиво оздобити паску елементами із круто замішаного прісного тіста у вигляді листочків, квітів, колосків пшениці, або винограду.

Випікають у духовці 40—45 хвилин при температурі 160—170°. Після випікання, оздоблення змащують цукровим сиропом для блиску. Вага однієї паски 1,5 кг.

КРУЧЕНИКИ ПО-УЖГОРОДСЬКИ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожен: 700 г борошна, 120 г маргарину, 1 яйце, 120 г цукру, дріжджів 20 г, 4 г солі, 1 г ванільного цукру, 250 г води.

Спосіб приготування: тісто готується опарним способом. Готове тісто повинно бути пухким, на дотик сухим і еластичним.

Формування: тісто розділяємо на 10 кусків, розкачуємо у вигляді валика, скручуємо джгутиком і з'єднуємо кінці.

Підготовлений напівфабрикат викладаємо на лист, змащений маргарином, і витримуємо 35—40 хвилин при температурі 30°. Перед випічкою напівфабрикат змащуємо яйцем і посипаємо меленими сухарями. Випікають у духовці протягом 18 хвилин при температурі 170—180°.

РОГАЛИК ОСОБЛИВИЙ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожен: 350 г борошна, 60 г маргарину, 15 г цукру, 160 г молока, 1 яйце, 10 г дріжджів, 4 г солі.

Спосіб приготування: тісто готується опарним способом.

Формування: готове тісто розкачують у вигляді трикутника, ділять на 10 частин. Із кожного трикутника роблять рогалик серповидної форми.

Підготовлений напівфабрикат викладають на змащений маргарином лист, ставлять у тепле місце на 30 хв для підходу.

Щоб надати виробам гарного зовнішнього вигляду, їх змащують яйцем за 2—3 хвилини до випікання. Випікають у духовці при температурі 170—180° протягом 15—17 хвилин.

ВІНОК ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Продукти для приготування 1 шт. вагою 1 кг: 600 г борошна, 100 г цукру, 90 г маргарину, 3 яйця, 30 г дріжджів, 6 г солі, 200 г молока, 50 г води.

Спосіб приготування: вінок закарпатський готують із опарного дріжджового тіста.

Приготування опари: в теплому молоці (25—30°) розчинити дріжджі, додати борошно і перемішати до утворення однорідної маси. Опару кладуть у тепле місце для бродіння. Готовність опари визначають за об'ємом, який збільшується до кінця бродіння в 2—2,5 рази.

Приготування тіста: коли опара почне спадати, до неї треба долити решту води, в якій розчинений цукор, сіль і яйця. Цю суміш добре перемішують, вводять решту борошна і замішують тісто. Перед закінченням додають розтоплений маргарин і решту сировини за рецептом. Підготовлене тісто кладуть в тепле місце для бродіння на 2—2,5 години. Під час бродіння тісто перемішують 1—2 рази.

Готове тісто розкачують товщиною 0,5—0,8 мм і поверхню змащують сметаноподібним маргарином. Розкачане тісто складають у вигляді конверта і залишають ще на 20—30 хвилин, потім злегка розкачують, розрізають на 3 смужки і заплітають у вигляді коси. Краї коси з'єднують таким чином, щоб одержати форму вінка. Напівфабрикат залишають для підходу, після змащують яйцем і випікають 25—30 хвилин при температурі 170—180°.

















ПЕРЕПИЧКА ГУЦУЛЬСЬКА

Продукти для приготування 1 шт. вагою 500 г: 360 г борошна, 10 г цукру-піску, 12 г маргарину, 10 г дріжджів, 3 г солі, 180 г води.

Спосіб приготування: перепичку гуцульську готують із дріжджового тіста, яке готується безопарним способом. Готове тісто повинно бути крихким. Далі тісто розкачують товщиною в 1 см, діаметром круга 250 мм і цей напівфабрикат ставлять на 20—25 хвилин для підходу. Перед випічкою поверхню тіста змащують водою. Випікають 20—25 хв. при температурі 220—250°.

БУЛКА БУТЕРБРОДНА

Продукти для приготування 10 шт. вагою 40 г: 280 г борошна, 50 г маргарину, 12 г цукру-піску, 130 г молока, 1 яйце, 8 г дріжджів, 3 г солі.

Булки готують з тіста, яке готується безопарним способом. Готове тісто повинно бути крихким, еластичним. Готове тісто розділяємо на 10 рівних кусків, надаючи їм форми круглих булочок. Підготовлені напівфабрикати викладають на змащений лист і залишають для підходу на 30 хв. За 2—3 хв. до випікання булочки слід змастити яйцем. Випікають 15—17 хвилин при температурі 180°.

ПАЛЯНИЦЯ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

Продукти для приготування 1 шт. вагою 1 кг: 550 г борошна пшеничного, 160 г борошна кукурудзяного, 90 г простокваші, 20 г дріжджів, 10 г цукру-піску, 15 г маргарину, 2 яйця, 12 г солі, 380 г води.

Тісто готують опарним способом. Опару змішують з розчином (в теплій воді розчиняють сіль, цукор і простоквашу), додаючи поступово пшеничне і кукурудзяне борошно. Наприкінці замісу в тісто додають розтертий маргарин. Заміс проводять до утворення гладкого, еластичного тіста. Тісто залишають в теплому місці для бродіння на 2 години. Під час бродіння тісто перемішують 1—2 рази. Готовому тісту надають круглої форми, викладають на змащений лист і дають 15 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем і випікають при температурі 220° протягом 40 хвилин.

ЛАНГОШ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 190 г кожен: 1200 г борошна, 50 г маргарину, 20 г дріжджів, 10 г солі, 80 г води, 250 г олії для смаження.

Тісто готується безопарним способом. Готове тісто розділяємо на 10 рівних кусків, розкачуємо у вигляді кола діаметром 20 см. Напівфабрикату даємо 20 хв для підходу, після чого смажимо у сковороді в сильно розігрітій олії. На поверхні лангоша під час смаження можна зробити вилкою проколи і посипати сіллю.

ГРЕБІНЦІ З ІЗЮМОМ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожен: 620 г борошна, 130 г цукру-піску, 15 г дріжджів, 2 яйця, 100 г молока, 90 г маргарину, 40 г ізюму, 5 г солі, 100 г води.

Тісто готують опарним способом. В теплій воді розводять дріжджі, засипають борошно. Коли опара збільшиться в 2 рази в об'ємі, додають розчин солі, цукру, підігріте молоко, ізюм, яйця і замішують тісто. Потім додають розтоплений маргарин і тісто добре вимішують. Далі тісто кладуть в тепле місце для бродіння. Під час бродіння тісто перемішують 1—2 рази.

Готове тісто розділяють на 10 кусків. Із кожного куска тіста роблять валики довжиною 10 см, трохи придавлюють пальцями і одну сторону підрізають у вигляді гребінця. Напівфабрикат залишають для підходу. За 2—3 хв. до випікання гребінці слід змастити яйцем. Випікають в духовці 18 хв. при температурі 170—180°.

БУЛОЧКА «ЛАСТІВКА»

Продукти для приготування 10 шт. булочок вагою 100 г кожна: 640 г борошна, 20 г дріжджів, 160 г цукру-піску, 90 г молока, 1 яйце, на кінчик ножа ваніліну, 70 г маргарину, 220 г води.

Тісто готують опарним способом. Готове тісто розділяють на 10 кусків. Кожен кусок розкачують у джгутик і зав'язують у вигляді вузла. На одному кінці вузла роблять два надрізи. Напівфабрикату дають 50 хв для підходу. Перед випіканням напівфабрикати посипають крихтою.

Приготування крихти: борошно змішують з цукром, далі додають маргарин. Цю масу добре перемішують і протирають через сито.

Випікають булочки 20 хв. при температурі 180°.

РАКУШКА З КОРИЦЕЮ АБО МАКОМ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна: 340 г борошна, 60 г цукру-піску, 60 г маргарину, 2 яйця, 10 г дріжджів, 3 г солі, 5 г кориці або 10 г маку, 110 г води.

Тісто для ракушок готують безопарним способом.

Формування: готове тісто розділяють на 5 кусків, кожен кусок розкачують у пласт, який змащують маргарином і посипають маком або корицею, змішаними з цукром. Кожен пласт загортають у вигляді рулета і розрізають на дві частини. Розрізані кусочки всередині придавлюють пальцями так, щоб краї піднялися. Готовий напівфабрикат складають на змащений маргарином лист і залишають на 30 хв для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікають 10—15 хв. при температурі 220—240°.

БУЛОЧКА СЛОЙОНА З ЦУКРОВОЮ ПОМАДКОЮ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 90 г кожна: 530 г борошна, 160 г цукру-піску, 16 г дріжджів, 180 г маргарину, 3 яйця, 4 г солі.

Тісто готують опарним способом.

Формування: готове тісто після бродіння на столі розкачують у пласт товщиною 15—20 мм, змащують розтопленим маргарином, складають у вигляді конверта і дають тісту постояти 20—30 хв. Потім тісто розкачують ще раз до товщини 5—6 мм, змащують розтопленим маргарином і розрізають на трикутники (сторона трикутника 15—20 мм), які закручують у вигляді рулета.

Перед випіканням напівфабрикати змащують яйцем. Випікають в духовці 15 хв. при температурі 180—200°. Випічені булочки змащують цукровою помадкою (цукровим сиропом).

БУЛОЧКА З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожна: 340 г борошна, 70 г цукру-піску, 70 г маргарину, 3 г ваніліну, 100 г молока, 10 г цукру-пудри, на кінчику ножа кориці, 40 г води, 430 г очищених яблук.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом, начинка — свіжі яблука миють, розрізають на 8 частин, видаляючи качан.

Формування і оздоблення: тісто розкачують товщиною до 0,7 см і нарізають з нього 10 однакових квадратиків. На середину кожного квадратика кладуть частинку яблука, посипа-

ють його корицею. Кінчики тіста загортають у вигляді конверта. Сформовані булочки кладуть на лист, змащений маргарином. Напівфабрикат залишають на 25 хв. для підходу. Випікають булочки 15 хв. при температурі 180—200°. Випечені булочки посипають цукровою пудрою.

ПИРІГ НАПІВВІДКРИТИЙ З ПОВИДЛОМ АБО СИРКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування 1 пирога вагою 500 г: 240 г борошна, 30 г цукру-піску, 15 г маргарину, 1 яйце, 100 г води, 1 г солі, 8 г дріжджів, 2 г олії, 180 г манної крупи, на кінчик ножа ваніліну, 180 г сиру або повидла.

Спосіб приготування: пиріг готують із опарного дріжджового тіста.

Формування: із готового тіста для оздоблення відрізають 50 г. Із більшого куска тіста формують у вигляді булочки і дають 15 хв. для підходу. Після всередині пальцями робимо заглиблення, яке заповнюємо сирковою начинкою або повидлом. Із 50 г тіста поверх начинки смугами можна зробити решітку або інший рисунок для оздоблення. Готовий напівфабрикат ще раз залишаємо для підходу, змащуємо яйцем і випікаємо 20—25 хв. в духовці при температурі 220—240°.

Приготування сиркової начинки: в протертий сир додаємо трохи цукру, 1/2 яйця, манну крупу і ваніль. Одержану масу треба добре перемішати.

БАНИКИ (РУЛЕТИ) ДРІЖДЖОВІ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 500 г: тісто — 2450 г борошна, 3 яйця, 230 г маргарину, 50 г дріжджів, 340 г цукру, 20 г солі, 950 г води.

Начинка: 1250 г ізюму або сир, яблука, повидло, мак, горіхи.

Спосіб приготування: рулети готують із опарного дріжджового тіста.

Формування: готове тісто розкачують у пласт довжиною 0,5 см. На поверхню розмішаного тіста рівномірно наносять начинку і загортають у вигляді рулета. Напівфабрикат складають на змащений лист і дають 40 хв. для підходу. Перед випіканням змащують рулети яйцем. Випікають при температурі 230—240° протягом 30—40 хв.

Приготування начинок:

І з ю м — перебрати, промити в теплій воді, залити окропом і проварити, поки не стане м'яким, а вода випариться.

С и р — додати яйце, цукор, манну крупу, трохи ваніліну. Масу добре перемішати.

Я б л у ч н а н а ч и н к а — почищені яблука натерти на тертці, додати цукор, манну крупу, трохи кориці і масу добре перемішати.

М а к о в а н а ч и н к а — мак промити в теплій воді і в співвідношенні 1:1 з водою проварити 1—2 хв., потім на 3 години залишити для набухання. Зцідивши через марлю решту води, в мак додати цукор і два рази пропустити через м'ясорубку з дрібною решткою.

Г о р і х о в а н а ч и н к а — очищене ядро грецького горіха помолоти або подрібнити, додати цукор-пісок і добре перемішати.

КОЛОБКИ З ГОРІХОМ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ (РІЗДВЯНІ БОБАЛЬКИ)

Продукти для приготування 1 кг: 480 г борошна, 24 г дріжджів, 2 яйця, 140 г цукру-піску, 170 г маргарину, 200 г молока, 4 г солі, 165 г очищених горіхів, 5 г сухарів.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом.

Підготовлену змочену форму (каструлю) посипають сухарями. Готове тісто порціують змащеною розтопленим маргарином ложкою у вигляді колобків. Кожну порцію тіста, взятого ложкою, добре посипають сумішшю меленого горіха з цукром і викладають у форму (каструлю). Випікають 40—45 хв. при температурі 180—200°.

Після випікання і охолодження колобки з форми на столі розпадаються на частинки, де була прослойка горіхів.

ПЛЮШКА З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожна: 550 г борошна, 120 г цукру-піску, 200 г молока, 2 яйця, 5 г солі, 18 г дріжджів, 75 г маргарину, 190 г почищених яблук, на кінчику ножа кориці.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. Готове тісто розкачують у пласт і рівномірно, по всій поверхні, кладуть яблучний фарш, закручують у вигляді рулета. Рулет впоперек розрізають на 10 частин таким чином, щоб кожна плюшка з одного краю була склеєна. Викладеному на лист напівфаб-

рикату дають 40 хвилин для підходу. Перед випіканням плюшки змащують збитим яйцем, випікають 15—18 хв. при температурі 180—190°.

Приготування яблучного фаршу: почищені яблука натерти на тертці; сік, що утворився, злити. Терті яблука змішати з цукром і корицею тільки перед використанням.

Такі плюшки можна готувати з різноманітними начинками, а саме: сиром, горіхами, маком, повидлом, какао-порошком тощо.

ЧОВРИГИ (ВЕРГУНИ)

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна: 310 г борошна, 30 г маргарину, 1 яйце, 30 г цукру-піску, 13 г дріжджів, 4 г солі, 10 г цукру-пудри, 110 г води, 100 г олії для смаження.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. Готове тісто розкачують до товщини 1 см, розрізають на 10 кусків (квадратиків). На кожному куску всередині роблять надріз і формують у вигляді бантика. Напівфабрикату дають 10 хв. для підходу і смажать в гарячій (200°) олії на сковороді. Після охолодження вергуни посипають цукровою пудрою.

ДРІЖДЖОВІ КІФЛИКИ З СИРОМ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожна: 500 г борошна, 60 г маргарину, 60 г цукру-піску, 3 яйця, 20 г дріжджів, 8 г солі, 210 г сиру, на кінчику ножа ванілін, 170 г води.

Спосіб приготування: тісто для кіфликів готують безопарним способом. Готове тісто розділити на 10 рівних кусків. Кожен кусок розкачати до товщини 1 см і на середину покласти по 25 г готового сиркового фаршу.

Формувати кожен кіфлик у вигляді підкови.

Напівфабрикату дати 25 хв. для підходу, змастити яйцем і випікати 12—15 хв. при температурі 180—200°.

Приготування сиркового фаршу: сир пропустити через м'ясорубку, додати яйце, цукор, ванілін, трохи борошна і добре перемішати.

ВАТРУШКИ ЗАКАРПАТСЬКІ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 85 г кожна: для тіста — 300 г борошна, 25 г цукру, 35 г марга-

рину для тіста, 1 яйце, 4 г солі, 10 г дріжджів, 100 г води, 200 г маргарину для розкачування тіста.

Для фаршу: 30 г борошна, 200 г сиру, 1 яйце, 70 г цукру, 3 г ваніліну.

Спосіб приготування: тісто для ватрушки готують опарним способом. Дріжджі розвести в теплій воді, додати борошно (35 процентів від загальної кількості), суміш добре перемішати і залишити в теплому місці на 2—3 години для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2—2,5 рази і почне опадати, до неї додати решту води, в якій розчинено сіль, цукор і яйце з борошном. Замісити тісто. Перед кінцем замісу додати розтоплений маргарин і залишити тісто в теплому місці для бродіння на 2—2,5 години. Під час бродіння тісто перемісити два-три рази. Готове тісто викласти на стіл, посипаний борошном, і розкочати в прямокутний пласт товщиною 20—25 мм. На $\frac{2}{3}$ поверхню пласта навести рівним шаром розтоплений маргарин.

Змащений і незмащений пласт тіста складають, краї защипують зверху, наносять маргарин, складають і ще раз розкачують. Таку ж операцію повторюють один-два рази. Після тісто залишають для підходу на 20—30 хв, після чого розкачують у пласт товщиною до 3—4 мм і розрізають на 10 рівних квадратиків. На кожен квадратик накладають сирковий фарш, кінці защипують у вигляді конверта і залишають напівфабрикат для підходу на 10 хв.

Перед випіканням ватрушки змащують яйцем. Випікають при температурі 230—240° протягом 15—20 хв.

Приготування фаршу: сир, яйце, борошно і цукор добре вимішують і протирають через сито.

ФАНКИ (ПАМПУШКИ) ЗАКАРПАТСЬКІ З РІЗНОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування солодкого тіста: із солодкою начинкою для 1 кг фанок — 600 г борошна, 100 г цукру, 3 яйця, 100 г маргарину, 30 г дріжджів, 8 г солі, 160 г води.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Готове тісто розкочати в пласт товщиною до 1,5—2 см і склянкою вирізати кола діаметром до 5 см. Покласти їх на посипану борошном дошку, прикрити марлею і поставити в тепле місце, щоб підійшли.

Налити в посуд олії або розтопленого смальцю і поставити на вогонь. Жиру для смаження потрібно стільки, щоб фанки плавали в ньому. Для проби кинути шматочок тіста, якщо воно випливе і почне рум'янитися, жир гарячий і фанки можна смажити. Поклавши фанки у жир, посуд відразу ж накривають кришкою. Ко-

ли знизу фанки зарум'яняться, обережно перегортаємо виделкою і більше посуд не накриваємо. Тоді навколо фанок утвориться білий обруч, що прикрасить зовнішній вигляд виробу. Смажити слід на помірному вогні, щоб фанки всередині пропеклися.

Посмажені фанки вибрати на друшляк, посипати цукром-пудрою з ваніллю і тримати в теплому місці. Такі ж фанки можна зробити з різними начинками. В центр кожного кола покласти начинку, накрити другою половинкою кола без начинки. Краї защипнути, поставити в тепле місце, щоб фанки підійшли, і смажити, як описано вище.

Начинки:

фарш з ізіюму і повидла — ізіюм перебрати, промити в теплій воді, залити окропом. Після цього додати повидло і все добре перемішати;

фарш ягідний — перетерти крізь сито стиглі суниці, малину чи полуниці, додати цукор до смаку і підігріти до 30—40°; потім, перемішуючи, поступово всипати манну крупу і проварити 20—30 хв.;

начинка макова: мак промити в теплій воді, залити окропом у співвідношенні 1:1, довести до кипіння, потім залишити на три години для набухання, відцідити, розтерти, додати цукор;

начинка з кориці і какао: корицю і какао-порошок перемішати з цукром і рівномірно посипати тісто, промашене маргарином;

фарш сливовий, вишневий або абрикосовий: з фруктів виняти кісточки, засипати цукром, прогріти до 40° і, помішуючи, поступово всипати манну крупу, проварити 30 хв. при температурі 90—95°.

сирковий фарш — сир протерти через сито, всипати борошно, цукор і яйце. Суміш добре перемішати.

Продукти для приготування звичайного тіста: 600 г борошна, 100 г маргарину, 3 яйця, 30 г цукру, 50 г сметани, 150 г молока, 50 г дріжджів, 6 г солі.

Спосіб приготування: дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити для бродіння. Влити їх у посуд з борошном, додати жовтки, сметану, розтоплений жир, посолити і замісити пухке тісто. Накрити і поставити для бродіння.

Технологія формування і смаження така ж, як і фанок із солдокою начинкою.

Спосіб приготування фаршів для фанок із звичайного тіста:

фарш рисовий з яйцями: у відварений рис додати маргарин, вимішати з посіченими крутими яйцями, за смаком додати сіль і мелений перець;

фарш з м'яса: зварити м'ясо, підсмажити цибулю і моркву. Змолоти все це на м'ясорубці разом з булкою, намоченою в молоці, додати яйце, сіль, перець і все разом вимішати;

начинка з печінки: підсмажити цибулю, вимішати з підсмаженою і посіченою печінкою (можна додати серце), посіченими крутими яйцями, посолити і поперчити до смаку;

начинка рисова з грибами: відварити посічені гриби і в грибному бульйоні зварити рис до половини готовності. Підсмажити цибулю, все вимішати, додати сметану, посічені круті яйця, посолити і поперчити до смаку;

начинка із свіжих грибів: посічені гриби стушкувати з підсмаженою цибулею і лавровим листом. Під кінець попудрити борошном, влити сметану, поперчити, посолити і ще трохи потримати на вогні. Начинка повинна бути густою. До неї можна додати трохи меленого вареного м'яса і крутих яєць;

начинка з яєць: цибулю підсмажити, вимішати з посіченими крутими яйцями, додати сметану і до смаку солі й перцю;

начинка з риби: зварену рибу відділити від кісток, посікти, вимішати з підсмаженою цибулею і посіченими крутими яйцями, посолити і поперчити до смаку;

начинка з гречаної каші: до зварених і посічених грибів додати підсмажену цибулю, вимішати з вареною гречаною кашею і посіченими крутими яйцями, посолити, поперчити до смаку;

начинка з картоплі: зварену картоплю розтерти, додати підсмажену цибулю з жиром, яйце, сіль і перець за смаком і вимішати, щоб не було грудочок. До цієї начинки можна додати мелене варене м'ясо або посічені варені гриби;

начинка з капусти: свіжу капусту порізати на частинки, прокип'ятити, витиснути воду, пропустити через м'ясорубку або посікти. Цибулю підсмажити і разом з капустою посмажити, потім вимішати з посіченими крутими яйцями, посолити і поперчити до смаку. Капуста може бути і квашена.

начинка з гороху: перебраний горох замочити на 5—8 годин в холодну воду для набухання, потім влити води (2,5 л на 1 кг гороху) і варити на слабкому вогні до готовності. В готовий горох додати підсмажену цибулю, сіль і перець за смаком;

фарш моркв'яний з рисом: зварену моркву посікти, вимішати з відвареним рисом, посолити до смаку.

БУЛОЧКА ОСОБЛИВА ЗІ ШКВАРКАМИ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна: 280 г борошна, 50 г маргарину, 12 г цукру, 130 г молока, 1 яйце, 8 г дріжджів, 10 г солі, 120 г шкварок.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. Готове тісто ділять на 10 рівних кусків. Кожен кусок тіста розкачують до товщини 1 см, на поверхню розкачаного тіста рівномірно накладають мелені і підсолені шкварки, потім тісто складають у вигляді конверта, загинаючи краї пальцями. Напівфабрикату дають 30 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікають 15 хв. при температурі 180°.

ПИРИГ ДРІЖДЖОВИЙ ЗІ СЛИВАМИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 30 г дріжджів, 100 г молока, 4 яйця, 2 ст. ложки цукру, на кінчику ножа ваніль, 130 г сметани, 500 г слив.

Спосіб приготування: маргарин посікти з борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі і жовтки, розтерті з цукром і ваніллю. На сметані замісити пухке тісто, розкочати корж і покласти на змащений жиром лист, змастити білком, накласти сливи без кісточок (шкіркою до тіста). Напівфабрикат поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло. Випікати в гарячій духовці (210—220°) протягом 45 хв. Спечений пиріг, знятий з листа, ще гарячим густо посипати цукром-пудрою, ваніллю. Такий пиріг можна спекти з вишнями, черешнями, яблуками, чорниціями тощо.

ПИРИГ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 50 г дріжджів, 130 г молока, 300 г цукру, 150 г вершкового масла або маргарину, 4 яйця, 50 г горіхів, 50 г ізюму.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, додати масло і добре вимісити. Тісто зав'язати у намочену салфетку, але не щільно, щоб могло підійти, і на ніч занурити у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто спливе, викласти на посипану борошном дошку, додати жовтки, розтерті з 250 г цукру, і перемісити. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкочати і покласти на змащений жиром лист, змастити білком, посипати посіченими горіхами, ізюмом, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—220°) протягом 45 хв.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З СИРОМ

Продукти для приготування: 750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г сметани, 4 яйця, 20 г дріжджів, 50 г молока, на кінчик ножа солі.

Начинка: 500 г сиру, 200 г горіхів, 200 г цукру, 3 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, ваніль.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Готове тісто розкочати на два коржі, перекласти сирковою масою, поколотити, змастити яйцем, посипати цукром і пекти при температурі 210—240° протягом 45 хв.

Приготування начинки: сир з горіхами змолоти на м'ясорубці, а потім розтерти в макітрі з яйцями, маслом, цукром, ваніллю до утворення пухкої маси, яку вимішати з двома ложками манної крупи і викласти на тісто.

ВІДКРИТИЙ ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 100 г маргарину, 5 яєць, 250 г сметани, 50 г дріжджів, 100 г цукру, 60 г молока.

Начинка: 500 г маку, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 яйця, 50 г мелених горіхів, кориця.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. Дріжджі посипати чайною ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли підійдуть, покласти їх у посуд з борошном, додати розтоплений жир, розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити для підходу на 3—4 години. Готове тісто, 2/3 якого розкочати, покласти на змащений лист і накласти макову начинку. З тіста, що залишилося, викачати валочки, укласти їх густою решіткою на макову начинку. Напівфабрикат змастити яйцем і пекти в духовці при температурі 210—220° протягом 45 хв.

Макова начинка: мак запарити, добре розтерти, додати розтерті з цукром жовтки, вершкове масло. Все разом вимішати з білковою піною, меленими горіхами, корицею і накласти на тісто.

ПЕРЕКЛАДАНЕЦЬ ДРІЖДЖОВИЙ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ

Продукти для приготування: тісто із 500 г борошна, 120 г сметани або кефіру, 50 г дріжджів, 100 г цукру, 120 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, на кінчик ножа солі, цедра з півлимона або ваніль.

Начинка: горіхова — 100 г мелених горіхів, 75 г цукру, білок одного яйця, 50 г настою кави, ваніль; макова — 150 г маку, 15 г цукру, білок одного яйця, 25 г манної крупи, цедра 1/2 лимона, 500 г варення.

Помадка: 100 г цукру, 60 г води, 10 г оцту, трохи вершкового масла, ромова або лимонна есенція.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 столовою ложкою цукру і дати побродити. Влити опару у посуд з борошном, додати сметану, розтерті з цукром жовтки, тепле масло, сіль, цедру або ваніль і місити, поки не з'являться пухирці. Нагріти і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло.

Готове тісто викласти на посипану борошном дошку, перемісити, поділити на чотири частини і розкачати коржі так, щоб два коржі — нижній і верхній — були товщі. Перший корж покласти на лист, застелений промащеним папером, і поколотити виделкою. Накласти начинку з маку, покрити другим коржем, поколотити його і змастити горіховою масою, на третій корж накласти варення і покрити четвертим коржем, який також поколотити. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити його білком і випікати в гарячій духовці при температурі 210—220° протягом 45 хв. Якщо перекладанець занадто рум'яниться, прикрити вологим папером. Спечений перекладанець у холодному вигляді обережно зняти з листа і покрити білковою помадкою.

Приготування начинок:

горіхова: — мелені горіхи вимішати з цукром, кавою, білком і ваніллю до густоти сметани;

макова — запарений мак розтерти, додати цукор, манну крупу, цедру, білки і вимішати. Варення заздалегідь покласти в друшляк, щоб відтік сироп. Можна взяти суміш з різного варення — вишневого, сливового, сунічного.

Приготування помадки: цукор залити гарячою водою, оцтом, накрити і варити. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою нитку, зняти з плити, додати масло і розтирати ложкою до білого кольору. Тоді додати кілька крапель ромової або лимонної есенції і змастити перекладанець.

Можна готувати такий перекладанець тільки з горіховою начинкою.

ДРІЖДЖОВЕ КІЛЬЦЕ КАВОВЕ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 70 г кожне:

380 г борошна, 150 г маргарину, 90 г цукру, 1 1/2 яйця, 70 г

молока, 20 г дріжджів, на кінчик ножа солі, стільки ж ванілі, 10 г кави меленої натуральної.

Спосіб приготування: в розігрітій маргарин додати яйце, одержану суміш добре перемішати. В теплом молоці розвести дріжджі, цукор і сіль. Цю суміш з'єднати з першою, поступово додаючи борошно з ваніллю. Тісто залишають для підходу.

Готове тісто ділять на 10 кусків, з яких розкачують джгутики, переплітають і з'єднують у кільце діаметром 10 см. Поверхню напівфабрикату змащують яйцем і посипають цукром з меленою кавою. Випікають 15 хв. при температурі 210°.

СЛОЙКА ПО-МУКАЧІВСЬКИ З СИРОМ

Продукти для приготування 10 шт. по 150 г кожна:

800 г борошна, 20 г дріжджів, 30 г цукру, 280 г маргарину, 5 яйць, 400 г сиру твердого, 15 г солі, 200 г води.

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. Готове тісто розкачують у пласт товщиною 5—10 см, на поверхню якого наносять маргарин сметаноподібної консистенції, скручують у рулет і на годину кладуть у холодильник. Потім тісто ділять на 10 рівних шматків, надаючи їм круглої форми діаметром 13—14 см, товщиною 7—8 мм. На середину кожного шматка кладуть пропущений через м'ясорубку і змішаний з яйцем сир. Тісто защипують так, щоб одержати форму палички, після чого розкачують до товщини 20 мм. Підготовлений напівфабрикат викладають на лист і залишають на 15 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікають при температурі 210—220° протягом 15 хв.

ПИРІГ СЕЛЯНСЬКИЙ

Продукти для приготування: 490 г борошна, 160 г цукру, 100 г маргарину, 20 г дріжджів, 1 яйце, на кінчик ножа сіль, 180 г води, 200 г позидла (для начинки).

Спосіб приготування: тісто для пирога готують безопарним способом (без цукру), ділять на дві рівні частини, зав'язують у салфетки і занурюють у відро з водою. Коли тісто спливе, викласти на дошку і кожен частину обваляти у цукрі. Підготовлене таким чином тісто викласти на змащений маргарином лист і залишити для підходу на 15 хв. Після цього тісто на листі розкачати в пласт, дати підійти, на поверхні зробити проколи і випікати 15—18 хв. при температурі 220—240°. Після охолодження

поверхню коржа змастити повидлом, поверх покласти другий випечений пласт, поверхню якого теж змастити повидлом, можна посипати меленими горіхами.

БУЛОЧКА-«ШИШКА»

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожна: 680 г борошна, 110 г цукру, 90 г маргарину, 1 1/2 яйця, 15 г дріжджів, на кінчик ножа солі, ванілі і гвоздики, 240 г води.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Готове тісто розділяють на 10 рівних шматків. Кожен кусок розкачують у вигляді вузької стрічки, роблять надрізи з одного боку і закручують у вигляді рулету так, щоб одержати форму шишки. Напівфабрикат викладають на змащений маргарином лист і залишають на 40 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікати при температурі 200—220° протягом 20—25 хв.

ЧОВРИГИ ФРУКТОВІ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна:

310 г борошна, 80 г повидла, 60 г вершкового масла, 10 г дріжджів, 25 г молока згущеного, 1 яйце, 100 г води, на кінчик ножа солі.

Спосіб приготування: дріжджове фруктове тісто готують опарним способом. У підігріту до температури 35—40° воду додають розведені дріжджі, згущене молоко, борошно (25% від норми), все перемішують до одержання однорідної маси. Поверхню опари посипають борошном і залишають на 3 години для бродіння. Коли опара збільшиться в об'ємі у два рази і почне опадати, до неї додають решту води, в якій розчинені сіль, яйця, повидло і частина борошна. Перед закінченням замісу додати розтоплене вершкове масло, решту борошна і залишити тісто для бродіння на дві години. Готове тісто розділити на 10 рівних шматків. Із кожного шматка розкачати довгі смужки. Кожну смужку зав'язати вузлом. Напівфабрикати викласти на змащений лист і залишити на 15 хв. для підходу. Перед випіканням змастити яйцем. Випікати човриги при температурі 200—220° протягом 15—20 хв.

ТРИКУТНИК ФРУКТОВИЙ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 75 г кожен:

360 г борошна, 90 г повидла, 70 г масла вершкового, 15 г дріжджів, 25 г молока згущеного, 1 яйце, 110 г води, 200 г обчищених яблук, 30 г цукру, 4 г солі.

Спосіб приготування: дріжджове фруктове тісто готують опарним способом так, як описано по рецепту на човриги фруктові дріжджові. Готове тісто викладають на посипаний борошном стіл, розділяють на 10 рівних шматків. Кожен шматок формують у вигляді кульок і залишають на 5—8 хв. для підходу. Потім розкачують кульки на круглі коржі товщиною 7—10 мм. На середину коржа кладуть по 20 г фаршу, краї з'єднують і зашипують до центру, залишаючи отвір діаметром 1 см. Кожен трикутник викладають на лист швом догори, залишають на 5—10 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікають трикутники при температурі 200—220° протягом 10—15 хв.

Приготування фаршу: очищені яблука нарізають соломкою і з'єднують з цукром.

КАРТОПЛЯНІ МЛИНЦІ ПО-ВИНОГРАДІВСЬКИ

Продукти для приготування 400 г млинців: 400 г картоплі, 15 г дріжджів, 40 г борошна, 1 яйце, 20 г води, 30 г олії, 4 г солі.

Спосіб приготування: дріжджі розводять у теплій воді, солять, всипають половину борошна, добре розмішують і дають підійти в тепломі місці. Сиру очищену картоплю натирають на тертці, кладуть у тісто, яке підійшло, додають решту борошна, яйце, добре перемішують і дають 10—15 хв. ще раз підійти. На розігріту чавунну сковороду або лист, змащений олією, ложкою розкладають тісто і смажать млинці з обох боків.

ХЛІБ ДОМАШНІЙ З КАРТОПЛЕЮ, ЯКИЙ ДОВГО НЕ ЧЕРСТВІЄ

Продукти для приготування 1 хліба вагою 2 кг. 1400 г борошна, 30 г дріжджів, 10 г цукру, 800 г молока, 25 г солі, 120 г звареної картоплі.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Дріжджі розводять у тепломі молоці, додають цукор, борошно і добре вимішують до однорідної маси. Опару залишають у тепломі місці для бродіння на 3 години. Коли опара збільшиться в 2—2,5 рази в об'ємі, до неї додати решту молока з розчищеною сіллю і відварену посічену картоплю, борошно. Тісто залишають на 2,5 години для бродіння. Під час бродіння тісто перемішують 1—2 рази.

Готове тісто формують у вигляді батона і дають 30 хв. для підходу. Перед випіканням змащують водою і гострим ножем упоперек роблять два надрізи. Випікають при температурі 180° протягом 45 хв.

ОЛАДКИ ДРІЖДЖОВІ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 400 г молока, 2 яйця, 40 г вершкового масла, 25 г цукру, 5 г солі, 25 г дріжджів, 3—4 яблука.

Спосіб приготування: у теплому молоці розвести дріжджі, додати масло, яйця, цукор, сіль і, старанно вимішуючи, поступово всипати борошно, після чого посуд з тіста накрити рушником і поставити у тепле місце, щоб підійшло. Яблука почистити від шкірки, нарізати на тонкі скибочки і перед випіканням покласти у готове тісто, яке піднялось. Смажити оладки на сковороді у розігрітому маслі; тісто брати ложкою, змоченою у воді.

ПИРИГ ДОМАШНІЙ ДО ЧАЮ

Продукти для приготування: 800 г борошна, 150 г цукру, 300 г маргарину, 5—6 яєць, 5 г дріжджів, 400 г варення з журавлини.

Спосіб приготування: замісити звичайне дріжджове тісто безопарним способом. Поки воно підходить, приготувати сироп (склянка цукру, неповна склянка води, ложка десертного вина) і желе (на склянку води 10 г желатину, 1 г цитринової кислоти, 2 ст. ложки цукру).

Готове тісто поділити на 5 рівних частин, викласти у круглі форми, змащені олією, і випікати у духовці при температурі 200—220° протягом 15 хв. Вийнявши хлібці з духовки, слід дати їм охолонути у формах, потім покласти на стіл, розрізати кожен на половинки. Змастити варенням з журавлини, змочивши перед тим кожну половинку приготовленим сиропом. Готові пироги змастити зверху будь-яким повидлом, прикрасити мармеладом і залити тонким шаром теплою желе. Перед подачею на стіл остудити.

БУЛКА ЗАКАРПАТСЬКА ІЗ ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Продукти для приготування: 1 кг борошна, 450 г молока, 10 яєць, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла, маргарину або олії, 300 г цукру, 1 чайна ложка солі.

Спосіб приготування: в посудині для тіста запарити гарячим молоком 250 г борошна і розтерти, щоб не було грудочок. Коли охолоне, влити розведені в теплому молоці з 3 столовими ложками борошна і 1 столовою ложкою цукру дріжджі. Коли опара почне бродити, вимішати її з жовтками, збитими з цукром. Додати борошна, скільки забере розчина, солі і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або олію і місити, поки тісто вбере весь жир. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, після чого виробити булку і покласти у змащену жиром форму, дно якої застелене промашеним папером. Коли тісто у формі добре підійде, змастити білком яйця. Випікати в гарячій духовці при температурі 180—200° протягом однієї години.

ПИРІГ ПРОШАРОВИЙ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 200 г цукру, 3 яйця, 300 г маргарину або 250 г смальцю, 30 г дріжджів.

Начинка: кисло-солодке повидло, 250 г колотих горіхів, 250 г цукру.

Глазур: 200 г цукру, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки води, 1 чайна ложка вершкового масла.

Спосіб приготування: з дріжджів роблять опару; коли вона підніметься, замішують тісто з борошна, смальцю, цукру, трьох яєць, ділять на три рівні частини і розкачують у пласти. Один пласт викладають на змащений, посипаний борошном лист, змащують кисло-солодким повидлом, посипають меленими горіхами, змішаними з цукром-піском. Потім накривають другим листом, який також посипають горіхами з цукром і накривають третім пластом, краї тіста притискають, щоб начинка не витекла.

Виделкою або голкою тісто проколюють у кількох місцях і закладають у духовку, випікають 40—45 хв. при температурі 160—170°. Випечене тісто обережно викладають на дошку, поверхню заливають глазур'ю, швидко розрівнюють нагрітим ножем. Коли глазур застигне, тісто нарізають на шматки будь-якої форми.

ДРІЖДЖОВЕ ПЕЧИВО «ОСЛЯЧІ ВУХА»

Продукти для приготування: 250 г маргарину, 20 г дріжджів, 500 г борошна, 150 г сметани, 2 ст. ложки цукрової пудри, щіпка солі.

Начинка: кисло-солодке повидло; горіхова чи макова; і яєчний білок, 250 г мелених горіхів або маку, 80 г цукрової пудри.

Оздоблення: *цукрова пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: маргарин збивають до пухкої маси, додають подрібнені дріжджі, борошно, сметану, сіль і замішують тісто протягом 6—8 хв., яке залишають для відстоювання на 3—4 години. Одержане тісто на посипаній борошном дошці розкачують у пласт завтовшки 1 см і склянку діаметром 7 см вирізають кружечки. На середину кожного кладуть начинку, перегинають по діаметру так, щоб нижній шар виступав на 1 см. Випікають при середній температурі, ще в гарячому стані обкачують у цукровій пудрі з ваніліном.

Спосіб приготування горіхової (макової) начинки: білок яєчний збивають у міцну піну, наприкінці додають цукрову пудру, мелені горіхи або мак.

СВЯТКОВИЙ РУЛЕТ

Продукти для приготування: *600 г борошна, 100 г цукру, щіпка солі, 20 г дріжджів, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 125 г вершкового масла, 250—300 г незбираного молока.*

Начинка: варіант 1-й: *2 ст. ложки какао-порошку, 70 г цукру, вершкове масло, натуральний мед або малиновий сироп;* варіант 2-й: *250 г мелених горіхів, 100 г незбираного молока, 50 г ізюму, 100 г цукру;* варіант 3-й: *150 г меленого маку, 150 г молока, 150 г цукру.*

Змазка: *яйце.*

Спосіб приготування: тісто готують безопарним способом. З борошна, цукру, яєць, дріжджів, розведених у теплом молоці, замішують тісто протягом 8—10 хв. Потім у нього вливають розтоплене вершкове масло і перемішують доти, поки все масло не всмокчеться. Одержане тісто залишають на 2 1/2—3 години для бродіння в теплом приміщенні до збільшення в об'ємі в 1,5 раза. В процесі бродіння його перемішують ще два-три рази. Готове тісто розділяють на три частини, надаючи їм форму кулі, і через 5—7 хвилин розкачують у пласти завтовшки 0,5 см. Поверхню пластів змащують (при варіанті № 1) 25 г розтопленого вершкового масла або рідким медом (тоді цукор в начинку не додають), або малиновим сиропом, посипають какао-порошком, цукром і скручують у вигляді рулета діаметром 5—6 см. При другому і третьому варіантах тісто змащують розтопленим маслом і покривають горіховою або маковою начинкою.

Приготування начинки: варіант № 2, № 3: мелені горіхи або мак заливають гарячим молоком, охолоджують, додають цукор, ізюм і перемішують. Тісто можна наповнювати і повидлом.

Закручені рулети змащують збитим яйцем, вистоюють 8—12 хвилин, викладають на змащений лист і випікають при температурі 160—180° до золотистого кольору. Охолоджені рулети нарізають на шматки.

РОГАЛИКИ З ІСТІВНИМИ КАШТАНАМИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 185 г вершкового масла, 65 г цукру, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 25 г дріжджів, 125 г сметани, щіпка солі, молоко.

Начинка: 400 г варених очищених каштанів, 65 г цукрової пудри, 125 г рому або 100 г молока, 20 г ванільного цукру.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: борошно розтирають з вершковим маслом, додають опару, приготовлену з цукру, розтертих і розчинених у молоці і сметані дріжджів і замішують тісто, додаючи яйце і жовток. Одержане тісто вистоюють 30—35 хв., розкачують у пласт завтовшки 0,5 см і нарізають на квадрати. На середину кожного квадратики кладуть начинку з каштанів, скручують його у вигляді рогалика, вистоюють у теплому місці 30 хв., потім змащують збитим яйцем, викладають на змащений лист і випікають при середній температурі до золотистого кольору.

Приготування начинки: 550 г сирих каштанів відварюють, очищають і пропускають через м'ясорубку, додають ром, цукрову пудру і перемішують. Замість рому можна використати молоко і ванільний цукор.

«СЛИМАК» З ГОРІХАМИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г вершкового масла, 3 яєчних жовтки, 25 г дріжджів, 300 г молока, 35 г цукру, щіпка солі.

Прошарок: 250 г мелених смажених горіхів, 20 г цукрової пудри, 50 г вершкового масла, 60 г ізюму, щіпка кориці.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: 200 г вершкового масла і 100 г борошна перемішують і ставлять у холодильник для відстоювання. У 100 г теплового молока додають розтерті дріжджі, цукор і стільки борошна, щоб вийшла напіврідка маса, яку ставлять у тепле місце до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Із залишків борошна, вершкового масла, яєць замішують тісто середньої пружності, додають підготовлену опару, формують у вигляді кулі і вистоюють до збільшення удвічі.

На середину тіста кладуть суміш вершкового масла з борошном, з двох боків тістом цю суміш прикрити, розкачати, ще раз пласт згорнути і розкачати так, щоб одержати слоїне тісто. 10 хв. дати відстоятися.

Готове тісто розділити на 3 частини, кожену з яких розкачати в пласт товщиною 0,5 см. Поверхню змастити вершковим маслом і посипати меленими горіхами з цукровою пудрою, ізюмом і корицею. Скрутити рулет і порізати впоперек на шматки шириною 2 см. Нарізаною поверхнею викласти на змащений лист, залишити на 15 хв. для підходу. Випікати при температурі 160—180° до появи золотистого кольору. Ще теплим посипати цукровою пудрою.

АПЕТИТНІ ГРУДОЧКИ

Продукти для приготування: 750 г борошна, 500 г молока, 2 1/2 яйця, 100 г вершкового масла, 38 г дріжджів, 100 г свинячого смальцю, щіпка солі.

Начинка: 500 г сливового повидла.

Оздоблення: яйце, цукрова пудра.

Спосіб приготування: готують дріжджове безопарне тісто. Виброджене тісто розкачують у пласт завтовшки 1 см, нарізають на квадратики розміром 7×7 см. На кут кожного квадрата накладають сливове повидло, закручують і змащують розтопленим свинячим смальцем. Потім викладають на змащений лист один біля одного на відстані 1 см, поверхню змащують яйцем і випікають при середній температурі до золотистого кольору. Перед вживанням посипають цукровою пудрою.

ПАСКА ПО-МУКАЧІВСЬКИ

Продукти для приготування: 1000 г борошна, 80 г дріжджів, 4 яєчних жовтки, 250—300 г молока, 150 г кефіру, 20 г солі, 3 ст. ложки цукру, 200 г вершкового масла.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. В 200 г теплого молока розводять дріжджі, додаючи трохи цукру і стільки борошна, щоб вийшло напіврідке тісто, яке кладуть у тепле місце до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Коли опара підійде, готують тісто. Борошно викладають гіркою на столі, всередині роблять заглиблення, в яке вливають опару, 4 збитих яєчних жовтки, сіль, цукор і починають замішувати тісто, додаючи суміш теплого молока з кефіром. Тісто формують у вигляді кулі, кладуть у посипану борошном миску, поливають 50 г розтопленого вершко-

вого масла, яке вмішують у тісто, поверхню посипають борошном. Миску з тістом накривають серветкою і залишають для бродіння в теплому місці. Через 2,5 години тісто викладають на посипану борошном дошку, розтягують і поливають рештками розтопленого масла, перемішують, скачують у кулю і кладуть у миску, накривають серветкою і витримують у теплі 1—1,5 години.

Готове тісто викладають на посипану борошном дошку, відрізають $\frac{1}{3}$ величини. $\frac{2}{3}$ тіста викладають у змащену смальцем форму так, щоб воно покрило $\frac{1}{3}$ її висоти. З відрізаного шматка тіста роблять два джгутики, які накладають віночком на тісто, що вистає ще 20 хвилини. Поверхню змащують яйцем, гострим ножом роблять надрізи на віночку.

Закладають у теплу духовку і випікають при середній температурі до золотистого кольору 45—55 хвилин.

КЕКС ДРІЖДЖОВИЙ З АБРИКОСОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 90 г вершкового масла, 3 жовтки, 15 г дріжджів, 65 г цукру, 300 г молока, 50 г ізюму, 50 г абрикосового повидла, цедра лимона і сіль до смаку.

Оздоблення: 50 г шоколаду.

Спосіб приготування: із 100 г теплового молока, дріжджів, цукру, борошна готують опару. В готову опару додають борошно, жовтки, розтерті з цукром, сіль, цедру лимона, ізюм, молоко і замішують тісто. Замість проводять доти, поки не з'являться пухирці. Потім тісто залишають у теплому місці на 2—3 години.

Готове тісто викладають у змащену жиром і посипану борошном форму для кексів, заповнюючи її до половини. Напівфабрикат залишити для підходу на 15 хв. Випікати 18—20 хв. при температурі 160—200°. Випечений кекс ще теплим змастити абрикосовим повидлом і розтопленим шоколадом.

ДРІЖДЖОВИЙ ТОРТ З ГРУШАМИ

Продукти для приготування: для тіста — 300 г борошна, 140 г молока, 4 яєчних жовтки, 140 г вершкового масла, 60 г цукру, 10 г дріжджів, на кінчик ножа солі;

для сиропу: 300 г води, 300 г цукру, 24 г будь-якого рому; оздоблення і начинка: 400 г груш, 50 г цукру (для груш), 4 яєчних білки, 100 г цукру для білків, ваніль.

Спосіб приготування: замісити звичайне дріжджове тісто з борошна, молока, яєчних жовтків і вершкового масла, по-

ставити в тепле місце для бродіння. Під час бродіння тісто пере-місити один-два рази. Поки воно підходить, сильно змастити гли-боку каструлю жиром, поставивши на середину вверх дном чаш-ку фарфорову або металеву, щоб тісто набрало форми круга з діркою (можливо, в домі знайдеться відповідна форма для випі-кання).

Готове тісто викладають у форму і залишають на 15 хв. для підходу в теплому місці. Випікають у духовці при температурі 160—180° протягом 30—45 хв. Охолоджений торт (у формі) зали-вають гарячим цукровим сиропом з ромом. Коли торт добре про-сякне, перевернути його у велику тарілку. Дірку всередині торта заповнити грушами, протушеними з цукром. Зверху весь торт вкрити збитим білком з цукром і ваніллю.

ДРІЖДЖОВИЙ ПИРІГ З ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: 350 г борошна, 50 г молока, 12 г дріжджів, 2 яєчних жовтки, 170 г вершкового масла або маргарину, 70 г цукру.

Начинка: 80 г сухарів, 500 г вишні, 50 г цукру для вишні, 2 білки яєчні, 100 г цукру для білків.

Спосіб приготування: із борошна, молока, дріжджів, цукру, маргарину, яєчних жовтків замісити тісто і поставити на дві години в холодне місце. В змащену і посипану борошном фор-му поставити готове тісто і випікати до появи рум'яної кірочки. Готовий випечений пиріг посипати сухарями, викласти вишню, очищену від кісточок і посипану цукром. Всю поверхню пирога вкрити збитими з цукром в міцну піну білками. Повторно в ду-ховці випікати до рум'яної кірочки.

ПИШКИ З МАЛИНОВИМ СИРОПОМ

Продукти для приготування: для тіста — 1 кг борошна, 350 г молока, 6 яєць, 250 г вершкового масла або марга-рину, 50 г цукру, 30 г дріжджів, 7 г солі, лимонна цедра, 50 г цук-рової пудри для посипки, 300 г олії для смаження і 250 г малинового сиропу.

Спосіб приготування: дріжджі розводять у 50 г теплому молоку з сіллю, цукром і 45 г борошна. Зверху опару посипають борошном і залишають для бродіння на 20—30 хв. у теплому місці. Готову опару змішують з борошном, молоком, яй-цями, підігрітим маслом, цукром і лимонною цедрою, замішують м'яке тісто. В теплому місці тісто залишають на 1 годину для під-

ходу. Готове тісто ложкою беруть невеликими кульками і смажать в гарячій олії до утворення золотистої кірочки. Холодні пишки посипають цукровою пудрою і подають з гарячим сиропом з малини.

ДРІЖДЖОВІ СИРНІ ПИШКИ

Продукти для приготування 1 кг: 400 г борошна, 200 г маргарину, 10 г дріжджів, 170 г сметани, 130 г голландського сиру, на кінчик ножа солі, 2 яйця для змащування напівфабрикатів, 50 г твердого сиру для посипання.

Спосіб приготування: замісити звичайне дріжджове тісто, поставити в тепле місце для бродіння. Коли тісто збільшиться в об'ємі в два рази, на посипаній борошном дошці його розкачують у пласт товщиною 1 см. Склянкою діаметром 3—4 см вирізають кружальця. Напівфабрикат залишають для підходу на 15—20 хв. Перед випіканням змащують яйцем і посипають сиром. Випікають у гарячій духовці при температурі 180—200° протягом 10—15 хв.

ДРІЖДЖОВЕ ПЕЧИВО «СВАЛЯВА»

Продукти для приготування 1 кг: 430 г борошна, 200 г цукру, 240 г вершкового масла або маргарину, 8 г дріжджів, 20 г сметани, 1 яйце, сіль.

Спосіб приготування: тісто для печива готують опарним способом. Дріжджі розводять у теплій воді, додаючи борошно в невеликій кількості. Опару залишають у теплому місці для бродіння на 2 години. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2—2,5 рази і почне опадати, до неї додають решту води, в якій розчинено цукор, сіль із борошном, і замішують тісто, додаючи наприкінці половину розтопленого вершкового масла.

В теплому місці за дві години тісто підійде. Готове тісто на посипаному борошном столі розкачують у пласт товщиною 2 см. На одну половину поверхні пласта густо накласти розігрітий маргарин. Змащений і незмащений пласти тіста з'єднати, кінці зашнурити і ще раз розкачати. Таку ж операцію повторюють ще раз. Пласт тіста товщиною 1—1,5 см склянкою розрізають на кружальця і залишають на 15 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем і посипають цукром. Випікають при температурі 200—220° протягом 15—18 хв.

ДРІЖДЖОВИЙ СИРНИК

Продукти для приготування: тісто — 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 200 г сметани, 60 г цукру, 2 жовтки, 20 г дріжджів. Фарш — 1,5 кг сиру, 5 жовтків, 500 г цукрової пудри, 250 г горіхів, 100 г масла, 7 білків, ваніль.

Спосіб приготування: змішують розтоплене масло зі сметаною, додають цукор, жовтки, дріжджі; підсипаючи борошно, замішують пухке тісто. Старанно вимісивши його, викладають на змащене деко, вкриваючи рівним шаром дно і боки. В теплом місці тісто на 2—3 години залишають для підходу. Поки тісто підходить, готують фарш. Сир протирають через сито або пропускають крізь м'ясорубку, додають розтерті з цукровою пудрою жовтки, горіхи, розтоплене масло (не гаряче!), ваніль. Все разом розтирають до одержання однорідної маси, виливають піну збитих білків, обережно вимішують.

Із частини готового тіста викачують джгутики, одержану начинку викладають на тісто, розрівнюють тонким шаром, змащують білком, а зверху накладають сітку із тонких шнурків з тіста. Сирник випікають у духовці при температурі 190—200° протягом 30 хв.

БОБАЛЬКИ

Продукти для приготування: 5 склянок борошна, 2 склянки молока, 25 г дріжджів, 5 яєць, півсклянки масла, півсклянки цукру, 1 чайна ложка солі, 200 г маку.

Спосіб приготування: дріжджі розводять у молоці, додають яйце, розтоплене масло, цукор, сіль. Все старанно розмішують, всипають борошно, замішують тісто і ставлять у тепле місце на 2—3 години для бродіння. Коли тісто підійде, роблять бобальки величиною з грецький горіх, кладуть їх на змащене деко, даючи 15 хв. знову підійти. Перед випіканням змащують яйцем і сильно обсипають маком. Печуть у духовці при температурі 180—200° протягом 10—15 хв.

ДУЖЕ СМАЧНИЙ ЗАКАРПАТСЬКИЙ ПИРІГ

Продукти для приготування: 600 г пшеничного борошна, 200 г молока, 10 г дріжджів, 300 г вершкового масла, 1 лимон, 4 яйця, 200 г ізюму, 100 дрібно нарізаних цукатів, 50 г підсмажених мелених ядер мигдалю або горіхів; для посипання — столова ложка цукрової пудри і ваніль.

Спосіб приготування: тісто для пирога готують опарним способом. Опару готують з 300 г борошна, 200 г молока, дріжд-

жів, ставлять в тепле місце на 2—2,5 години. 300 г вершкового масла і цедру лимона збивають 10—15 хв. вінчиком у великій каструлі, поступово вливаючи яйця. Потім додають у масу промитий перебраний ізюм, дрібно нарізані цукати і мелені підсмажені ядра мигдалю або горіхів. Старанно все це перемішують, поєднують з опарою, всипають поступово 300 г пшеничного борошна, знову злегка збивають і розкачують завтовшки 3—4 см. Викладають на деко, густо змащене вершковим маслом, зрівнюють поверхню і залишають на 15 хв. для підходу. Випікають при температурі 160—180° протягом 30—45 хв. Коли тісто охолоне, нарізають ромбиками і прямокутниками, посипають цукровою пудрою і додають ваніль.

«ЛАСУН» ШОКОЛАДНИЙ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г кожен: 580 г борошна, 100 г цукру, 3 яйця, 50 г маргарину, 150 г молока, 100 г води, 15 г дріжджів, 7 г солі.

Помадка: 40 г цукру, 50 г молока, 15 г какао-порошку, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом. Коли опара збільшиться в 2—2,5 раза в об'ємі, всипають поступово борошно, решту води, в якій розчинені сіль, яйце, цукор. Замішують пухке тісто. Перед закінченням замісу додають маргарин, ставлять тісто в тепле місце на 2—2,5 години для бродіння. Під час бродіння тісто потрібно один-два рази перемісити.

Готове тісто розділяють на 10 рівних частин. Кожну частинку розкачують у джгутик і переплітають. Напівфабрикат викладають на деко, змащене маргарином, посипане борошном і залишають у теплом місці на 30 хв. для підходу.

Випікають в духовці при температурі 200—240° протягом 10—12 хв. Холодні «ласуни» покривають помадкою: какао-порошок розтирають з борошном і цукром. У цю суміш вливають молоко і варять на слабкому вогні до загустіння при постійному помішуванні. В холодну суміш (до +70°) додають вершкове масло і ще раз добре перемішують.

ФАНКИ З ПЕРЦЕМ ДО ПИВА

Продукти для приготування: 3 1/2 склянки борошна, 5 яєць, 80 г вершкового масла, 1/2 чайної ложки солі, 1 склянка пива, 40 г дріжджів.

Начинка: 2—3 помідори, 150 г сиру, 1 яйце, 1/2 склянки молока, трохи чорного і червоного перцю (до смаку).

Спосіб приготування: дріжджі розчинити в невеликій кількості теплої води, в якій розчинена сіль, всипати склянку борошна і залишити опару для бродіння. Коли опара готова, з борошном, вершковим маслом і пивом замішують пухке тісто, ділять на 15 рівних кусків. З кожного куска руками формують 15 плячок, на середину кожної кладуть по кусочку помідора, трохи сиру і червоного перцю. Сформувавши кульки, викладають на змащений лист і залишають на 15 хв. для підходу. Перед випіканням змащують яйцем. Випікають у духовці при середній температурі до золотистого кольору. Гарячі, випечені фанки посипають тертим сиром з сіллю, чорним і червоним перцем.

ХЛІБ «ПОГАЧ» ПО-БЕРЕГІВСЬКИ

Продукти для приготування: 1 кг борошна, 400 г молока, 2—3 яйця, 40 г дріжджів, 3 ст. ложки олії, 3 ст. ложки цукру, 1 чайна ложка солі.

Спосіб приготування: розвести дріжджі в теплому молоці з сіллю і цукром, через 10 хвилин додати збиті яйця, олію і решту молока. Поступово всипати борошно і замісити тісто. Готове тісто зав'язати у намочену салфетку, але нещільно, і занурити у відро з теплою водою (до 25° С). Коли тісто спливе і перевернеться, викладають на посипану борошном дошку, розкачують, викладають на змащений лист. На поверхні виделкою роблять кілька проколів і випікають у сильно розігрітій духовці (240°) до золотистого кольору.

ЗАКАРПАТСЬКІ ТОРКЕДЛИКИ З КВАСОЛІ

Продукти для приготування: 2 склянки квасолі, 50 г вершкового масла, 200 г молока, 2 яйця, 1 склянка борошна, 7 г дріжджів, 1/2 склянки сметани, цукор, сіль за смаком.

Спосіб приготування: квасоллю добре зварити і приготувати пюре. В тепле пюре додають сирі яйця, сіль, цукор, дріжджі, розведені в молоці, борошно і замішують тісто. Добре вироблене тісто залишають на 2 години в теплому місці для бродіння. Із готового тіста формують невеликі торкедлики і смажать в гарячій олії, подають теплими з сметаною.

ПАШТЕТ З КВАСОЛІ ДРІЖДЖОВИЙ

Продукти для приготування: 1 склянка квасолі, 2 цибулини, 300 г свіжих грибів, 25 г дріжджів, 2—3 зубки часниці.

2 ст. ложки тертого сиру, 1/2 склянки сметани, 2 яйця, 1/2 склянки олії, сіль і перець за смаком.

Спосіб приготування: дрібно нарізану цибулю і гриби підсмажити на олії, додати дріжджі і смажити доти, поки не випариться волога. В цю суміш додати посічений часник, зварену і протерту квасолю, сметану і половину тертого сиру, вказаного в рецепті. Посолити і посипати перцем, добре вибити, додаючи яйце. Зробити бажану форму паштета і випікати в духовці при температурі 150—180° протягом 10—15 хв. Готовий паштет посипати рештою сиру.

ГУГІЛЬ ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Продукти для приготування: 500 г очищеної сирової картоплі, 10 г дріжджів, 100 г борошна, 3 яйця, 50 г вершкового масла або маргарину, 7 г солі, 20 г молока.

Спосіб приготування: дріжджі і сіль розвести в теплому молоці, всипати половину борошна, суміш добре перемішати. Цю опару залишити для бродіння на 1 годину. За цей вільний час очищену картоплю натерти на тертці. Коли опара піднялася, до неї додати терту картоплю, борошно, 2 яйця, вершкове масло і замісити тісто. В теплому місці дати підійти, викласти на змащений лист рівним шаром і перед випіканням змастити яйцем. Випікати в духовці при температурі 160—180° протягом 30—40 хв.

БЕЗДРІЖДЖОВІ ФАНКИ «ТРОЯНДА»

Продукти для приготування: 1000 г борошна, 1 чайна ложка солі, 5 яєць, вода, 200 г цукру, 1,5 л олії.

Спосіб приготування: з борошна, яєць, солі і води замісити туге тісто, як на локшину, і залишити на 30 хв., після чого тісто розділити на 3 частини, кожна з яких розкачати до товщини 3 мм. Склянками різного діаметра вирізати кружальця. На кожному кружальці з чотирьох боків зробити надрізи на 1 см. Скласти по 3 кружальця один на один різного діаметра в порядку більший, менший, ще менший, з'єднуючи їх по центру краплиною білка, а на верхньому по центру пальцем добре придавити. Сформовані фанки смажити в гарячій олії, готові бризнути пересмаженим цукром: у сковороді розтопити цукор з 1 столовою ложкою води і смажити до утворення коричневого кольору.

ТОРКЕДЛИКИ ДРІЖДЖОВІ З ГАРБУЗА

Продукти для приготування: *1 невеличкий гарбуз (щоб одержати 4 склянки пюре), 1 л молока, 7 г дріжджів, 3 яйця, 1 склянка борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 1 склянка цукру, сіль за смаком, 200 г олії для смаження.*

Спосіб приготування: з вареного гарбуза приготувати пюре, до нього влити тепле молоко, додати розчинені дріжджі, сирі яйця і борошно. Добре замісити тісто і поставити на 2 години в тепле місце для бродіння. Коли тісто піднялося, додати вершкове масло, цукор і сіль. Ще раз перемісити і залишити на 20 хв. для підходу. Готове пухке тісто смажать звичайним способом в олії на сковороді.

ВАТРУШКИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ

Продукти для приготування: для тіста — *400 г борошна, 7 г дріжджів, 200 г молока, 1 ст. ложка цукру, 50 г маргарину, 1 чайна ложка солі.*

Для фаршу — *500 г картоплі, 100 г молока, 1 чайна ложка солі, 1 ст. ложка олії для змащування листів; 50 г сметани для змащування напівфабрикату.*

Спосіб приготування: замісити звичайне дріжджове тісто, поставити для підходу на 2 години в тепле місце. Готове тісто розділити на кусочки вагою 50 г. Кожен кусок розкачати в кружальця діаметром 10 см, скласти на змащений лист, через 10—15 хвилин всередині кожного кружальця зробити заглиблення, в яке з кондитерського мішка видавити картопляне пюре. Напівфабрикат залишити на 10 хв. для підходу, змастити сметаною і випікати в духовці при температурі 200°.

ПИРИГ «ХУСТ» З БРИНЗОЮ І КАРТОПЛЕЮ

Продукти для приготування: для тіста — *2 склянки борошна, 2 ст. ложки цукру, 100 г вершкового масла або маргарину, 200 г сметани, 10 г дріжджів, на кінчик ножа солі.*

Для начинки: *4 шт. звареної, почищеної картоплі, 1 1/2 склянки тертої бринзи, 1 цибуля, 150 г вершкового масла або маргарину, червоного перцю, солі за смаком.*

Спосіб приготування: замісити звичайне дріжджове тісто. Готове тісто розділити на 2 частини, одну з яких розкачати в пласт товщиною 1—2 см і викласти на змащений лист. На поверхню тіста рівномірно нанести начинку і покрити другим розка-

чаним тістом. Випікати пиріг 30—40 хв. у дуже гарячій духовці (240°). Готовий пиріг змастити маслом.

Н а ч и н к а: *варену картоплю, смажену цибулю, бринзу і перець пропустити через м'ясорубку, суміш добре перемішати.*

ПИРИГ «ОСОБЛИВИЙ»

Продукти для приготування: для тіста — 550 г борошна, 100 г цукру, 220 г молока, 28 г дріжджів, 2 яйця, 10 г ванільного цукру, 200 г сметани, на кінчик ножа солі.

Для крему: 200 г сметани, 8 яєць, 200 г цукрової пудри, 20 г ванільного цукру, 35 г борошна.

Спосіб приготування: тісто для пирога готуємо опарним способом. Із дріжджів, молока і цукру готуємо опару, в яку додаємо згодом борошно, сіль, яйця, молоко і замішуємо тісто. Поступово до тіста додаємо сметану і ванільний цукор. Тісто залишаємо в теплому місці для бродіння на 2—2,5 години.

Готове тісто розкачуємо і викладаємо у форму (бажано круглу), змащену жиром. Краї тіста скачати бортиком, середину заповнити кремом. Випікати при середній температурі.

Спосіб приготування крему: жовтки розтерти з цукром, ванільним цукром, збивати поступово до одержання пишної маси, до якої потроху додавати борошно, сметану. Наприкінці додати збиті білки.

БУЛОЧКА З СИРОМ АБО БРИНЗОЮ

Продукти для приготування 25 булочок по 50 г кожна: для тіста — 620 г борошна, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 1 яйце, 25 г дріжджів 10 г солі; для начинки — 350 г сиру або бринзи, 130 г вершкового масла.

Спосіб приготування: тісто готують опарним способом, потім розкачують тонким шаром. На поверхню наносять рівномірно шар тертого сиру з вершковим маслом і закручують рулетом. Рулет розрізають уперек на куски. Напівфабрикат складають на змащений лист перерізом вверх і залишають для підходу на 15 хв. Перед випіканням булочки змащують яйцем. Випікають 15—18 хв. при температурі 220°.

РОГАЛИКИ КАРТОПЛЯНІ

Продукти для приготування: 500 г картоплі, 500 г борошна, 250 г цукру, цедра лимона, 2 яйця, 100 г молока, 30 г

дріжджів, склянка варення (з малини або суниці), 120 г маргарину, сіль за смаком.

Спосіб приготування: картоплю відварити, обчистити і пропустити через м'ясорубку, змішати з яйцями, цукром, маргарином, цедрою, сіллю, дріжджами, розчиненими в молоці, і борошном. Добре вимішане тісто розкачати в пласт товщиною 1 см, який порізати на квадратики 6×6 см. Сік з варення зідити. В один із кутів кожного квадрата покласти небагато густого варення, загорнути тісто трубочкою і надати йому форми підковки. Напівфабрикат скласти на змащений жиром лист і поставити в тепле місце на 20 хв. для підходу. Випікати рогалики при температурі 160—180° протягом 20 хв.

КАРТОПЛЯНИЙ ПИРІГ З МАКОМ

Продукти для приготування: для тіста — 300 г вареної картоплі, 300 г борошна, 20 г дріжджів, 50 г молока, 2 яйця, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, на кінчик ножа солі.

Для начинки: 200 г маку, 200 г цукру, 150 г молока.

Спосіб приготування: в розведені дріжджі додати всі продукти за рецептом і замісити. Покласти в тепле місце на 1 годину для бродіння. Невеликий шматок тіста залишити для оздоблення пирога, а решту розкачати в пласт і викласти на змащений жиром і посипаний борошном лист. На поверхню тіста покласти рівномірно начинку з маку і оздобити тістом у вигляді решітки. Випікати протягом 30 хв. при температурі 200—220°.

Приготування начинки: мелений мак з цукром і маслом проварити до загустіння.

БУЛОЧКА З ВИШНЕЮ

Продукти для приготування 25 шт. вагою 50 г кожна: 700 г борошна, 250 г молока, 30 г дріжджів, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, 5 яєць, 25 г цукрової пудри, 250 г вишні консервованої, 10 г солі, трохи ванілі.

Спосіб приготування: тісто для булочок готується опарним способом. Готове тісто розділити на 25 рівних кусків, кожен розкачати, змастити жиром. По колу кожної булки зробити 5 надрізів, а на середину покласти вишню і сформувати у вигляді булки. Напівфабрикат занурити до половини в розігріте масло і викласти у формочки, залишивши на 15—20 хв. для підходу, після чого викласти на лист і випікати при температурі 210—220° протягом 40—45 хв.

Готові булочки в гарячому вигляді змащують вершковим маслом, охолоджують, виймають з форм і посипають цукровою пудрою.

СОЛОДКІ ФАНКИ З КАРТОПЛІ

Продукти для приготування: 5 картоплин, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру, 1 склянка олії, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка молока, 150 г борошна, ванільний цукор, сіль.

Спосіб приготування: картоплю відварити, почистити і пропустити через м'ясорубку, додати сіль, яйце, трохи олії, ванільний цукор, борошно і добре вимішати. Дріжджі розвести в теплому підсолодженому молоці, додати 1 столову ложку борошна і залишити для бродіння. Коли опара готова, змішати її з картопляною масою. Тісто покласти в тепле місце для підходу на 1 годину.

Готове тісто на столі розкочати в пласт товщиною 1 см і склянкою нарізати кружальця. У великій кількості сильно розігрітої олії смажити фанки з обох боків. Холодні фанки посипати ванільним цукром.

КНЕДЛИКИ

Продукти для приготування 1 кг: 500 г борошна, 2 яйця, 15 г дріжджів, 200 г підсушеної булки, 200 г води.

Спосіб приготування: тісто для кнедликів готується опарним способом. Під час замісу тіста додаємо нарізану на кубики і підсушену заздалегідь булку. Тісто ставимо в тепле місце для підходу на 20 хв. Із готового тіста формуємо круглі батони довжиною 20 см і варимо на пару протягом 15 хв. Можна кнедлики готувати і без підсушеної булки.

БУЛКА З КОРИЦЕЮ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна: 300 г борошна, 75 г цукру, 100 г маргарину, 100 г молока, 15 г дріжджів, 3 г солі, 4 г ванільного цукру, 4 г кориці.

Спосіб приготування: тісто для булки готується безопарним способом. У теплому (35°) молоці розчинити сіль, цукор (10 г цукру залишити на посипку), додати борошно, розчинені дріжджі і замісити тісто. Через 1,5 години тісто перемісити, а через 40 хв. ще раз перемісити. Після цього прокочати два рази мар-

гарин з перервами для охолодження 15—20 хв., потім розкачати тісто товщиною 1,5—2 см і розрізати на смужки шириною 18—20 см, поверхню посипати цукром, корицею і ванільним цукром. Згорнути у вигляді рулета, який зверху змочити молоком; ще раз посипати сумішшю цукру і кориці. Рулет порізати на шматки вагою по 55 г кожний, надаючи форми книжечки, викласти на змащений лист і залишити для підходу на 15 хв. Випікати при температурі 200—220° протягом 15—18 хв.

БУЛОЧКА З МАКОМ

Продукти для приготування 10 шт. вагою 50 г кожна:

тісто: 250 г борошна, 35 г цукру, 35 г маргарину, 1 яйце, 2 г солі, 35 г води;

начинка: 10 г цукру, 10 г маргарину, 1/2 яйця, 50 г маку, 10 г меду, 90 г води;

помадка: 50 г цукру, 10 г какао, 5 г лимонної кислоти, 20 г води;

сироп: 20 г цукру, 10 г вина, 15 г води.

Спосіб приготування: тісто готується опарним способом. Коли опара готова, до неї додають розчинені сіль, цукор і яйце. Все добре перемішати, додати решту борошна і замінити пухке тісто, наприкінці додати розтоплений маргарин. Тісто залишити для бродіння на 2—2,5 години. Під час бродіння тісто два рази перемішують. Готове тісто розкачують у шар товщиною 0,4—0,5 см, шириною 20—25 см. Поверхню рівномірно покривають начинкою з маку, скручують у вигляді рулету і нарізають на рівні шматки вагою 50 г. Кожен шматок посередині притискують пальчиком, внаслідок чого з обох боків видавлюється шар тіста з маком. Готовий сформований напівфабрикат викладають на змащений лист і залишають для підходу на 40 хв. після чого змащують яйцем і випікають при температурі 200—220° протягом 15—18 хв. Готову охолоджену булочку змастити (до просочення) цукровим сиропом і нанести помадку.

Приготування фаршу (начинки): просіяний мак промити теплою водою, залити чистою водою, довести до кипіння, після чого зцідити через марлю або сито і охолодити, перемішати з цукром, медом, маргарином, пропустити через м'ясорубку. У фарш додати яйце і ще раз добре перемішати.

Приготування сиропу: цукор розчинити у воді і довести до кипіння. У теплий сироп додати вино.

Приготування помадки: цукор розчинити у воді і довести до кипіння, знімаючи піну. Зварений сироп вилити в посуд із

нержавіючої сталі шаром 25—30 мм і злегка збризнути водою. Коли сироп охолоне, його перемішують дерев'яною ложкою. Перед оформленням виробів помадку слід підігріти до температури 40—45°, додаючи какао.

РОГАЛИКИ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування 1 кг рогаликів: 380 г борошна, 150 г цукру, 130 г маргарину, 90 г сметани, 1 яйце, 4 г солі, на кінчик ножа соди, 10 г дріжджів, 80 г води, 340 г повидла.

Спосіб приготування: тісто готується опарним способом. Готове тісто має бути м'яким, сухим і еластичним. Тісто розкачують у тоненький пласт, з якого нарізають трикутнички, на їх поверхню накладають по 10 г повидла. Ці заготовки з повидлом закручують у рогалики (форма підковки), поверхню посипають цукром і викладають на змащений лист. Випікають, давши їм додатково підійти 5—10 хв. при температурі 200—220° протягом 14—17 хв. Охолоджувати рогалики слід на листах.

ПИРІГ ГАРБУЗОВИЙ З ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: тісто — 450 г борошна, 30 г цукру, 25 г маргарину, 1 яйце, 7 г солі, 15 г дріжджів, 220 г води.

Начинка: 550 г гарбуза, 70 г сушеної кориці, 20 г маргарину.

Спосіб приготування: тісто для пирога готується опарним способом, 1/3 готового тіста залишають для приготування решітки (оформлення) на поверхні пирога. Решту розкачують у пласт товщиною 1,2—1,5 см будь-якої форми (квадратної, овальної або круглої). Розкачаний пласт викладають на змащений лист; на його поверхню рівномірно накладають начинку, після чого на начинку викладають з прутиків тіста решітку, закріплюючи кінці кожного прутика з напівфабрикатом пирога, по краях пирога слід викласти тісто у вигляді бортика. Перед випіканням пиріг змастити яйцем, випікати в духовці при температурі 150—180° протягом 50—60 хв.

Приготування начинки: очищений гарбуз (м'якоть) нарізають дрібними кубиками і підсмажують на маргарині, додають цукор, відварені в невеликій кількості води вишні і добре перемішують.

ПИРІГ ВІДКРИТИЙ З ГАРБУЗОМ

Продукти для приготування: тісто — 220 г борошна, 15 г цукру, 11 г маргарину, 1 яйце, 2 г солі, 6 г дріжджів, 100 г води.

Начинка: 200 г почищеного гарбуза, 20 г маргарину, 20 г цукру.

Спосіб приготування: дріжджове тісто можна готувати опарним або безопарним способом. Готове тісто розкачати в пласт товщиною 1 см, викласти на змащений лист, на поверхню нанести начинку рівномірно, краї тіста підгорнути на 2 см. Після цього напівфабрикат залишають у теплому місці на 15 хв. для підходу. Перед випіканням змастити яйцем. Випікати в духовці при температурі 150—180° протягом 30—45 хв.

Приготування начинки: очищений гарбуз нарізати на кубики, підсмажити на маргарині і додати цукор.

ТОРКЕДЛИКИ ГАРБУЗОВІ

Продукти для приготування 5 порцій: 330 г борошна, 1 яйце, 20 г цукру, 25 г маргарину, 300 г молока, 200 г гарбуза, 15 г дріжджів, 6 г солі, 200 г олії для смаження.

Спосіб приготування: в невеликій кількості теплового молока розчинити сіль, цукор, дріжджі, додати борошно, яйце і решту теплового молока. Перемішати до утворення однорідної маси, після чого додати розтоплений маргарин. Тісто для бродіння залишити в теплому місці на 3—4 години. Підготовлений гарбуз нарізати і припустити, після чого протерти через сито і додати в готове тісто, дати йому ще раз перебродити. Випікати торкеллики на олії товщиною не менше 3 мм по 3 шт, на порцію.

КІФЛИКИ СВЯТКОВІ

Продукти для приготування: тісто: — 750 г борошна, 300 г вершкового масла, 6 ст. ложок цукрової пудри, 45 г дріжджів, 3 г солі, молока стільки, щоб одержати пухке тісто.

Начинка: 650 г горіха або 550 г маку, 350 г води, 200 г цукру, 3 тертих гвоздики, 1/2 чайної ложки кориці, 1 чайна ложка тертої лимонної цедри, 100 г ізюму, 2 яблука, 5 ст. ложок повидла.

Спосіб приготування: із борошна, цукрової пудри, солі, розведених дріжджів і молока замісити тісто, залишити на 1 годину для бродіння в теплому місці. Готове тісто розкачати в пласт товщиною 8 мм, з якого нарізати квадратики 12×12 см, змасти-

ти начинкою, скрутити рулетиком і надати форми підковки. Перед випіканням змастити яйцем. Випікати 10—12 хв. при середній температурі 160°.

Приготування начинки: мелений горіх або мак з водою варити 3—5 хв., після додати цукор, гвоздику, корицю, цедру лимона, ізюм, повидло, перемішати і знову кип'ятити 3—4 хв. Використовувати начинку після 3-годинного охолодження.

КІФЛИКИ З ЦИБУЛЕЮ ДО ПИВА

Продукти для приготування: тісто — 310 г борошна, 1 жовток, 20 г дріжджів, 150 г молока, 1 чайна ложка олії, трохи солі.

Начинка: 150 г цибулі, 1 столова ложка олії, сіль, чорний перець до смаку, білок для змащування напівфабрикату.

Спосіб приготування: дріжджі розчинити в теплому молоці, додати сіль, яйце, борошно і замісити тісто. Наприкінці додати олію. Тісто вимішувати протягом 15 хв., поки не стане еластичним і пружним. Залишити для бродіння на 2 години.

Готове тісто розкачати в пласт товщиною 3 мм і порізати на трикутнички. На кожен шматок нанести начинку і сформувати у вигляді рогаликів (підковки). Напівфабрикат викласти на змащений лист і залишити на 5—7 хв. для підходу. Перед випіканням змастити білком яечним і при середній температурі випікати до утворення золотистого кольору. Готові гарячі кіфлики збризнути водою для одержання хрусткої кірки.

БАНИК КАРТОПЛЯНИЙ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування: тісто — 500 г борошна, 500 г картоплі, 2 яйця, 1/2 склянки молока, 2 ст. ложки олії, 1 пачка ванільного цукру, 4 ст. ложки цукру, 30 г дріжджів, сіль за смаком.

Для начинки: 1,5 кг яблук, 150 г цукру, 2 ст. ложки мелених сухарів, 1/2 склянки мелених горіхів.

Спосіб приготування: непочищену картоплю зварити, почистити і пропустити через м'ясорубку. Сдержану суміш змішати з олією, цукром, ванільним цукром, молоком, сіллю, збитими яйцями і дріжджами, розчиненими в молоці, додати борошно, замісити тісто і залишити його на 1 годину для бродіння.

На столі, посипаному борошном, готове тісто розкачати в пласт товщиною 1 см. На поверхню пласта рівномірно викласти яблучну начинку, посипати сухарями і горіхами, скрутити рулетом, вик-

ласти на змащений лист, збризнути міцним чаєм і випікати в духовці при температурі 150—180° протягом 40 хв.

Приготування начинки: яблука почистити і натерти на тертці, додати цукор, проварити, поки не вивариться сік.

ГОМБОВЦІ ЗАКАРПАТСЬКІ

Продукти для приготування: для тіста — 500 г борошна, 80 г молока, 20 г дріжджів, 40 г цукру, 7 г солі, 200 г води.

Для начинки: 150 г повидла.

Спосіб приготування: тісто для гомбовців готують безопарним способом.

Готове тісто розкачують валиком, з нього нарізають рівні шматки. Розкачавши кожен шматок, покласти посередині повидло і сформувати у вигляді м'ячиків. Після підходження варити на парі протягом 7—8 хв. Подають гомбовці з сухарним соусом, який готують так: вершкове масло нагрівають доти, поки не випариться волога і не утвориться світло-коричневий осад. Після цього масло проціджують і додають мелені підсмажені сухарі, цукор.

Гомбовці можна готувати з різними начинками — будь-які свіжі ягоди і фрукти, мариновані і консервовані ягоди, фрукти, сухофрукти.

РОГАЛИКИ ОСОБЛИВО СМАЧНІ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 400 г вершкового масла або вершкового маргарину, 2 яєчних жовтки, 50 г дріжджів, 50 г молока.

Начинка: повидло сливове або абрикосове, чи начинка горіва, макова.

Начинки горіхова або макова: 100 г цукрової пудри, те, та цедра 1/2 лимона, 250 г мелених горіхів або маку, 6 ст. лож: к гарячого молока, 1 яєчний білок.

Оздоблення: 1 яєчний білок або 1 яйце, крупно нарізані горіхи, цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маслом або маргарином, додають яєчні жовтки, дріжджі, розтерті у теплomu молоці, і замішують тісто, яке ділять на 8 рівних частин, скачують їх у кульки, які на листі кладуть у холодильник для охолодження на 2—5 годин, а можна й цілу добу. Після охолодження кульки розкачують у коржі завтовшки 1 мм. Кожен кружечок нарізають на 8 однакових трикутників. На широку сторону трикут-

ника накладають начинку і скручують у вигляді рогалика. Поверхню рогалика змащують збитим яєчним білком і посипають грубо нарізаними горіхами. Випікають при середній температурі, закладаючи тісто у нагріту духовку. Напівохолоджені рогалики посипають цукровою пудрою.

Приготування горіхової (макової) начинки: мелені горіхи або мак заливають гарячим молоком, охолоджують, додають цукрову пудру, цедру лимона, яєчний білок і ретельно перемішують.

ТІСТЕЧКО ДРІЖДЖОВЕ «ЦИГАНСЬКІ СОЛОДОШІ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 280 г мелених шкварок, 30 г дріжджів, 100 г молока, 180 г цукру, 1/2 чайної ложки кориці, 3—4 гвоздики, щіпка солі, цедра апельсина, 1 яйце, столове вино.

Начинка: кисло-солодке абрикосове повидло або смородинове, вишневе, слинове.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: дріжджі розчиняють у молоці, додають 1 ст. ложку цукру, 3 ст. ложки борошна і залишають у теплому місці до збільшення опари в об'ємі у два-три рази. Коли опара підніметься, з борошна, мелених шкварок, цукру, кориці, тертої гвоздики, солі, цедри апельсина, яйця, опари, столового вина замішують м'яке, еластичне тісто і залишають на 1—2 години для підняття. Після відстоювання 2/3 частини тіста розкачують у форму, змащену смальцем, змащують кисло-солодким повидлом. Із залишків тіста роблять решітку і ще раз відстоюють 30—40 хв., змащують яйцем і випікають при середній температурі.

РОГАЛИКИ ДРІЖДЖОВІ З ГОРІХАМИ АБО МАКОМ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 150 г вершкового масла, 120 г цукру, 25 г дріжджів, 250 г незбираного молока, щіпка солі, 1 яєчний жовток.

Начинка: 350 г мелених горіхів або маку, 200 г цукрової пудри, 1/2 чайної ложки кориці, 1 чайна ложка лимонної цедри, молоко, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 1 яєчний білок.

Оздоблення: збите яйце.

Спосіб приготування: дріжджі розчиняють у теплому молоці. З борошна, солі, цукру, яєчного жовтка, розм'якшеного масла, підготовлених дріжджів з молоком замішують тісто протя-

гом 15—20 хв., накривають серветкою і залишають для бродіння на 1,5—2 години у теплому приміщенні (за час бродіння кілька разів тісто обминають). Готове тісто розкачують у пласт завтовшки 8 мм і металічною виїмкою вирізають 10-сантиметрові овальні форми, поверхню змащують начинкою і скручують у вигляді рогалика. Підготовлені рогалики кладуть на змащений смальцем лист, змащують яйцем і залишають на 30 хв. для відстоювання. Ще раз змащують яйцем і випікають при температурі 170—180° протягом 10—14 хв. до золотистого кольору.

Приготування начинки: мелені горіхи або мак заливають гарячим молоком, охолоджують, додають цукрову пудру, корицю, цедру лимона, сухарі, яєчний білок і все добре перемішують.

БУЛОЧКА «МАШЛЯ»

Продукти для приготування 10 шт. вагою 100 г *кожна*: 700 г борошна, 100 г цукру, 80 г маргарину, 2 яйця, 300 г кислого молока або кефіру, 20 г дріжджів, 5 г солі.

Спосіб приготування: дріжджове тісто готують безопарним способом на кефірі або кислому молоці. Після замішування залишають у теплому місці (35—40°) на 2,5—3 години для бродіння. Через 1,5—2 години тісто обминають.

Із готового тіста формують кульки і ставлять настоюватися, після чого розкачують у круглу форму, надрізають посередині ножем і формують у вигляді бантика. Напівфабрикат залишають для підходу на 25—40 хв., після змащування яйцем випікають протягом 8—10 хв. при температурі 250—270° С.

ЛОКША ЗАКАРПАТСЬКА НА ОЛІЇ

Продукти для приготування: 640 г борошна, 300 г води, 13 г солі, 100 г маргарину, 170 г олії.

Спосіб приготування: із борошна, води і солі замісити тісто, витримати для набухання 20—30 хв., потім розкочати в пласт товщиною 2—3 мм, змастити розм'якшеним маргарином, згорнути в рулет, який нарізати на невеликі шматочки. Кожен шматок розкочати і смажити на сковороді з обох боків до готовності.

ЛОКША ЗАКАРПАТСЬКА З ЦИБУЛЕЮ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 200 г води, 10 г солі, 80 г маргарину, 160 г цибулі, 150 г олії.

Спосіб приготування: із борошна, води і солі замісити тісто, витримати для набухання 20—30 хв. Готове тісто розкочати в пласт товщиною 2—3 мм, змастити розм'якшеним маргарином, посипати дрібно нарізаною цибулею, скрутити в рулет і порізати на невеликі шматочки, кожен з яких розкочати і смажити на сковороді в олії з обох боків до готовності.

ЧОВРИГИ ЗВИЧАЙНІ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 4 яйця, 90 г молока, 4 г солі, 400 г олії, 60 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: з борошна, яєць, молока з розчиненою сіллю замісити тісто і для набухання залишити на 30—40 хв. Готове тісто розкочати в пласт товщиною 1,0—1,5 мм і фігурним різцем нарізати смужки шириною 5—6 см і довжиною 45—50 см. Згорнути кожен смужку в рулет і смажити в гарячій олії.

Готові човриги посипають цукровою пудрою.

Тістечка, рулети

«СІЛЬВА»

Продукти для приготування: 4 яйця, 200 г цукру-піску, порошок для печива, 100 г вершкового масла, 2 ст. ложки какао-порошку, 1 ст. ложка натуральної меленої кави, 150 г борошна, 70 г стружки кокосових горіхів або тертих грецьких, 75 г молока.

Оздоблення: 100 г шоколаду.

Глазур: 150 г цукрової пудри, 3 ст. ложки води, 1,5 столові ложки какао, 30 г вершкового масла, кокосова стружка.

Спосіб приготування: 4 яєчні жовтки збити у пухку піну з цукровим піском; не припиняючи збивання, додати розм'якшене масло, какао, дрібно помелену каву, кокосову стружку або мелені горіхи, борошно, змішане з порошком для печива, незбиране молоко. Наприкінці збивання додати збиті в круту піну яєчні білки, легко перемішати і вилити у змащену смальцем і посипану борошном форму, заповнюючи її на 3/4. Випікати в духовці при температурі 170—190° протягом 25—35 хв. Готовність перевіряють проколом голки.

Коли тісто охолоне, виймають з форми, накривають розтопленим шоколадом або глазур'ю, посипають кокосовою стружкою або тертими грецькими горіхами.

Глазур: цукрову пудру з водою, маслом при безперервному кипінні варять до загустіння, виливають на поверхню тіста і розрівнюють ножем, змоченим у гарячій воді. Готовність глазури визначають так: якщо краплина гарячої глазури не розтікається у холодній воді, вона вважається готовою.

МЕДОВЕ «ОКСАНЧИНЕ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 200 г цукру, 200 г натурального меду, 1 чайна ложка соди, 100 г маргарину.

Крем: 500 г сметани або вершків, 200 г цукрової пудри, 250 г мелених горіхів.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: мед трохи підігрівають, додають соду, цукор, маргарин, борошно і замішують тісто. На посипаній борошном дошці тісто розкачують на 4 однакових коржі і випікають 10—12 хв. при температурі 180—190°. Холодні коржі прошаровують сметанно-горіховим кремом, поверхню посипають цукровою пудрою і розрізають на прямокутнички.

Приготування крему: сметану або вершки збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають цукор, мелені горіхи легенько перемішують.

МЕДОВЕ З АМОНІЄМ

Продукти для приготування: 200 г натурального меду, 200 г сметани, 200 г цукру, 1/2 чайної ложки соди, 200 г маргарину, 4 яйця, 2 г амонію, борошно.

Начинка: 350 г вершкового масла, 100 г згущеного молока, 350 г абрикосового повидла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: в розтоплений мед додають цукор, маргарин, соду, амоній, 4 яйця, сметану і стільки борошна, щоб одержати м'яке еластичне тісто, яке залишають для відстоювання на 2—3 години в холодильнику.

Охолоджене тісто розрізають на 3 частини, розкачують у пласти і на змащеному смальцем й посипаному борошном листі випікають 8—11 хв. при температурі 180—190°. Охолоджені коржі прошаровують вершково-фруктовим кремом. Поверхню посипають цукровою пудрою. Прошароване тісто повинно вистояти кілька годин для пом'якшення, після цього його нарізають на ромбики.

«СМАЧНІ ШМАТОЧКИ»

Продукти для приготування: 375 г борошна, 375 г цукру, 6 яєць, 6 ст. ложок води, 3 г амонію.

Крем: півлітра молока, 3 яйця, 3 ст. ложки борошна, 250 г вершкового масла, 250 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру.

Глазур: 2 яєчних білки, 180 г цукрової пудри, кілька краплин лимонного соку або оцту.

Спосіб приготування: яйця з цукром добре перемішують, наприкінці поступово додають воду, борошно, амоній. Масу добре перемішують і кладуть у холодильник на 3—4 години. Після охолодження випікають три однакові коржі у нагрітій духовці 12—14 хв. при температурі 180—190°.

Охолоджені коржі прошаровують кремом, покривають цукро-

во-білковою глазур'ю, підсушують і після цього розрізають на шматочки.

Крем: I) заварний крем: в яйця поступово додають борошно, молоко і добре перемішують, варять на слабкому вогні при постійному перемішуванні 4—5 хв. і охолоджують;

II) масляний крем: вершкове масло, цукрову пудру, ванільний цукор збивають у пухку масу; обидва креми з'єднують і добре перемішують.

Глазур: білки з цукровою пудрою, лимонним соком або оцтом збивають у круту піну.

Примітка: лимон перед використанням подрібнюють і розчиняють у 5-разовій кількості води, потім проціджують.

«ІДА»

Продукти для приготування:

Пісочний напівфабрикат: 400 г борошна, 100 г вершкового масла, 100 г цукру, 2 ст. ложки какао-порошку, 20 г амонію, 2 яєчних жовтки.

Бісквіт: 5 яєчних жовтків, 250 г цукрової пудри, 5 ст. ложок води, 250 г борошна, порошок для печива, 7 яєчних білків.

Крем: 400 г молока, 70 г борошна, 300 г цукрової пудри, 300 г вершкового масла, 10 г ванільного цукру.

Глазур: 200 г цукру, 3 чайні ложки какао-порошку, 3 ст. ложки напою чорної кави, 30 г вершкового масла.

Спосіб приготування пісочного тіста: в борошно, змішане з какао-порошком, додають розтертий і розведений у воді амоній, вершкове масло, цукор-пісок, 2 яєчні жовтки і замішують тісто, яке розкачують у два тонкі пласти і випікають при середній температурі.

Спосіб приготування бісквітного тіста: 5 яєчних жовтків з цукровою пудрою збивають до пухкої маси, додаючи поступово 5 ст. ложок води, малими порціями борошно, змішане з порошком для печива, і 7 яєчних білків, збитих у міцну піну. Все обережно перемішують, виливають у змащену смальцем і посипану борошном форму і випікають при температурі 190—210° до готовності, яку визначають проколом голки.

Приготування крему: борошно розводять у молоці при постійному перемішуванні, щоб не утворювались грудочки. Одержану суміш варять і охолоджують. Вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу, додають до готового крему і ретельно перемішують до одержання однорідної маси.

Приготування глазури: цукор перемішують з какао-

порошком, напоєм з кави, варять до загустіння, наприкінці додають вершкове масло.

Оздоблення: між двома пісочними коржами, прошарованими кремом, кладуть бісквітне тісто, поверхню накривають глазур'ю. Коли глазур охолоне, тістечка нарізають у вигляді квадратів, прямокутників, ромбів.

«ЗАВЖДИ ВДАЛЕ»

Продукти для приготування: 5 яєчних жовтків, 1 яйце, 210 г цукру, цедра і сік лимона, 140 г борошна, 6 яєчних білків, півчайної ложки води.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 цукрової пудри, 120 г мелених смажених горіхів, 100 г незбираного молока, 10 г ванільного цукру.

Спосіб приготування: 5 яєчних жовтків, 1 яйце, цукор-пісок, цедра і сік лимона збиваються у пухку масу, до якої додають борошно, перемішане з содою, і 6 яєчних білків, збитих у піну. Все обережно перемішують, виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном або застелену пергаментним папером. Поверхню розрівнюють і випікають при середній температурі.

Випечений бісквіт розрізають на дві частини і прошаровують кремом. Поверхню змащують невеликою кількістю крему, посипають меленими горіхами, охолоджують і розрізають на шматки.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу; молоко кип'ятять з ванільним цукром і заливають мелені смажені горіхи, перемішують і охолоджують. Обидві маси з'єднують і перемішують.

ШОКОЛАДНО-ГОРІХОВЕ

Продукти для приготування: 150 г борошна, 120 г вершкового масла, 1 яєчний жовток, 30 г цукрової пудри, 2 ст. ложки сметани, щіпка солі.

Начинка: абрикосове повидло, 3 яєчних жовтки, 120 г цукрової пудри, 60 г какао-порошку, 80 г мелених горіхів, 3 яєчних білки.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: з борошна, масла, жовтка, цукрової пудри, солі, сметани замішують тісто, яке розділяють на дві частини, одну з яких розкачують у пласт, кладуть на лист, посипаний борошном (краї його змащені смальцем). Потім зверху накладають абрикосову начинку, на яку у вигляді решітки кладуть

джгутики, зроблені з другої половини тіста. Випікають при температурі 160—170° до готовності, яку визначають проколом голки. Випечене тісто у формі розрізають на шматки і посипають цукровою пудрою.

Приготування начинки: ячні жовтки з цукровою пудрою, какао-порошком ретельно перемішують, додають абрикосове повидло, мелені горіхи, ячні білки, збиті в круту піну, і обережно перемішують.

«КАТЕРИНА»

Продукти для приготування пісочного тіста: 250 г борошна, 150 г вершкового масла, 80 г цукрової пудри, цедра лимона, порошок для печива, щіпка солі, молоко.

Начинка: 150 г мелених горіхів або маку, 150 г цукрової пудри, 50 г ізюму або чорнослива без кісток, 150 г незбираного молока (кип'яченого).

Продукти для бісквіта: 3 яйця, 3 ст. ложки води, 185 г цукрової пудри, 150 г борошна, 1 чайна ложка порошка для печива.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: з масла, борошна, цукрової пудри, цедри лимона, порошка для печива замішують тісто; якщо воно дуже рихле, додають трохи молока. Тісто розкачують і викладають у змащену форму. На його поверхню накладають і розрівнюють начинку і зверху заливають бісквітним тістом, яке розрівнюють. Випікають при температурі 160—170° до готовності, яку перевіряють проколом голки. Холодне тісто посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування начинки: мелені горіхи або мак заливають кип'яченим гарячим молоком, охолоджують, додають цукрову пудру, перемитий ізюм або чорнослив, порізаний на шматочки. Всю масу перемішують і рівномірним шаром викладають на тісто.

Приготування бісквіта: яйце з цукровою пудрою збивають у пухку масу, поступово додаючи воду, додають порціями борошно, перемішане з порошком для печива.

«ЄВА»

Продукти для приготування: 600 г борошна, 200 г вершкового маргарину, 20 г амонію, 150 г цукрової пудри, щіпка солі, 2 яйця, сметана.

Крем: 500 г незбираного молока, 4 ст. ложки борошна, 400 г цукрової пудри, 20 г ванільного цукру, 600 г вершкового масла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: у борошно вводять розтертий, розчинений у воді амоній, додають цукрову пудру, маргарин, сіль, яйця, сметану і замішують тісто м'якої консистенції. Одержане тісто розділяють на 6 частин, розкачують у прямокутні пласти завтовшки 2—3 мм і випікають на змащених листах 8—10 хв. при температурі 170—180°. Випечені і охолоджені пласти прошаровують кремом. Поверхню прошарованого кремом тіста накривають змоченою у воді і добре викрученою серветкою (для пом'якшення тіста), прикривають кондитерським листом, на який кладуть тягар і залишають на 6—8 годин. Потім знімають лист з тягарем, поверхню тіста посипають цукровою пудрою, розрізають на прямокутники 2,5×7 см.

Приготування крему: борошно розводять з молоком, додають ванільний цукор і при постійному перемішуванні кип'ятять і охолоджують. Okремо збивають масло з цукровою пудрою до пухкої маси, з'єднують із молочно-борошняною сумішшю і ретельно перемішують.

«МАРІЯ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 4 яйця, 200 г натурального меду, 1 чайна ложка питної соди, 200 г цукру.

Крем: 500 г незбираного молока, 3 ст. ложки борошна, 150 г смажених мелених горіхів, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки рому або коньяку, 200 г цукрової пудри.

Глазур ванільна: 100 г цукрової пудри, 30 г ванільного цукру, 2 ст. ложки гарячої води.

Спосіб приготування: у рідкий мед додають цукор, соду, борошно, яйця і замішують тісто, яке розділяють на три частини. На посипаній борошном дошці їх розкачують у три пласти, викладають на змащений смальцем лист і випікають при середній температурі до готовності. Випечені пласти тіста прошаровують кремом, накривають вологою серветкою і ставлять під прес. Коли тісто пом'якне, його покривають ванільною глазур'ю і нарізають на шматки.

Приготування крему: борошно розмішують з молоком, варять і охолоджують, окремо збивають масло з цукровою пудрою. Потім з'єднують збитий крем із звареною молочно-борошняною сумішшю, мелені смажені горіхи, ром і все добре перемішують.

«ГАНКА»

Продукти для приготування: 250 г борошна, 2 чайні ложки какао-порошку, 200 г молока, 1 чайна ложка питної соди, 60 г вершкового масла, 1 яйце, 250 г цукру.

Крем: 4 яєчних білки, 200 г цукру, 2 г лимонної кислоти.

Глазур: 4 ст. ложки молока, 30 г вершкового масла, 3 ст. ложки какао-порошку, 150 г цукру.

Спосіб приготування: вершкове масло з цукром, яйцем розмішують до однорідної маси, в яку додають борошно, перемішане з какао-порошком, соду, молоко, все добре перемішують і відстоюють 30 хв. Одержане тісто викладають у змащену смальцем і посипану борошном або застелену пергаментним папером форму і випікають 25—30 хв. при температурі 190—210°. На холодне тісто наносять білковий крем. Коли крем охолоне, заливають тісто глазур'ю і швидко розрівнюють ножем, змоченим у гарячій воді. Коли глазур затвердне, тісто розрізають на шматки різної форми.

Приготування білкового крему: 4 яєчних білки збивають над парою у міцну ліну, додаючи лимонну кислоту і цукор.

Приготування глазури: молоко з цукром і какао-порошком варять до загустіння, наприкінці додають масло.

«НЕССІ»

Продукти для приготування: 350—400 г борошна, 4 яйця, 200 г цукру, 20 г амонію, 120 г вершкового масла.

Крем: 300 г молока, 3 ст. ложки борошна, 200 г вершкового масла, 250 г цукрової пудри, 30 г какао-порошку.

Сздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до пухкої маси, в кінці додають борошно (тісто повинно бути твердим). В одержану масу додають розчинений амоній і відстоюють 12 годин, потім додають розтоплене масло, вимішують і розділяють на чотири частини, розкачують на пласти. Пласти викладають на змащений лист і випікають при середній температурі 8—12 хв.

Холодні пласти прошаровують кремом, накривають вологою серветкою, кладуть під прес. Коли тісто пом'якне, його посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування крему: борошно розмішують з молоком, варять кілька хвилин, слідкуючи, щоб не було грудочок нерозтертого борошна, охолоджують. Окремо збивають цукрову пудру з какао-порошком і вершковим маслом до пухкої маси.

Обидві одержані маси з'єднують і перемішують.

«СИРКОВІ СУМОЧКИ»

Продукти для приготування: 400 г маргарину, 500 г борошна, 2 ст. ложки сметани, щіпка солі.

Начинка: 600 г сиру, цедра лимона, 100 г ізюму, 4 яєчних жовтки.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, сметани, солі, швидко замішують тісто і охолоджують в холодильнику одну годину. Потім розкачують, складають учетверо, охолоджують одну годину. Цю операцію повторюють ще двічі. Охолоджене тісто розкачують, нарізають на квадрати, середину заповнюють сирковою начинкою, скручують у вигляді сумочки і випікають при температурі 180—190° до готовності. Випечені вироби посипають цукровою пудрою.

«ЕСКИМО»

Продукти для приготування:

1) бісквіт: 150 г борошна, 4 яйця, 250 г цукру, 6 ст. ложок води, один порошок для печива, 50 г мелених смажених горіхів;

2) крем: 500 г молока, 4 ст. ложки борошна, 10 г ванільного цукру, 200 г цукрової пудри, 200 г вершкового масла;

3) глазур: 100 г вершкового масла, 3 ст. ложки цукрової пудри, 2 ст. ложки какао-порошку.

Спосіб приготування: яєчні жовтки розтирають з цукром до білого кольору, поступово додають воду і невеликими порціями борошно, перемішане з горіхами і порошком для печива.

В одержану масу вводять білки, збиті у міцну піну, і обережно перемішують зверху донизу, щоб вийшла однорідна маса. Готове бісквітне тісто викладають у форму, змащену і посипану борошном, заповнюючи її на 3/4, і випікають при температурі 200—210° протягом 30—35 хв.

Випечений бісквіт охолоджують протягом 30—40 хв., обережно виймають з форми і вистоюють 2—3 години, потім розрізають по горизонталі на дві частини і прошаровують кремом. Поверхню покривають глазур'ю. Готове тісто розрізають на шматки.

Приготування крему: з молока, борошна, ванільного цукру, 30 г цукру при постійному перемішуванні варять заварний крем, охолоджують, перемішують кілька разів, щоб не утворилась кірочка. Окремо збивають вершкове масло із рештою цукрової пудри до одержання пухкої однорідної маси. Обидві маси з'єднують і перемішують.

ТІСТЕЧКО ІЗ ЗАВАРНОГО КРЕМУ

1-й варіант (для великої форми)

Продукти для приготування: 3 брикета заварного крему, 300 г молока, 200 г борошна, 1/2 ст. ложки питної соди, 2 ст. ложки какао-порошку.

II-й варіант: (для маленької форми з електродуховки): 2 брикета засарного крему, 500 г молока, 260 г борошна, 30 г мелених горіхів, 35 г какао-порошку, 1 чайна ложка води.

Начинка: кисло-солодке повидло або крем. Для варіанту № 1 200 г вершкового масла, 200 г повидла або джему; для варіанту № 2 — 125 г вершкового масла, 125 г повидла.

Спосіб приготування (варіант № 1): брикети натирають на тертці, додають у молоко, добре перемішують, додаючи невеликими порціями борошно, змішане з содою. Одержану масу розділяють пополам: в одну частину додають какао-порошок і перемішують. Підготовлене тісто викладають у дві форми, змащені смальцем і посипані борошном, випікають при температурі 190—200° до готовності, яку визначають проколом голки.

Варіант № 2: один брикет натирають на тертці, розмішують з 250 г молока, додають 130 г борошна, 30 г мелених горіхів і перемішують. Одержане тісто викладають у змащену смальцем і посипану борошном форму і випікають. Із другого брикета готують тісто таким же способом, тільки замість горіхів додають какао-порошок.

Випечені охолоджені пласти прошаровують кремом, поверхню змащують помадкою або глазур'ю.

Приготування помадки: з 4-х ст. ложок цукру і 100 г* води варять густий сироп, додають 1 ст. ложку рому.

Приготування глазури: 120 г цукру-піску, 100 г напою чорної кави варять до проби на нитку, знімають з вогню і додають 35 г вершкового масла.

ТІСТЕЧКО З СИРОМ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 200 г маргарину, 100 г цукру, 2 яєчних жовтки, щіпка солі, цедра лимона, молоко.

Начинка: 500 г сиру, 2 яєчні жовтки, 210 г цукру, 100 г ізюму, цедра лимона, 4 ст. ложки манної крупи.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають жовтки, цукор, сіль, цедру лимона і замішують тісто (якщо вийде рихлим, додають 1—2 ст. ложки молока), яке роз-

діляють на дві частини. Одну частину кладуть у форму, посипають двома столовими ложками манної крупи, накладають сиркову начинку. З другої половини роблять решітку, накладають на начинку, змащують яйцем і випікають при температурі 160—170° до золотистого кольору.

Приготування начинки: у протертий сир додають цукор, яєчні жовтки, перемитий ізюм, 2 столові ложки манної крупи, все перемішують, у кінці додають білки, збиті в круту піну.

«ОСОБЛИВЕ»

Продукти для приготування: 100 г борошна, 200 г цукру, 200 г манної крупи, 100 г свинячого смальцю, 200 г вареної картоплі, щіпка солі, 1 яйце, сода, оцет.

Начинка: 2—3 ст. ложки повидла, 200 г вареної картоплі «в мундирі», 1/2 ст. ложки кориці, 100 г цукру.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: необчищену картоплю відварюють, чистять, протирають, додають манну крупу, борошно, смалець, сіль, яйце, соду, погашену оцтом, і замішують тісто, яке відстоюють 30 хв. Потім розділяють на три частини, на посипаній борошном дошці розкачують у пласти завтовшки 0,5 см, викладають на лист, змащений смальцем, і випікають при середній температурі до готовності.

Напівохолоджені пласти прошаровують начинкою, витримують 2—3 години, посипають цукровою пудрою і розрізають на шматки 1,5—3 см.

Спосіб приготування начинки: необчищену картоплю відварюють, очищають, протирають, додають повидло, корицю, цукор і добре перемішують до одержання однорідної маси.

ШОКОЛАДНО-ЛИМОННЕ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 200 г маргарину, 200 г цукру, 1 1/2 ст. ложки какао-порошку, 2 яєчні жовтки, 1/3 чайної ложки амонію, молоко.

Крем: 300 г води, 2 ст. ложки борошна, 50 г цукру, 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, цедра і сік одного лимона.

Оздоблення: 50 г шоколаду.

Спосіб приготування: з борошна, змішаного з какао-порошком, цукру, маргарину, яєчних жовтків, розведеного амонію, 1—2 ст. ложок молока замішують тісто, яке охолоджують протя-

гом однієї години. Охолоджене тісто розділяють на три частини, розкачують у тонкі однакові пласти, викладають на лист і випікають при середній температурі до готовності. Охолоджені коржі прошаровують кремом, поверхню також змащують кремом і посипають тертим шоколадом.

Приготування крему: борошно заварюють з водою, цукром і при постійному перемішуванні кип'ятять 3—4 хв., потім перемішують, охолоджують. Окремо збивають розм'якшене масло з цукровою пудрою, тертою цедрою і соком лимона до збільшення в об'ємі і одержання пухкої однорідної маси. Обидві маси перемішують.

«МЕТРОВЕ»

Продукти для приготування: 6 яєць, 250 г цукрової пудри, 100 г рослинної олії, 100 г води, порошок для печива, 2 ст. ложки какао.

Крем: 400 г вершкового масла, 350 г вишневого (абрикосового, горобинового або чорносмородинового) повидла чи джему, 300 г молока, 2 1/2 ст. ложки борошна, 50 г цукру; заварний крем.

Глазур: 150 г цукрової пудри, 3 ст. ложки води, 2 ст. ложки какао, 50 г тертого шоколаду.

Спосіб приготування: у відокремлені від білків яєчні жовтки додають цукор і розтирають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Не припиняючи збивання, малими порціями додають рослинну олію, теплу воду, борошно, перемішане з порошком для печива. Потім вводять білки, збиті у міцну піну, і все обережно перемішують зверху донизу, щоб вийшла однорідна маса, яку розділяють на дві частини. В одну з них додають какао і перемішують. Підготовлені маси викладають у змащені і посипані борошном форми у вигляді довгих жолобів 30—35 см, шириною 10—13 см, глибиною 10—12 см і випікають при температурі 180—200° до готовності, яку перевіряють проколом голки.

Випечені бісквіти витримують 3—4 години і нарізують уперек на шматки товщиною 1—1,5 см.

Нарізані шматочки змащують кремом і склеюють підряд: білий, потім коричневий і т. д. Склеєні бісквіти охолоджують у холодильнику 3—4 години, поверхню обливають глазур'ю. Коли глазур охолоне, тісто нарізають навскіс на шматки 1,5 см.

Приготування крему: борошно перемішують з цукром, молоком і при постійному перемішуванні варять на слабкому вогні 3—4 хв. і охолоджують, продовжуючи перемішувати. Окремо збивають масло з повидлом або джемом (яскравого кольору) до пухкої маси, потім додають заварний крем і ще раз збивають.

«НАТАЛЯ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 130 г цукрової пудри, 1 ст. ложка порошку для печива, 5 яєчних жовтків, 3 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка какао-порошку.

Начинка: 5 яєчних білків, 300 г цукрової пудри, 2 г лимонної кислоти, повидло.

Спосіб приготування: маргарин збивають з цукровою пудрою, додаючи по одному яєчні жовтки, борошно, порошок для печива, сметану, і замішують тісто, яке розділяють на три частини. Одну частину кладуть у холодильник, до другої додають какао-порошок і добре перемішують. Дві частини — одну білу, одну темну — розкачують у пласти однакового розміру, у змащену смальцем форму накладають спочатку біле тісто, на нього коричневе, змащують повидлом, накривають білковим кремом. На поверхню білогового крему натирають через велику тертку охолоджене тісто і випікають при середній температурі.

«ЛІСОВЕ»

Продукти для приготування: 95 г борошна, 95 г цукру-піску, 4 яйця, 10 г ванільного цукру.

Крем: 200 г вершкового масла, 130 г цукрової пудри, 70 г згущеного молока, 100 г мелених лісових горіхів.

Оздоблення: 70 г печива.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукровий пісок, ванільний цукор, збивають у пухку масу до збільшення в об'ємі у 2,5 рази. Наприкінці збивання додають борошно і білки, збиті у міцну піну, обережно перемішують і виливають у форму, змащену і застелену папером, одержуючи пласт завтовшки 1 см. Випікають 10—15 хв. при температурі 190—205°. Випечений бісквіт разом із папером скручують у рулет.

З охолодженого бісквіта знімають папір, змащують кремом (частину крему залишають для змащування поверхні), скручують у рулет, загортають у папір і охолоджують 2—4 години. Охолоджений рулет змащують кремом, посипають тертим печивом і нарізають на шматки.

ПЕЧИВО ТЕРТЕ З КАКАО-ПОРОШКОМ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 250 г маргарину, 150 г цукрової пудри, 1 яєчний жовток, 1 ст. ложка порошку для печива, 10 г ванільного цукру, 3 ст. ложки какао-порошку.

Начинка: 500 г молочного сиру, 3 яєчних жовтки, 250 г цукрової пудри, терта цедра 1 лимона, 10 г ванільного цукру, 50 г печива, 4 яєчних білки, 100 г ізюму.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно, маргарин, цукрову пудру, яєчний жовток, порошок для печива, ванільний цукор, цедру лимона, какао-порошок швидко замішують, розділяють на дві частини, які формують у вигляді куль і витримують у холодильнику до затвердіння. У змащену смальцем форму на великій тертці натирають одну частину тіста, рівномірно розкладаючи його по всій формі. На терте тісто накладають начинку, другу частину тіста натирають зверху. Форму закладають у гарячу духовку, 10 хв. випікають при температурі 200°, потім знижують до 160—170°. Охолоджене тісто нарізають на квадрати і посипають цукровою пудрою.

Начинка: протертий сир, яєчні жовтки, цукор, цедру лимона, терте печиво добре перемішують, наприкінці додають ізюм і білки, збиті в міцну піну.

БІСКВІТНО-ШОКОЛАДНЕ

Продукти для приготування: 160 г борошна, 190 г цукру-піску, 8 яєць, 1 ст. ложка порошку для печива, 2 ст. ложки какао-порошку.

Крем: 220 г вершкового масла, 15 г цукрової пудри, 1 ст. ложка какао-порошку, 85 г згущеного молока, 1 ст. ложка коньяку, 50 г шоколаду.

Для змочування: малиновий сироп.

Оздоблення: 50 г шоколаду.

Спосіб приготування бісквіта: цукор-пісок збивають з яйцями до збільшення маси у 2,5—3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно, змішане з какао-порошком і порошком для печива. Підготовлену масу викладають до $\frac{3}{4}$ її висоти у форму, застелену папером, і випікають при температурі 175° 45—50 хв. Готовність визначають прокалом голки.

Випечений бісквіт охолоджують, розрізають на дві частини по горизонталі, змочують з обох боків малиновим сиропом, прошаровують кремом. Поверхню тіста також змащують кремом і посипають тертим шоколадом, охолоджують і нарізають на трикутники.

Крем: в розтоплене вершкове масло додають цукрову пудру, згущене молоко, какао-порошок, коньяк, шоколад і перемішують.

«МРІЯ»

Продукти для приготування бісквіта: 180 г борошна, 150 г цукру-піску, 6 яєць, 2 ст. ложки горіхів.

Продукти для приготування крему: 150 г вершкового масла, 35 г цукрової пудри, 100 г згущеного молока, 1 ст. ложка коньяку або рому, 40 г цукру-піску, 40 г води.

Начинка, оздоблення: 150 г вишневого повидла або джему.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази, потім порціями додають борошно, змішане з колотими горіхами, і перемішують. Одержану масу викладають у дві форми, застелені папером, і випікають протягом 10—15 хв. при температурі 180°. Випечене тісто охолоджують і виймають папір.

Бісквітний корж змащують повидлом. зверху наносять крем і накривають другим коржем. Поверхню тіста змащують повидлом і оформляють візерунками з крему довільної форми, який видавляють з паперового конвертика.

Бісквітне тісто охолоджують і нарізують на квадратики.

Приготування крему: цукор підігривають до золотистого кольору, додають воду і кип'ятять. Вершкове масло розтирають з цукровою пудрою, додають згущене молоко, коньяк, перепалений цукор і всю масу перемішують.

«СКАРБ»

Продукти для приготування: 90 г вершкового масла, 7 яєчних жовтків, 1 білок, 210 г мелених горіхів, 200 г цукру-піску, 10 г ванільного цукру, 6 яєчних білків, 50 г борошна.

Продукти для приготування крему: 210 г вершкового масла, 60 г цукрової пудри, 4 ст. ложки води, 150 г шоколаду, 100 г смажених колотих горіхів.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 1 ст. ложка води.

Спосіб приготування: масло збивають з цукром, поступово додаючи жовтки, один білок, у пухку масу. Наприкінці збивання додають 6 білків, збитих у міцну піну, мелені горіхи, змішані з борошном, і все обережно перемішують, викладають у змащену смальцем і посипану борошном форму, випікають два коржі при середній температурі. Охолоджені коржі прошаровують кремом, поверхню глазурують шоколадом і розрізають на шматки.

Приготування крему: масло з цукром збивають у пух-

ку масу, додають попередньо переварений з водою до густоти шоколад, колоті і смажені горіхи і все перемішують.

Оздоблення: шоколад з водою розтоплюють на водяній бані.

ПЕЧИВО З МАКОМ

Продукти для приготування: 300 г борошна, 160 г маргарину, 100 г цукру, 1 ст. ложка порошку для печива, сік і терта цедра 1 лимона, 1 яйце.

Начинка: сливове повидло, 200 г меленого маку, 150 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 3 яєчних жовтки, 3 білки.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, яйця, цукру, порошку для печива, соку і цедри лимона замішують тісто, розкачують і викладають у форму, змащену смальцем. Поверхню тіста змащують сливовим повидлом, зверху кладуть макову начинку. Випікають у нагрітій духовці при середній температурі до готовності.

Приготування начинки: мелений мак, цукрову пудру, ванільний цукор, яєчні жовтки добре перемішують, наприкінці додають яєчні білки, збиті у міцну піну.

«НІЧ»

Продукти для приготування: 3 яєчних жовтки, 3 білки, 200 г цукрової пудри, 50 г вершкового масла, 200 г напою чорної натуральної кави, 20 г какао-порошку, 200 г борошна.

Начинка: повидло.

Оздоблення: 3 яєчних білки, 100 г цукрової пудри, 100 г тертого шоколаду.

Спосіб приготування: яєчні жовтки з цукровою пудрою, маслом збивають у пухку масу, додають напій чорної кави. В одержану масу поступово додають борошно, змішане з порошком для печива і какао-порошком, все перемішують і в кінці додають яєчні білки, збиті у міцну піну. Підготовлене тісто викладають у форму, змащену смальцем, заповнюючи на 3/4 висоти, і випікають при температурі 160°. Готовність визначають проколом голки.

Охолоджене тісто розрізають по горизонталі на дві частини, прошаровують повидлом. Поверхню покривають кремом, підсушують і розрізають на шматки прямокутної форми.

Приготування крему: яєчні білки збивають у міцну піну, додають цукрову пудру і третій шоколад.

«МАЛЯВКА»

Продукти для приготування бісквіта: 115 г борошна, 115 г цукру, 5 яєць, 10 г ванільного цукру.

Продукти для приготування макового тіста: 270 г борошна, 180 г згущеного молока, 100 г води, 230 г цукрової пудри, 25 г ванільного цукру, 310 г меленого маку, одна чайна ложка питної соди, 1 ст. ложка оцту, 6 яєчних білків.

Продукти для приготування крему: 350 г вершкового масла, 160 г згущеного молока, 75 г цукрової пудри, 2 чайних ложки розчинної чорної кави або 80 г напою чорної кави, 1 ст. ложка рому.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування бісквіта: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Перед закінчення збивання додають ванільний цукор, борошно. Одержану масу перемішують і викладають шаром завтовшки 4 мм на два листи, застелені папером. Випікають 10—15 хв. при температурі 170°. З охолодженого бісквіту знімають папір.

Спосіб приготування макового тіста: охолоджені білки збивають, мелений мак проварюють у воді і охолоджують. У збиті білки засипають цукор, додають охолоджений мак, згущене молоко, борошно, змішане з содою, погашеною оцтом. Масу обережно перемішують і викладають у форму, змащену смальцем і застелену папером, такої ж форми, як форма для випікання бісквітного тіста. Випікають при температурі 160—170° протягом 30—40 хв. З охолодженого тіста знімають папір.

Спосіб приготування крему: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси, наприкінці додають згущене молоко, каву, ром.

Приготування глазури: шоколад розтоплюють і змішують з розм'якшеним вершковим маслом.

Оформлення: пласт бісквіта змащують кремом, накладають на нього макове тісто, змащують кремом, накладають другий пласт бісквіта. Поверхню тіста покривають глазурю, охолоджують і нарізають на трикутники.

«МАГДАЛИНА»

Продукти для приготування пісочного тіста: 300 г борошна, 100 г цукру-піску, 130 г маргарину, 35 г какао-порошку, півчайної ложки кориці, півчайної ложки питної соди, 1 ст. ложка оцту, щіпка солі, 1 яйце, сметана.

Продукти для приготування бісквіта: 80 г борошна, 80 г цукру-піску, 4 яйця, 10 г ванільного цукру.

Крем: 200 г вершкового масла, 1 яйце, 100 г молока, 200 г цукру-піску, сік і цебра півлимона.

Начинка: 200 г абрикосового повидла.

Спосіб приготування пісочного напівфабрикату: маргарин, цукор, яйце збивають у пухку масу, додаючи борошно, змішане з корицею, какао-порошком, сіль, соду, згашену оцтом, і стільки сметани, щоб одержати м'яке тісто. Замішане тісто ділять на дві частини, розкачують у пласти завтовшки 0,5 см і випікають при температурі 180° протягом 10—13 хв.

Приготування бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають у пухку масу до збільшення у 2,5 раза. Потім додають борошно з ванільним цукром і яєчні білки, збиті у міцну піну, і все обережно перемішують. Підготовлену масу викладають у форму, застелену папером, і випікають при температурі 180° 10 хв.

Приготування крему: яйце з'єднують з цукром, перемішують і поступово додають молоко. Одержану масу при постійному перемішуванні кип'ятять на водяній бані 3—4 хв. і охолоджують. Після охолодження змішують із збитим вершковим маслом, цедрою і соком лимона.

Оформлення: пісочний корж покривають абрикосовим повидлом, зверху кладуть бісквіт, на поверхню якого наносять 2/3 частини крему, і накривають пісочним коржем. Поверхню змащують залишками крему, посипають протертою крихтою, що утворилася під час підрівнювання, і нарізають у вигляді ромбів.

«М'ЯЧИКИ»

Продукти для приготування: 290 г борошна, 135 г цукрової пудри, 140 г маргарину, 2 яйця, шіпка солі, оцет.

Начинка: 1 ст. ложка цукрової пудри, 100 г вершкового масла, 50 г шоколаду, 1 чайна ложка коньяку.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: маргарин збивають з цукром, додають яйця, борошно, змішане з содою, згашеною оцтом, і замішують тісто. Сдержане тісто розкладають у змащені смальцем металічні форми у вигляді горішків. Заповнені форми викладають на лист і випікають при 180—200° 8—15 хв. Охолоджені половинки з'єднують на начинці, обкачують у цукровій пудрі з ваніліном.

Приготування начинки: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси, поступово додаючи розм'якшений, але не гарячий шоколад.

ТІСТЕЧКО БІЛЕ З КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 100 г маргарину, 150 г цукру, 1/2 чайної ложки соди, оцет, сметана.

Крем карамельний: 600 г молока, 4 ст. ложки борошна, 8 ст. ложок цукру, 200 г вершкового масла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування тіста: маргарин розтирають з цукром, додають борошно, змішане з питною содою, згашеною оцтом; поступово додаючи сметану, замішують м'яке тісто. Одержане тісто розділяють на чотири частини, розкачують у тонкі пласти і випікають на змащених смальцем листах. Перед випіканням тісто проколюють у кількох місцях виделкою, щоб воно не здулося. Випікають при 170—180° 5—8 хв. Випечені пласти прошаровують карамельним кремом, посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Спосіб приготування карамельного крему: спочатку готують заварний крем, в 4 ложки борошна поступово додають молоко, 4 столові ложки цукру і добре перемішують. При постійному перемішуванні масу варять і охолоджують.

4 столових ложки цукру палять до світло-коричневого кольору і в теплий розчин додають масло. Обидві одержані маси з'єднують і добре збивають.

Приготування паленого цукру: цукор-пісок насипають у сковороду, додають воду у співвідношенні 1:5 і при постійному перемішуванні нагрівають, поки цукор не набере темно-коричневого кольору; знімають з вогню, додають 20—30 г води і розчиняють перепалений цукор при нагріванні. Коричневу суміш охолоджують до 30—35°.

«СВІТЛАНА»

Продукти для приготування бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають половину цукру і збивають у пухку масу, окремо збивають білки з рештками цукру у пухку міцну піну. У збиті яєчні жовтки додають збиті білки, легко перемішують і малими порціями додають борошно, знову перемішують. Одержану масу викладають у форму, застелену папером, заповнюють її на 3/4 висоти. Випікають при 200—215° протягом 30—35 хв., готовність визначають проколом голки. Випечений бісквіт охолоджують у формі 40—45 хв., потім виймають, витримують 3—4 години і видаляють папір. Розрізають по горизонталі на дві частини, прошаровують сирним кремом, верхню частину трішки придавлюють і покривають шоколадною глазур'ю.

Приготування крему: сир протирають або пропускаяють

через м'ясорубку. Вершкове масло збивають з цукром до пухкої маси, наприкінці додаючи сир, цедру лимона або апельсина і продовжують збивання до одержання однорідної маси. Якщо цедри немає, можна додати в крем 10 г ванільного цукру.

Приготування глазури: на парі або водяній бані розтоплюють шоколад, додають вершкове масло і перемішують.

«МАРТА»

Продукти для приготування: 280 г борошна, 200 г вареної протертої картоплі, 1 яйце, 200 г цукрової пудри, 170 г маргарину, 1 ст. ложка порошку для печива, терта цедра 1 лимона, щіпка солі.

Начинка: кисло-солодке повидло, 50 г мелених горіхів, 30 г цукру.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: борошно, варену протертую картоплю, маргарин перемішують, додають яйце, сіль, порошок для печива і замішують тісто. Одержане тісто розділяють на дві частини і розкачують у пласти. Один пласт кладуть на змащений смальцем і посипаний борошном лист, поверхню змащують повидлом, посипають сумішшю горіхів і цукру. Потім його накривають другим пластом, притискають краї і проколюють у кількох місцях виделкою. Випікають при середній температурі. В теплому стані тісто посипають цукровою пудрою з ваніліном і нарізують на шматки 2×8 см.

КОКОСОВІ РОМБИКИ З СМОРОДИНОВИМ ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування тіста: 525 г борошна, 225 г натурального меду, 225 г вершкового масла або столового маргарину, 3 яєчних жовтки, терта цедра півлимона.

Прошарок I — повидло з чорної смородини;

прошарок II — 270 г кокосової стружки, 4 яєчні білки, 4 ст. ложки натурального меду, 1 чайна ложка тертої цедри лимона.

Глазур: 3 ст. ложки меду, 75 г вершкового масла або маргарину, 3 1/2 ст. ложки какао-порошку.

Спосіб приготування тіста: борошно розтирають з маргарином, додають рідкий мед, яєчні жовтки, цедру лимона і замішують тісто, яке охолоджують 30—40 хв. у холодильнику. Охоложене тісто розкачують у пласт розміром 50×55 см, кладуть у змщену смальцем форму і випікають у попередньо нагрітій духовці при 160—170° протягом 8 хв. За цей час готують на-

чинку другу. Для цього яєчні білки збивають у міцну піну, наприкінці збивання додають рідкий мед, цедру лимона, кокосову стружку і перемішують.

Випечене тісто охолоджують, змащують повидлом з чорної смородини. Зверху накладають начинку другу, рівномірно розрізняючи, і знову випікають тісто до золотистого кольору. Охолоджене, покривають глазур'ю і нарізають у формі ромбів.

Глазур: у каструлі над паром розтоплюють масло або маргарин, мед, додають какао-порошок і все ретельно перемішують. Якщо маса вийшла рідкою, додають ще трохи какао.

«ГРИБОЧКИ»

Продукти для приготування: 310 г борошна, 150 г вершкового масла, 130 г сметани, 110 г цукру, 2 гвоздики, 1/2 чайної ложки кориці, 1 ст. ложка згущеного молока, 2 яйця, 1 яєчний жовток, 10 г ванільного цукру, 5 г амонію, щіпка солі.

Цукрова помадка: 2 яєчних білки, 1 г лимонної кислоти, 250 г цукрової пудри, 10 г маку.

Глазур: 140 г шоколаду, 45 г вершкового масла або маргарину.

Спосіб приготування тіста: вершкове масло розтирають з цукром, поступово додають яйця, сметану, згущене молоко і все добре перемішують до зникнення кристаликів цукру. Потім додають корицю, терту гвоздику, ванільний цукор, розчин амонію, борошно і замішують тісто. Одержане тісто розкладають у форми у вигляді грибків і випікають при 140° протягом 7 хв. Краї випечених і охолоджених грибків обрізають. Білою глазур'ю покривають ніжку грибка і нижню частину шляпки. Потім нижню частину ніжки умочують у мак. Гриб кладуть ніжкою догори, покрити висохне глазур. Після цього шоколадною глазур'ю накривають верхню частину шляпки гриба і просушують.

Приготування цукрової помадки: яєчні білки легенько збивають, додають цукрову пудру, лимонну кислоту і масу добре перемішують.

Приготування шоколадної глазури: шоколад розтоплюють і змішують з розтопленим маслом.

МЕДОВЕ З ЧОРНОСЛИВОМ

Продукти для приготування: 130 г натурального меду, 95 г цукру, 2 1/2 яйця, 185 г борошна, сода, оцет.

Крем: 550 г сметани, 95 г цукрової пудри, 75 г чорносливу, 50 г шоколаду.

Оздоблення: *цукрова пудра, крихта.*

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до пухкої маси, додають рідкий мед, борошно, змішане із содою, згашеною оцтом, і замішують тісто, яке ділять на три частини і розкачують у пласти, які випікають при середній температурі на змащених смальцем і посипаних борошном листах. Охолоджені пласти складають і обрізають кінці, прошаровують кремом, поверхню змащують тонким шаром крему, посипають **крихтою** і цукровою пудрою, нарізають на шматки.

Приготування крему: чорнослив запарюють, видаляють кісточки, пропускають через м'ясорубку, варять на водяній бані разом з шоколадом і охолоджують. Сметану 3—4 години витримують у холодильнику, зливають воду, збивають до пухкої маси з цукровою пудрою, поступово додаючи невеликими порціями чорнослив з шоколадом.

ПІСОЧНЕ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: *360 г борошна, 200 г маргарину, 100 г цукрової пудри, 1 яєчний жовток, 1/2 чайної ложки соди, оцет, щіпка солі, молоко.*

Крем: *200 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 60 г напою чорної натуральної кави, 30 г мелених смажених горіхів.*

Глазур: *60 г шоколаду, 15 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають цукрову пудру, яєчний жовток, щіпку солі, соду, згашену оцтом, і замішують тісто (якщо тісто рихле, додають молоко). Одержане тісто розкачують у пласт завтовшки 3—4 мм і кружалою виїмкою вирізають кружальця діаметром 4—5 см. Потім їх викладають у форму і випікають при температурі 160—170° протягом 5—7 хв. Охолоджені кружальця попарно склеюють кремом, поверхню збризкують розтопленим шоколадом і висушують.

Приготування крему: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси; не припиняючи збивання, поступово додають каву і мелені смажені горіхи.

Приготування глазури: на водяній бані розтоплюють шоколад і додають вершкове масло.

«ПОЛУНИЦЯ»

Продукти для приготування: *210 г борошна, 250 г цукру-піску, 7 яєць, 1 ст. ложка порошку для печива, 120 г маргарину, 300 г полуниць.*

Крем: 40 г вершкового масла, 40 г цукрової пудри.

Глазур: 80 г цукрової пудри, 2 ст. ложки води, 2 ст. ложки какао-порошку, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків. Цукор-пісок з маргарином збивають у пухку піну, поступово додають по одному жовтку. Не припиняючи збивання, додають борошно, перемішане з порошком для печива, і білки, збиті у міцну піну. У форму, застелену папером, викладають половину тіста, на нього — підсушені на ситі полуниці, потім решту тіста. Випікають 35—40 хв. до готовності, яку визначають проколом голки. Випечене тісто охолоджують 30—40 хв., виймають з форми папір і зачищають краї. Витримують 2—3 години, глазурують, підсушують і оздоблюють сіткою з крему.

Приготування крему: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси.

Приготування глазури: цукор з водою варять до загустіння, додають какао-порошок і вершкове масло.

«ЕКСТРА»

Продукти для приготування бісквіта: 8 яєць, 180 г борошна, 170 г цукру.

Медове тісто: 180 г борошна, 1 яйце, 60 г цукру, 70 г натурального меду, 1—2 ст. ложки молока, щіпка питної соди, 1 чайна ложка оцту, 15 г води.

Крем фруктовий: 320 г вершкового масла, 250 г кисло-солодкого повидла.

Оздоблення: 1/2 яєчного білка, 60 г цукрової пудри, 1 ст. ложка какао-порошку.

Спосіб приготування бісквіта: яйця з цукром-піском збивають до збільшення маси у 2,5—3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно малими порціями, перемішують і викладають тісто у форму, застелену папером, на 3/4 висоти, випікають при 200—210° 20—25 хв. до готовності, яку визначають проколом голки. Випечений бісквіт охолоджують протягом 40—45 хв., вистоюють 2—3 години, знімають папір, зачищають краї і розрізають по горизонталі на дві частини.

Одну частину бісквіта змащують вершково-фруктовим кремом, накладають медове тісто, знову змащують кремом і накладають другу частину. Поверхню бісквіта змащують кремом і наносять на ній сіточку або будь-який орнамент білковим кремом з какао-порошком з паперового конвертика.

Приготування медового тіста з паленим цук

ром: вершкове масло збивають до пухкої маси, наприкінці збивання додають повидло і перемішують.

Приготування білкового крему з какао-порошком: півбілка збивають до міцної піни, додають цукрову пудру, какао-порошок і перемішують.

«НЕГРЕНЯ»

Продукти для приготування бісквіта: 6 яєць, 160 г борошна, 140 г цукру, 1 чайна ложка порошку для печива.

Крем: 380 г цукру-піску, 115 г води, 7 яєчних білків, 1,5 г лимонної кислоти, 190 г повидла, 35 г желатину, 280 г води.

Оздоблення: 400 г шоколаду, 80 г вершкового масла.

Спосіб приготування бісквіта: яєчні білки відокремлюють від жовтків, охолоджують, збивають у пухку піну. Потім додають окремо збиті яєчні жовтки з цукром, перемішують і додають борошно, перемішане з порошком для печива.

Підготовлену масу викладають у поліетиленовий мішечок, кінчик якого відрізають, і на змащений смальцем лист видавлюють з мішечка кружальця однакової величини діаметром 3 см. Випікають при температурі 180—200° 8—12 хв.

Приготування крему: охоложені яєчні білки збивають 7—10 хв., потім додають 1/3 частину маси цукру і збивають ще 10 хв. Не припиняючи збивання, у суміш вводять тонким струменем цукрово-желатинний сироп, повидло. Готовий крем вливають у поліетиленовий мішечок, відрізають кінчик і гіркою видавлюють з нього крем на поверхню кожного випеченого і охолодженого бісквітика. Крем охолоджують до застигання, потім обливають розтопленим шоколадом.

МАКОВИЙ КЕКС «ЛІЗА»

Продукти для приготування: 170 г борошна, 200 г молока, 140 г маку, 140 г цукру-піску, 1 яйце, 1 ст. ложка вершкового масла, щіпка солі, 1 ст. ложка порошку для печива, 10 г ванільного цукру або 1 чайна ложка цедри лимона.

Пршарок: повидло.

Глазур: 70 г шоколаду, 40 г вершкового масла.

Спосіб приготування: мелений мак заливають гарячим молоком і відстоюють до охолодження. Яйце збивають з цукром до пухкої маси, додають мак, розм'якшене масло, борошно, перемішане з порошком для печива, сіль, цедру і все добре перемішують. Сдержану масу викладають у довгасту форму, змащену

смальцем і посипану борошном, і виликають при 170—180° до готовності, яку визначають проколом голки. Схолоджене тісто розрізають по горизонталі на дві частини і прошаровують повидлом, обливають розтопленим шоколадом, підсушують і розрізають на шматки.

Приготування глазури: на водяній бані розтоплюють шоколад, додають вершкове масло і перемішують.

ЯБЛУЧНЕ ОСОБЛИВЕ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 150 г вершкового масла, 3 яєчні жовтки, 2 ст. ложки цукрової пудри, 1 чайна ложка рому, щіпка солі, сметана.

Начинка: 800 г очищених яблук, 10 г ванільного цукру, 3 чайні ложки рому.

Оздоблення: 4 яєчні жовтки, 120 г цукру-піску, 120 г мелених лісових горішків, 1 чайна ложка манної крупи, 4 яєчні білки.

Спосіб приготування: з борошна, масла, яєчних жовтків, рому, солі, сметани замішують тісто і охолоджують 1 годину. Охолоджене тісто розкачують у пласт завтовшки 4 мм і викладають у форму. Поверхню покривають яблуками, порізаними на частинки і посипаними ванільним цукром, обливають 3 чайними ложками рому, рівномірно накривають кремом-начинкою.

Випікають при температурі 160° до золотистого кольору. Охолоджене тісто у формі нарізають на шматки.

«ЛИСТКИ ЗАКОХАНИМ»

Продукти для приготування: 175 г борошна, 175 г вершкового масла, 30 г цукрової пудри, щіпка солі.

Начинка: 5 яєчних білків, 180 г цукру-піску, 20 г ванільного цукру, 200 г мелених горіхів, 1 чайна ложка тертої цедри лимона.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: з борошна, вершкового масла, солі, цукрової пудри замішують тісто і охолоджують 8 годин. Охолоджене тісто розкачують у прямокутний пласт завширшки 17–18 см. Середину пласта заповнюють начинкою, з обох боків загинають усередину і кладуть у форму. Випікають при 180—190° до світло-золотистого кольору. Охолоджене тісто нарізають навскіс на шматки, поверхню посипають цукровою пудрою.

СМЕТАННИЙ РУЛЕТ

Продукти для приготування: 6 яєць, 6 ст. ложок сметани, 6 ст. ложок борошна, 6 ст. ложок цукру, 1 чайна ложка тертої цедри лимона.

Начинка: сливове повидло.

Оздоблення: 40 г цукрової пудри, 1/2 чайної ложки кориці.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають сметану, цедру лимона, борошно, білки, збиті з міцну піну, і замішують тісто, яке викладають у форму, застелену папером, і випікають при 180—190° 12—16 хв. Випечений бісквіт ще гарячим скручують разом з папером у рулет, витримують 1 годину, потім папір знімають, бісквіт змащують сливовим повидлом, скручують у рулет і загортають у серветку на 1 годину. Через годину серветку знімають, бісквіт посипають цукровою пудрою, змішаною з корицею, і розрізають на шматки.

ПІСОЧНИЙ РУЛЕТ З МАКОМ

Продукти для приготування рулету вагою 1 кг: тісто — 400 г борошна, 90 г цукру, 150 г маргарину, 1 яйце, 7 г солі, 130 г молока, 12 г дріжджів.

Начинка: 25 г борошна, 1 яйце, 100 г маку, 85 г цукрової пудри

Оздоблення: 25 г борошна, пів-яйця.

Спосіб приготування: маргарин, цукор, яйця, сіль добре перемішують до одержання однорідної маси, додають борошно, тепле молоко, в якому розчинені дріжджі, і замішують тісто, яке залишають у теплому місці для бродіння на 1—1,5 години. Готове тісто розділяють на дві рівні частини, розкачують кожную в прямокутний пласт товщиною 0,5 см. На розкачане тісто рівномірно наносять макову начинку і загортають у вигляді рулета, який викладають на змащений лист і залишають на 30 хв. для підходу, після чого кладуть у холодильник на 20 хв. Після охолодження змащують яйцем, проколюють у кількох місцях і зразу ж випікають при температурі 150—160° протягом 50 хв.

Приготування начинки: білок яйця збити, в кінці додати цукрову пудру і мелений мак.

Підготовка маку: промитий мак всипати в гарячу воду, довести до кипіння і залишити у воді для набухання. Набухлий мак процідити через густе сито і пропустити через макомолку.

Такий самий рулет можна приготувати і з горіхами.

РУЛЕТ З МАКОМ АБО ГОРІХОМ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

Продукти для приготування 1 кг: тісто — 350 г борошна, 1 1/2 яйця, 120 г маргарину, 110 г води, 6 г оцту, 3 г солі.

Начинка: 160 г маку (або горіхів), 140 г цукру, 240 г води, 120 г маргарину для змащування, білок 1 яйця.

Оздоблення: 50 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: борошно змішати з сіллю, в теплій воді розмішати яйце, оцет і розтоплений маргарин. Все це змішати з борошном і вимішувати до тих пір, поки не стануть руки чистими і тісто не буде приклеюватись до дошки або столу. Тісто повинно бути гладким, еластичним і блискучим. Поверхню тіста посипати борошном, щоб не утворилась кірочка, накрити салфеткою і залишити в теплому місці на 30 хв.

Стіл накрити пергаментом або простою матерією, посипати борошном і розкочати тісто товщиною 1—2 мм. Краї тіста розтягнути руками і змастити розтопленим маргарином. Розкачане тісто залишити на 10—12 хв. для підсушування, потім рівномірно нанести на нього фарш (маковий або горіховий), з допомогою пергаменту загорнути в рулет і уважно перекласти на змащений лист. Поверхню рулета ще раз змастити розтопленим маргарином. Випікати при температурі 180° С протягом 40 хв. Охолоджений рулет рівномірно посипати цукровою пудрою.

Приготування макового фаршу: промитий мак всипати в киплячу воду, довести до кипіння і залишити у воді для набухання. Охолоджений мак процідити через сито і пропустити через макомолку. Мелений мак змішати з цукровою пудрою і збитими білками.

Приготування горіхового фаршу: мелені горіхи залити гарячим молоком і охолодити. Окремо збити білки з цукром і в кінці вибивання змішати з горіхами.

«БЕРІЗКА»

Продукти для приготування 1 кг: бісквіт — 160 г борошна, 8 яєць, 1 яєчний білок, 240 г цукру.

Крем фруктовий: 120 г масла вершкового, 220 г джему або повидла, на кінчик ножа лимонної кислоти, 20 г десертного вина.

Сироп для змочування: 35 г цукру, трохи лимонної кислоти, 50 г вина десертного.

Крем вершковий для оздоблення: 40 г вершкового

масла, 25 г цукрової пудри, 16 г молока згущеного, трохи лимонної кислоти і ванілі.

Крем вершковий з какао-порошком для оздоблення: *5 г вершкового масла, 3 г цукрової пудри, трохи молока згущеного, ванілі і какао-порошку.*

Спосіб приготування: яйця збивають з цукром до утворення пухкої маси, додають борошно і злегка перемішують. Підготовлену бісквітну масу виливають на застелений пергаментним папером лист (товщина 0,7—1 см), випікають при 180°С 10—12 хв.

Приготування фруктового крему: масло вершкове збити, поступово додаючи повидло або джем, змішані з лимонною кислотою і вином десертним.

Приготування вершкового крему: вершкове масло добре вибити до побіління, поступово додати цукрову пудру, згущене молоко, вино і ще раз добре збити протягом 7—10 хв.

Крем вершковий з какао-порошком готують так само, як і вершковий крем, додаючи наприкінці какао-порошок.

Приготування сиропу для промочування: вода з цукром вариться 2—3 хв.; утворену піну зняти, сироп процідити, охолодити до 40°С і додати десертне вино.

Формування і оздоблення рулету: після охолодження бісквіта протягом 3 годин пласти просочують сиропом, змащують фруктовим кремом, скручують у рулет, загортають папером і витримують у холодному приміщенні 2 години. Потім папір знімають, поверхню змащують тонким шаром вершкового крему і наносять на неї крем з какао, щоб рулет мав вигляд стовбура берези.

ПІСОЧНИЙ РУЛЕТ З ГОРІХАМИ

Продукти для приготування 1 кг: тісто — 425 г борошна, 90 г цукру, 150 г маргарину, 1 яйце, 6 г солі, 130 г молока, 12 г дріжджів.

Начинка: 1 1/2 яйця, 200 г мелених горіхів, 90 г цукрової пудри.

Для змащування: 1 яйце і на посипання 30 г борошна.

Спосіб приготування: маргарин з цукром і яйцем перемішують до утворення однорідної маси. Далі всипають борошно і тепле молоко з розчиненими дріжджами, замішують тісто, залишаючи його для бродіння в теплом місці на 2 години, після чого ділять на шматки по 800 грамів. Кожен шматок розкачують у пласт 0,5 см і на нього рівномірно накладають начинку. Скручують у вигляді рулету і складають на змащений лист. На 20—30 хв.

напівфабрикат залишають для підходу, після чого кладуть у холодильник на 20 хв. Далі змащують рулет яйцем, проколюють у кількох місцях виделкою і випікають при 150—160° С 45—50 хв.

Приготування начинки: білок збивають, додаючи напирікні цукрову пудру, і змішують з меленими горіхами.

РУЛЕТ З СИРКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування 1 кг: тісто — 320 г борошна, 1 яйце, 220 г маргарину, на кінчик ножа солі і лимонної кислоти.

Начинка: 1 1/2 яйця, 400 г сиру, 120 г цукру, 2 г ванілі, 40 г манної крупи.

Бісквітна крихта: 20 г борошна, 1 яйце, 20 г цукру.

Оздоблення: 1 яйце, 20 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: маргарин ділять на шматки, перемішують з борошном у співвідношенні 10:1, надаючи йому прямокутної форми до 20 см у товщину. Підготовлений таким чином маргарин кладуть на 30—40 хв. у холодильник.

Приготування фаршу: сир протерти через сито, з'єднати з яйцем, манною крупкою і тільки перед використанням додати цукор і ваніль. Фарш добре перемішати.

Приготування шарового тіста: у холодну воду влити розчин лимонної кислоти, додати яйце, сіль, борошно і протягом 15 хв. вимішувати до одержання однорідної маси. Для набування білків тісто поставити на 30 хв. у тепле місце, потім зробити на тісті надрізи і розкочати на посипаній борошном дощці до товщини посередині 2 см, по краях — до 1,5 см. Змести з тіста залишки борошна і на середину покласти підготовлений маргарин. Кінці тіста загорнути у вигляді конверта і ще раз розкочати до товщини 1 см. Знову змести з тіста борошно, скласти його удвоє, так, щоб обидва кінці сходились посередині, накрити вологою серветкою і покласти в холодильник на 30—40 хв.

Розкочування, охолодження тіста повторюють тричі.

Готове тісто повинно мати білий колір з кремовим відтінком, чітко виражені прошарки тіста і жиру, еластичну і м'яку консистенцію. Після охолодження його ділять на кілька шматків, розкочують до товщини 5 мм. Посередині кожного шматка посипають бісквітною смаженою крихтою, на яку накладають сирковий фарш. Фарш закривають тістом у вигляді конверта, защипуючи кінці. Поверхню напівфабриката перед випіканням змащують яйцем.

Випікають рулет при 190—210° С протягом 30—35 хв.

Випечений і охолоджений рулет посипають цукровою пудрою. Його готують і з яблуками, повидлом, горіхами, маком.

КАРАМЕЛЬНИЙ РУЛЕТ

Продукти для приготування 1 кг: бісквіт — 190 г борошна, 8 яєць, 190 г цукру.

Крем карамельний: 100 г борошна, 140 г цукру, 70 г вершкового масла, 70 г цукру-пудри, 240 г молока.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно і перемішують, розливають на застелений папером кондитерський лист шаром у 2—3 см. Випікають 10—15 хв. при 200—210° С, охолоджують при кімнатній температурі.

Крем карамельний: цукор смажать при постійному помішуванні до світло-коричневого кольору, заливають молоком, перемішують і охолоджують. У суміш поступово додають борошно, добре перемішують, щоб не утворились грудочки, і уварюють до загустіння. В охолоджену до 35° С масу додають масло вершкове, збите попередньо з цукровою пудрою, і добре перемішують.

Готовий охолоджений бісквіт змащують карамельним кремом і загортають у вигляді рулету, посипають цукровою пудрою.

«НАДІЯ»

Продукти для приготування 1 кг: бісквіт — 190 г борошна, 8 яєць, 150 г цукру, вода і цукор для палення — по 20 г.

Крем вершковий: 250 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри, 140 г згущеного молока, трохи коньяку.

Бісквітна крихта підсмажена: 15 г борошна, 1/2 яйця, 15 г цукру.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у 2,5—3 рази, додаючи наприкінці борошно і підготовлений перепалений цукор.

Готове тісто виливають на змащений і застелений папером кондитерський лист, висота тіста 2—3 мм. Випікають при 200—220° С 10—15 хв.

Крем вершковий: вершкове масло добре вимішують з цукровою пудрою, згущеним молоком до одержання однорідної маси. Наприкінці додають коньяк.

Бісквітну крихту готують з випеченого бісквіта, протертого через сито і просмаженого до коричневого кольору.

Охолоджений бісквіт змастити вершковим кремом і скрутити у вигляді рулету. Поверхню змастити частиною приготовленого вершкового крему, а боки посипати бісквітною крихтою.

«ПАВУТИНКА»

Продукти для приготування 1 кг бісквіта. 190 г цукру, 8 яєць, для аромату будь-яку есенцію (1—2 г).

Крем вершково-шоколадний: 120 г цукрової пудри, 220 г вершкового масла, 90 г молока згущеного, 20 г какао-порошку, на кінчик ножа ванілі і трохи вина десертного.

Крем вершковий (білий): 10 г вершкового масла, 6 г цукрової пудри, 5 г згущеного молока, на кінчик ножа ванілі.

Спосіб приготування: яйця з цукром збити до збільшення маси в об'ємі в 2—3 рази. Перед закінченням збивання додати борошно і есенцію. Готове тісто вилити на застелений кондитерський лист (товщина шару 2—3 мм). Випікати 10—15 хв. при 200—220° С.

Випечений і охолоджений бісквіт повинен бути товщиною не більше 7—9 мм.

Приготування крему: вершкове масло добре збивають, поступово додаючи цукрову пудру, згущене молоко, ваніль, какао-порошок і вино.

Підготовлений випечений бісквіт змащують вершково-шоколадним кремом і скручують у вигляді рулету. Поверхню змащують тим самим вершково-шоколадним кремом, а вершковий білий крем наносять на поверхню рулету у вигляді узорів павутинки. Боки рулету посипають бісквітною крихтою.

РУЛЕТ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ З ЧОРНОСЛИВОМ

Продукти для приготування: 260 г борошна, 1 яйце, 90 г маргарину, 80 г води, 2 г солі, 4 г оцту.

Начинка: 120 г цукру, 400 г очищеного (без кісточок) чорносливу, 80 г пшеничних сухарів.

Спосіб приготування: борошно змішують з сіллю, у теплій воді (22—25° С) розмішують яйця, оцет і розтоплений маргарин, додають борошно і замішують. Готове тісто повинно бути еластичним і гладким. Поверхню посипають борошном, прикривають серветкою і залишають у теплому приміщенні на 30 хв. Стіл накривають пергаментом, посипають борошном і на ньому розкачують тісто товщиною 1—2 мм. Краї тіста розтягують руками, змащеними маргарином.

Розкачане тісто підсушують 12 хв., потім змащують розтопленим маргарином, посипають сухарями і наповнюють фаршем з чорносливу. З допомогою пергаменту скручують рулет і обережно переносять на змащений лист. Поверхню змащують розтопленим

маргарином. Випікають при температурі 180° С 40—45 хв. Охолоджений готовий рулет посипають цукровою пудрою.

Приготування фаршу із чорносливу: перебраний і промитий чорнослив заливають гарячою водою і залишають у ній до повного набухання, видаляють кісточки і перемішують з цукром.

ЯБЛУЧНИЙ РУЛЕТ

Продукти для приготування 1 кг бісквіта: 200 г борошна, 160 г цукру, 100 г яблучної пасти (або джему), 8 яєць, трохи лимонної кислоти і води.

Начинка яблучна: 60 г цукру, 200 г яблучної пасти.

Начинка яблучна для змащування рулету: 30 г цукру, 100 г яблучної пасти.

Спосіб приготування: яйця, цукор, яблучну пасту добре перемішують з розчином лимонної кислоти і збивають до збільшення маси в об'ємі у 2—3 рази. Перед закінченням збивання додають борошно і добре перемішують. Готове тісто виливають на застелений папером кондитерський лист шаром 6—7 мм. Випікають при 200—220° С 10—15 хв.

Приготування яблучної начинки: яблучну пасту уварити з цукром до густоти повидла. Готовий яблучний бісквіт змастити начинкою, скрутити в рулет, поверхню змастити начинкою і посипати бісквітною крихтою.

МЕДОВИЙ РУЛЕТ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 250 г цукру-піску, 335 г натурального меду, 13 яєць, 25 г питної соди 35 г оцту.

Крем-начинка: 85 г цукру-піску, 200 г згущеного молока, 230 г колотих підсмажених грецьких горіхів, 330 г вершкового масла, 300 г води, 2 ст. ложки рому.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають рідкий мед, цукор, борошно, змішане з содою, згашеною оцтом. Потім додають білки, збиті у міцну піну, і легенько перемішують. Одержане тісто у вигляді пласта 0,6—0,8 см викладають на застелений папером лист і випікають 12—15 хв. при 180—190°.

Випечене тісто разом з папером скручують у рулет і охолоджують. Потім папір знімають, тісто змащують кремом-начинкою і

знову скручують у рулет, витримуючи годину. Після цього рулет посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування крему-начинки: колоті смажені горіхи заливають гарячою водою, додають цукор, перемішують і охолоджують. До одержаної маси додають збите масло із згущеним молоком, ромом і знову перемішують.

«ЗОРЯ»

Продукти для приготування тіста: 555 г борошна, 225 г цукру-піску, 225 г маргарину, 5 яєць, 70 г томатної пасты, 1/2 чайної ложки питної соди, оцет.

Крем: 275 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 200 г згущеного молока, сік і цедрa лимона (або 3 г лимонної кислоти, розчиненої в одній столовій ложці води).

Прощарок: 350 г абрикосового або смородинового повидла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: маргарин з цукром збивають у пухку масу, додають по одному яйцю і продовжують збивання. Наприкінці додають борошно, змішане з содою, згашеною оцтом, томат-пасту і замішують тісто, яке ділять на 3—4 частини, розкочують у пласти і на листі, змащеному смальцем, випікають при 170—180° 10—15 хв. Випечені коржі змащують повидлом, потім кремом і накладають один на другий. Поверхню і краї тіста накривають вологою серветкою і витримують до пом'якшення. Потім серветку знімають, тісто посипають цукровою пудрою і нарізають.

Приготування крему: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси, поступово додають згущене молоко, сік і цедрu лимона або розчинену лимонну кислоту.

ЯБЛУЧНЕ ЗВИЧАЙНЕ

Продукти для приготування: 670 г яблук, 4 яйця, 110 г олії, 270 г цукру, 400 г борошна, 3 г питної соди, 25 г оцту, сік і терта цедрa 1/2 лимона, 1/2 чайної ложки кориці, щіпка солі.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яйця збивають з цукром до збільшення в об'ємі у 2—3 рази, поступово додають олію, борошно, змішане з корицею, содою, згашеною оцтом, цедрu і сік лимона, (або нарізані кубиками яблука) і замішують тісто. Одержане тісто викладають у змащену смальцем і посипану борошном форму, випікають спочатку при високій температурі (230°), потім зменшують її до 90°. Охолоджене тісто посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування: 5 яєць, 100 г цукрової пудри, 90 г борошна.

Начинка: 400 г яблук, 60 г цукру, 50 г вершкового масла, 10 г ванільного цукру, щіпка кориці.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування бісквіта: яйце з цукром збивають до пухкої маси, додають борошно і перемішують. Одержану масу викладають на змащену смальцем і застелену папером форму шаром товщиною 0,8 см і випікають при температурі 180° протягом 12—14 хв.

З випеченого бісквіта знімають папір, накладають рівномірно яблучну начинку, скручують у рулет і загортають у вологу серветку. Потім 2 години відстоюють у холодильнику, з бісквіта знімають серветку, посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування начинки: яблука натирають на великій тертці, трохи тушкують з маслом, цукром, лимонною цедрою, ванільним цукром, корицею і охолоджують.

ЧЕРЕШНЕВЕ З ПАЛЕНИМ ЦУКРОМ

Продукти для приготування тіста: 250 г борошна, 100 г маргарину, 100 г кефіру, 1/2 чайної ложки питної соди, щіпка солі.

Начинка: 1 кг черешень, 200 г цукру.

Спосіб приготування: у змащену смальцем форму рівномірно насипають цукор, поміщаючи її на кілька хвилин у гарячу духовку, поки цукор не пожовкне. Потім на палений цукор накладають черешні без кісточок і запікають до пом'якшення черешень, які накривають тістом, трохи притискають пальцями і випікають до утворення золотистої кірочки. Випечене тісто перевертають на підготовлений лист, охолоджують і нарізають на шматки.

ТІСТЕЧКО З ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 2 яйця, 200 г кефіру, 200 г маргарину, 1 чайна ложка питної соди, щіпка солі.

Начинка: 1 кг вишень без кісточок, 120 г цукру, 3 ст. ложки сахарів.

Оздоблення: *цукрова пудра з корицею.*

Спосіб приготування: яйця збивають з кефіром, всипають соду, маргарин з борошном і замішують тісто. 2/3 частини тіста розкачують у пласт і застеляють ним дно і боки змащеної смальцем форми. На тісто розкладають вишні без кісточок, посипають цукром і сухарями. Із залишків тіста накладають зверху решітку. Охолоджене тісто притрушують сумішшю цукрової пудри з корицею і нарізають на шматки.

ТІСТЕЧКО З ВИШНЕВИМ ДЖЕМОМ

Продукти для приготування: *265 г цукрової пудри, 265 г олії, 4 яйця, 265 г кефіру, 1 чайна ложка питної соди, щіпка солі, борошно.*

Начинка: *330 г вишневого джему, 80 г смажених колотих горіхів.*

Оздоблення: *цукрова пудра з ваніліном.*

Спосіб приготування: яйце з цукровою пудрою збивають до білого кольору, постійно перемішуючи; тонким струменем вливають олію, кефір з розчиненою в ньому содою, додають стільки борошна, щоб вийшло м'яке тісто, як для слойки. Відокремлюють від нього шматок завбільшки з велике яблуко. Залишки тіста розкачують у пласт і викладають, накриваючи дно і трохи борти змащеної смальцем форми. Тісто змащують вишневим джемом, притрушують дрібно колотими смаженими горіхами. До відокремленого шматка додають ще борошно і замішують круте тісто, яке натирають на великій тертці, рівномірно вкриваючи начинку.

Випікають при середній температурі (165—170°). Тісто охолоджують, притрушують цукровою пудрою з ваніліном і в формі нарізають на шматки.

«ВЕРЕДЛИВІ ЗІРКИ»

Продукти для приготування: *265 г грецьких горіхів, 265 г вершкового масла, 5 яєць, 45 г мелених сухарів, 25 г какао-порошку, 265 г цукру.*

Глазур: *40 г горіхів, 200 г шоколаду, 65 г молока, 25 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: масло з цукровою пудрою збивають до пухкої маси. Не припиняючи збивання, додають по одному жовтки, мелені горіхи, сухарі, какао-порошок, білки, збиті в міцну піну. Суміш викладають у форму, змащену смальцем і посипану борошном, шаром завтовшки 2 см і випікають при серед-

ній температурі. Нарізають на квадратики, кожен з них заливають глазур'ю і притрушують колотими горіхами.

Приготування глазури: на водяній бані розтопити шоколад, додати вершкове масло, молоко, мелений горіх і уварити до густини сметани.

БІСКВІТНІ ТРУБОЧКИ

Продукти для приготування 1 кг бісквіта: 5 яєць, 250 г цукру-піску, 100 г борошна.

Крем: 3 яєчних білки, 200 г цукрової пудри, 100 г мелених смажених горіхів або мелений мак (може бути свіжа малина або полуниця).

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають до збільшення в об'ємі у два-три рази, додають борошно і перемішують. Одержану масу викладають у круглу форму діаметром 8 см, шаром завтовшки 2—3 мм на змащений маслом лист і випікають при середній температурі. З допомогою ножа тісто знімають з листа, в гарячому стані згортають у трубочки і охолоджують, потім заповнюють кремом.

Крем: яєчні білки збивають у круту піну, в кінці додають цукрову пудру, горіхи або мак, малину або полуницю.

«ГОВЕРЛА»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г цукрової пудри, 330 г вершкового масла, 1 1/2 ст. ложки порошку для печива, 10 г ванільного цукру, 1 чайна ложка кориці, 40 г смажених колотих горіхів, 1 яєчний порошок, щіпка солі.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г абрикосового повидла.

Оздоблення: 80 г шоколаду, 15 г вершкового масла, цукрова пудра.

Спосіб приготування: вершкове масло розтирають з борошном, попередньо змішаним з порошком для печива, сіллю, додають цукрову пудру, яйця і замішують тісто. Одержане тісто ділять на три частини так, щоб перша була більша від другої, а друга — від третьої. До першої частини додають корицю, до другої — ванільний цукор, какао, до третьої — горіхи. Якщо тісто рихле, додають сметани.

Підготовлені три види тіста по одному розкачують до товщини 3 мм і вирізають кружечки різних діаметрів: з першого — 5 см, з другого — 3,5 см, з третього — 2—2,5 см. Вирізають однако-

ву кількість кружечків різних діаметрів і випікають 5—6 хв. при 160—170° С.

Охолоджені кружечки склеюють кремом, поверхню обливають розтопленим шоколадом і притрушують цукровою пудрою.

ГОРІХОВІ ТРУБОЧКИ

Продукти для приготування: 400 г борошна, 110 г цукрової пудри, 140 г мелених горіхів, 170 г вершкового масла, 2—5 ст. ложок сметани, 1 чайна ложка тертої цедри лимона.

Оздоблення: 1 яєчний білок, 120 г цукрової пудри, 100 г колотих смажених горіхів.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, горіхів, вершкового масла, цедри, сметани замішують тісто, яке розкачують у пласт завтовшки 2—3 мм, нарізають на шматки розміром 6×8 см і згортають у вигляді трубочок, які випікають при середній температурі до готовності. Охолоджені трубочки змащують білком, посипають колотими горіхами і підсушують.

Приготування білка: яєчний білок збивають до пухкої маси і додають цукрову пудру.

«СВЯТКОВЕ»

Продукти для приготування: 400 г борошна, 250 г цукру, 3 яєчних жовтки, 150 г маргарину, 3 ст. ложки какао-порошку, 6—8 ст. ложок сметани, 1 ст. ложка порошку для печива.

Начинка: 1 кг сиру, 400 г цукру, 150 г вершкового масла, 1 пачка ванільного цукру, 1 чайна ложка тертої цедри лимона, 6 ст. ложок манної крупи.

Оздоблення: 7 яєчних білків, 250 г цукрової пудри, 50 г мелених горіхів, кисло-солодке повидло.

Спосіб приготування: з борошна, перемішаного з порошком для печива, какао-порошком, цукру, яєчних жовтків, маргарину з сметаною замішують тісто, яке ділять на дві частини розкачують у пласти. Один з них викладають у змащену форму, щоб тісто покривало краї, потім накладають начинку з сиру і накривають другим пластом. Краї тіста притискають, проколюють виделкою і випікають 35—40 хв. при 100—170°. Поверхню випеченого тіста змащують повидлом, покривають білковим кремом, посипають колотими горіхами і знову поміщають у духовку на 2—4 хв. Охолоджене тісто нарізають на квадратики.

Приготування білкового крему: білки збивають у міцну пухку піну, наприкінці додають цукрову пудру і обережно перемішують.

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ З ЯБЛУЧНОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 140 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 140 г борошна, 5 яєць.

Начинка: 600 г свіжих яблук без шкірки, 2 ст. ложки води, 1 білок, 60 г цукрової пудри, 1/2 чайної ложки кориці.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: цукрову пудру збивають з яєчними жовтками протягом 30 хв., додають білки, збиті у міцну піну, перемішують, додають борошно і ще раз перемішують. Одержану масу викладають у форму, застелену пергаментним папером, змащеним маслом і посипаним борошном, розрівнюють і закладають у прогріту духовку. Випікають до золотистого кольору.

Приготування начинки: очищені від шкірки яблука нарізають на шматочки, додають воду, тушкують до пом'якшення і охолоджують. Яєчний білок збивають з цукровою пудрою у міцну піну, перемішують з охолодженими яблуками і корицею. Цією масою змащують випечений бісквіт, скручують у рулет, охолоджують і витримують у холодильнику 1—2 години. Потім притрушують цукровою пудрою і нарізають на шматки завширшки 1 см.

РУЛЕТ ГОРІХОВИЙ «ОСОБЛИВИЙ»

Продукти для приготування: 6 яєць, 180 г цукрової пудри, 195 г тертих грецьких горіхів.

Начинка: 500 г вершків (35%), 50 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, збивають протягом 20 хв., додають терті горіхи, збиті у міцну піну яєчні білки, перемішують і викладають у змащену смальцем і посипану борошном форму.

Випікають при температурі 170°. Випечене тісто виймають з форми, скручують у рулет і охолоджують. Після охолодження обережно розгортають, змащують начинкою і знову скручують. Відстоюють протягом 1—2 годин і нарізають на шматочки.

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ З ГОРІХОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 120 г борошна, 120 г цукрової пудри, 6 яєць.

Начинка: (крем горіховий): 220 г вершкового масла, 110 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 215 г тертих смажених грецьких горіхів, 6 ст. ложок кип'яченого незбираного молока, 1 ст. ложка коньяку.

Оздоблення: *горіховий крем.*

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, збивають 30 хв., додають білки, збиті у міцну піну, малими порціями борошно, обережно перемішують. Одержану масу викладають у змащену маслом і посипану борошном форму і випікають при 180° до золотистого кольору. Випечене тісто викладають на посипану цукровою пудрою дошку і скручують у рулет, витримують до охолодження.

Охолоджений бісквіт розк'ячують, змащують 2/3 частинами горіхового крему і знову скручують у рулет, який змащують залишками крему. На поверхні крему виделкою роблять хвилястий рисунок, тісто охолоджують у холодильнику і нарізають на шматки завширшки 1 см.

Приготування горіхового крему: колоті горіхи, ванільний цукор заливають гарячим молоком, перемішують, охолоджують, потім малими порціями додають до збитого вершкового крему і перемішують.

РУЛЕТ ГОРІХОВИЙ З КАШТАНОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: *55 г борошна, 65 г тертих горіхів, 100 г цукрової пудри, 5 яєць, 35 г шоколаду.*

Начинка: *550 г істівних каштанів, 100 г цукрової пудри, 100 г рому або коньяку.*

Оздоблення: *65 г шоколаду, 20 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: жовтки відокремлюють від білків, у жовтки додають цукрову пудру, збивають 30 хв., додають наприкінці збивання борошно, змішане з меленими горіхами і розтопленим шоколадом. Білки збивають у пухку міцну піну і додають до маси з жовтками і добре перемішують. Виливають на змащений і посипаний борошном лист, розрівнюють і випікають при середній температурі 160—180° 8—10 хв.

Приготування крему: зварені каштани почистити, протерти через сито, додати цукрову пудру, ром або коньяк і добре перемішати. Готовою начинкою заповнити випечений бісквіт.

Приготування глазури: до розтопленого шоколаду додати вершкове масло і добре перемішати.

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ З ПУНШЕВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування 1 кг бісквіта: *75 г цукру, 5 г ванільного цукру, 4 яйця, 55 г борошна.*

Пуншева начинка: *45 г цукрової пудри, 10 г ванільного*

цукру, 2 яйця, 50 г борошна, 1/2 чайної ложки порошку для печива, 50 г ізюму, 35 г горіхів, 75 г рому або 2—3 краплини ромової есенції, 50 г цукрової пудри, 25 г сиропу. (При використанні есенції кількість сиропу збільшують до 50 г, додавши 50 г кип'яченої води).

Глазур ромова: 250 г цукрової пудри, 2 ст. ложки води, 2 ст. ложки рому.

Спосіб приготування бісквіта: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, ванільний цукор, збивають до пухкої маси до збільшення в об'ємі у два-три рази. В одержану масу додають борошно, білки, збиті у міцну піну, перемішують і викладають у змащену маслом і посипану борошном форму завтовшки 7 мм, розрівнюють поверхню. Випікають 8—10 хв. при 180—200°.

На теплий випечений бісквіт накладають пуншеву начинку, скручують у рулет, щоб край бісквіта був знизу, охолоджують, змащують глазур'ю, витримують 2 години, після чого нарізають на шматки в 1 см.

Приготування начинки: 2 яєчних жовтки, 50 г цукрової пудри, ванільний цукор збивають до збільшення в об'ємі у два-три рази в пухку масу, додають борошно, змішане з порошком для печива, два білки, збиті у міцну піну, і перемішують. Одержану масу викладають у змащену маслом і посипану борошном форму, вирівнюють і випікають. Охолоджене тісто розрізають на кубики 1×1 см, які заливають сумішшю з рому і сиропу, додають промитий, заздалегідь замочений ізюм, нарізані горіхи, цукрову пудру, все перемішують і заливають на 2—3 години для пом'якшення.

Приготування глазури: цукрову пудру заливають гарячою водою, додають ром і перемішують протягом 20 хв.

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ З БІЛКОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування бісквіта: 80 г борошна, 60 г цукру, 10 г ванільного цукру, 4 яйця.

Начинка: абрикосове, смородинове або сливове повидло.

Оздоблення: 2 яєчних білки, 100 г цукрової пудри, крупно нарізані смажені горіхи.

Спосіб приготування бісквіта: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають у пухку масу до збільшення в об'ємі у два-три рази. Потім додають борошно і білки, збиті у міцну піну, перемішують, викладають у форму, змащену маслом і посипану борошном, пластом завтовшки 7—8 мм і випікають. У теплому стані тісто змащують повидлом, скручують

у рулет, змащують білковим кремом і посипають колотими горіхами. Рулет знову кладуть у форму і при слабкому підігріванні підсушують, охолоджують і нарізають на шматки.

РУЛЕТ ГОРІХОВО-ШОКОЛАДНИЙ

Продукти для приготування бісквіта: 40 г борошна, 25 г какао-порошку, 60 г цукру, 10 г ванільного цукру, 6 яєць.

Начинка: 160 г горіхів, 5 ст. ложок молока, 160 г вершкового масла, 10 г ванільного цукру, 60 г цукрової пудри.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 3 ст. ложки води, 25 г вершкового масла, 100 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, збивають до збільшення в об'ємі у два-три рази, додають малими порціями борошно, змішане з какао-порошком, білки, збиті в круту піну, і перемішують. Одержану масу викладають у змащену маслом, посипану борошном форму пластом у 7—8 мм і випікають 13 хв. при 190—200°. Випечений бісквіт викладають на посипану цукровою пудрою серветку і скручують у рулет, охолоджують, розгортають, змащують кремом і знову скручують у рулет, поверхню якого покривають шоколадною глазур'ю. Готовий рулет нарізають на шматки завтовшки 1 см.

РУЛЕТ МЕДОВИЙ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 130 г борошна, 205 г натурального меду, 4 яйця, 2 г кориці, на кінчику ножа соди.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яєчні білки відокремлюють від жовтків і збивають у міцну пухку піну. При постійному перемішуванні до жовтків додають рідкий, попередньо нагрітий і охолоджений мед, збиті білки, борошно, змішане з корицею і питною содою. Одержану масу викладають у форму, змащену маслом і посипану борошном, випікають при температурі 180—190° 12—14 хв. Медове тісто змащують повидлом, скручують у рулет і в теплому стані посипають цукровою пудрою, охолоджують і нарізають на шматки.

ВІВСЯНЕ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 300 г вівсяних пластівців, 300 г борошна, 120 г цукрової пудри, порошок для печива, 1 яйце, 1 яєчний жовток, молоко, цедра лимона, щіпка солі.

Начинка: *повидло, горіхи.*

Спосіб приготування: у борошно додають порошок для печива, мелені вівсяні пластівці, цукор, цедру 1/2 лимона, яйце, щіпку солі і стільки молока, щоб вийшло м'яке тісто, яке ділять на дві частини, розкачують у пласт, викладають у форму, змащену смальцем і посипану борошном. Тісто випікають у гарячій духовці, потім охолоджують і пласти склеюють повидлом. Поверхню покривають таким же повидлом, посипають колотими горіхами і нарізають на ромбики.

«ОСОБЛИВЕ» З КАКАО-ПОРОШКОМ

Продукти для приготування тіста: 560 г борошна, 280 г цукрової пудри, 200 г вареної картоплі, по 2 ст. ложки какао-порошку, рому чи коньяку, 1 чайна ложка кориці, 2 тертих гвоздики, 1/2 пачки порошку для печива, 100 г маргарину, 2 яйця.

Начинка: *повидло або джем.*

Оздоблення: *крупно нарізані горіхи або лісові горішки, цукор-пісок.*

Спосіб приготування: до звареної протертої картоплі додають цукор, борошно, протертий маргарин, яйця. При постійному перемішуванні додають корицю, гвоздику, порошок для печива, розчинений у коньяку або ромі. Одержане тісто ділять на три частини і розкачують у пласти. Перший пласт кладуть у форму, змащену смальцем і посипану борошном, змащують повидлом, накладають другий пласт, який також змащують повидлом, і накривають третім пластом. Поверхню третього пласта посипають грубо нарізаними горіхами і цукром-піском. Форму з тістом закладають у нагріту духовку і випікають до готовності, яку визначають проколом голки.

Випечене тісто ще у формі нарізають на шматки.

«ОЛЕНКА»

Продукти для приготування тіста: 385 г борошна, 80 г вершкового маргарину, 180 г цукрової пудри, щіпка солі, 8 ст. ложок сметани, щіпка питної соди, 1 яйце, 1 яєчний жовток.

Начинка: 170 г цукрової пудри, 320 г маку, 170 г незбираного молока, 100 г ізюму або кураги (може бути чорнослив без кісточок, порізаний на дрібні шматочки), 1 чайна ложка цедри лимона.

Оздоблення: *цукрова пудра.*

Спосіб приготування: у борошно, змішане з цукром,

додають протертий маргарин, сметану, яйця, сіль, питну соду і замішують тісто, від якого відокремлюють 1/3 частину, 2/3 тіста розкачують у пласт, кладуть у форму, змащену смальцем, зверху накладають і розрівнюють начинку, яку накривають решіткою, приготовленою з решти тіста. Випікають до готовності при середній температурі, посипають цукровою пудрою і нарізають у формі на квадратики.

«МОККО»

Продукти для приготування: 310 г вершкового масла, 500 г борошна, 2 1/2 яйця, 60 г цукрової пудри, 1 чайна ложка порошку для печива.

Кавовий крем: 250 г вершкового масла, 250 г цукрової пудри, 60 г міцного напою натуральної чорної кави або 1 ст. ложка розчинної натуральної кави.

Оздоблення: стружка кокосового горіха.

Спосіб приготування: з борошна, масла, цукру, яєць, порошку для печива замішують тісто, ділять на три частини, які розкачують у пласти і кожен окремо випікають. Випечене тісто прошаровують кавовим кремом, посипають кокосовою стружкою або тертими горіхами і нарізають на шматки.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу, наприкінці малими порціями додають напій кави або розчинну каву.

ГОРІХОВО-КАВОВЕ ТІСТЕЧКО

Продукти для приготування: 200 г маргарину, 255 г борошна, 1 яєчний жовток, 2 ст. ложки сметани або молока, щіпка солі, 1 ст. ложка цукрової пудри.

Начинка: 230 г горіхів, 200 г цукрової пудри, 5 яєць, 3 ст. ложки міцного напою чорної кави або 1 ст. ложка розчинної кави.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, яєчного жовтка, солі, сметани замішують тісто, розкачують у пласт, кладуть у форму, так щоб він трохі закрав її краї, заповнюють начинкою і випікають при середній температурі. Охолоджене тісто нарізають на шматки.

Приготування начинки: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, перемішують, додають терті горіхи, чорну каву. Наприкінці перемішування додають збиті у міцну піну білки і легко перемішують.

ВІВСЯНЕ «ДИТЯЧЕ»

Продукти для приготування: 210 г борошна, 100 г вівсяних пластівців або «Геркулеса», 200 г цукрової пудри, порошок для печива, 2 ст. ложки какао-порошку, 2 ст. ложки натурального меду, 250 г молока, 50 г вершкового масла, 1 чайна ложка кориці.

Спосіб приготування: вівсяні пластівці або «Геркулес» заливають кип'ячим молоком, добре перемішують і витримують 30 хв. До цієї маси додають розтоплене вершкове масло, цукор, рідкий мед, борошно, змішане з какао-порошком, корицею, порошком для печива. Тісто добре перемішують і викладають у форму, змащену маслом і посипану борошном. Випікають при температурі 150° до готовності, яку визначають проколом голки. Напівохолоджене тісто нарізають на шматки.

ПРОСТЕ ПІСОЧНЕ

Продукти для приготування: 520 г борошна, 140 г цукру, 110 г вершкового маргарину, 1 яйце, порошок для печива, щіпка солі, молоко.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Оздоблення: яйце, цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно змішують з порошком для печива, сіллю, додають яйце, маргарин і стільки молока, щоб вийшло м'яке, еластичне тісто, яке ділять на три частини. Першу частину розкачують у пласт завтовшки 0,5 см, кладуть у форму, змащену смальцем і посипану борошном, і змащують повидлом. Потім на нього накладають другий розкачаний пласт і також змащують повидлом. З третьої частини тіста роблять джгутики, якими накривають поверхню повидла на другому пласті у вигляді решітки і змащують яйцем. Тісто випікають при середній температурі. Випечене тісто охолоджують у формі і нарізають у вигляді ромбів.

МЕДОВЕ «РЕШІТОЧКА»

Продукти для приготування: 450 г борошна, 180 г цукрової пудри, 100 г масла, 50 г натурального меду, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 1 чайна ложка питної соди, 1/2 чайної ложки кориці, щіпка солі, молоко.

Начинка: кисло-солодке повидло, 130 г крупно нарізаних горіхів.

Оздоблення: яйце.

Спосіб приготування: борошно змішують з содою, сіллю, корицею, цукром, додають масло, теплий рідкий мед, яйця, молоко і замішують тісто. 3/4 об'єму одержаного тіста розкачують у пласт і кладуть у змащену смальцем і посипану борошном форму. Поверхню змащують повидлом, посипають горіхами, із залишків тіста роблять на поверхні начинки решітку, яку змащують яйцем. Випікають у нагрітій попередньо духовці при середній температурі до готовності. Охолоджене тісто нарізають на квадратики.

ТІСТЕЧКО З ОСОБЛИВОЮ СИРКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 250 г вершкового масла, 350 г борошна, 100 г цукрової пудри, порошок для печива, 1 яйце, молоко або сметана.

Начинка: 350 г сиру молочного, 250 г вареної тертої картоплі, 150 г цукрової пудри, 15 г ванільного цукру, 5 яєчних жовтків.

Оздоблення: 5 яєчних білків, 250 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: до тертого вершкового масла додають борошно, цукор, яйця, порошок для печива і замішують його (якщо тісто рихле, додають молоко або сметану), потім розкачують і кладуть на лист, випікають до напівготовності. Вийнявши тісто з духовки, рівномірно наносять на нього начинку, зверху збиті білки і випікають до готовності при середній температурі. Охолоджене тісто нарізають на шматки.

Приготування начинки: цукрову пудру з яєчними жовтками збивають, додають протерті сир і картоплю, ванільний цукор і все ретельно перемішують до одержання однорідної маси.

Приготування білкового крему: до білків, збитих у міцну піну, додають цукрову пудру, продовжуючи збивання на водяній бані.

ТІСТЕЧКО З ВИНОГРАДОМ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 160 г вершкового масла, 65 г цукрової пудри, 3 яєчних жовтки, щіпка солі.

Начинка: —110 г горіхів, 110 г цукрової пудри, стільки винограду, щоб накрити тісто.

Оздоблення: 3 білки, 170 г цукрової пудри, цедра, сік 1/2 лимона.

Спосіб приготування: з борошна, масла, жовтків, цукру, шіпки солі замішують тісто, яке вистоюють протягом однієї години. Одержане тісто розкачують у пласт, який кладуть на лист. На поверхню пласта кладуть промиті, висушені ягоди винограду, посипають грубо нарізаними горіхами, цукровою пудрою, а поверх винограду накладають білковий крем і випікають при середній температурі 30 хв.

Приготування білкового крему: білки збивають у міцну піну, поступово додаючи цукрову пудру і цедру лимона.

КВАДРАТИКИ «АПЕТИТНІ»

Продукти для приготування: 400 г борошна, 90 г цукрової пудри, 140 г вершкового масла, 2 1/2 ст. ложки лимонного соку, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока.

Крем: 50 г цукрової пудри, 60 г вершкового масла, 1 яєчний жовток, 170 г незбираного молока, 115 г борошна, 20 г ванільного цукру.

Білкова глазур: 1 білок, 1 ст. ложка лимонного соку, 1 ст. ложка цукрової пудри, повидло з червоної смородини.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, лимонного соку, яйця, молока замішують тісто, яке витримують у холодильнику годину, ділять на дві частини, які розкачують у пласти і випікають. Охолоджені пласти прошаровують кремом, поверхню змащують повидлом з червоної смородини і наносять білкову глазур. Коли глазур підсохне, тісто нарізають на квадратики.

Приготування крему: цукрову пудру, вершкове масло, яєчний жовток, ванільний цукор збивають у пухку масу, борошно розмішують з молоком, варять до густини і охолоджують. Одержані дві маси змішують.

Білкова глазур: білки з соком лимона, цукром збивають у міцну піну.

«СМАЧНІ КРУЖАЛЬЦЯ»

Продукти для приготування: 140 г борошна, 140 г вершкового масла, 140 г цукрової пудри, 140 г мелених горіхів, 1 жовток.

Прошарок: абрикосове повидло.

Оздоблення: один білок, 100 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, вершкового масла, мелених горіхів і яєчного жовтка замішують тісто, яке розкачують у пласт товщиною 2 мм і вирізують з нього кружечки

діаметром 4—5 см, змащують абрикосовим повидлом, покривають білковим кремом і випікають при 130—150°.

Приготування білкового крему: яєчний білок збивають у пухку, міцну піну, додаючи наприкінці цукрової пудри.

ШОКОЛАДНЕ «ОСОБЛИВЕ»

Продукти для приготування тіста: *140 г вершкового масла, 190 г борошна, 140 г шоколаду, 70 г цукрової пудри.*

Крем: *250 г незбираного молока, 150 г плиткового шоколаду, 1 яйце, 2 яєчних жовтки, 2 ст. ложки цукрової пудри, 1 ст. ложка борошна.*

Оздоблення: *35 г вершкового масла, 35 г цукрової пудри.*

Спосіб приготування: з вершкового масла, борошна, жовтка, тертого шоколаду, цукру замішують тісто, яке розкачують у пласт завтовшки 2 мм, потім вирізають кружечки діаметром 4—5 см, випікають у духовці при середній температурі 5—6 хв. і охолоджують. Холодні кружечки склеюють кремом, поверхню оздоблюють з корнетика вершковим кремом.

Крем для склеювання: борошно розтирають з молоком, яйцем, жовтками, цукром, при постійному помішуванні варять на водяній бані 3—4 хв., додають тертий шоколад.

Крем для оздоблення: вершкове масло збивають з цукровою пудрою до пухкої маси.

«ЛЕСЯ»

Продукти для приготування: *140 г вершкового масла, 140 г цукру-піску, 8 яєць, 210 г шоколаду, 20 г ванільного цукру, 85 г тертих горіхів, 150 г борошна.*

Начинка: *повидло абрикосове або з червоної смородини.*

Оздоблення: *100 г шоколаду, 30 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: вершкове масло збивають з цукром до пухкої маси, додаючи поступово по одному яйцю. В цю масу додають розм'якшений шоколад, ванільний цукор, добре перемішують і додають борошно, змішане з тертими горіхами. Тісто викладають у форму, змащену смальцем, товщиною у 1,5—2 см і випікають при середній температурі. Охолоджене тісто розрізають на дві частини, прошаровують повидлом, поверхню заливають розтопленим шоколадом. Коли глазур охолоне, тісто оздоблюють вершковим кремом з корнетика або паперового мішечка і розрізають на квадратики.

Тісто можна прошарувувати замість повидла кремом.

Продукти для приготування крему: 250 г молока, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 1 1/2 ст. ложки борошна, 10 г ванільного цукру, 150 г вершкового масла, 120 г цукрової пудри.

Спосіб приготування: яйце, жовток, борошно, ванільний цукор добре перемішують, додають молоко, варять на водяній бані 3—4 хв. при постійному помішуванні і охолоджують. Окремо збивають вершкове масло з цукровою пудрою у пухку масу, потім обидві маси з'єднують і добре перемішують.

ГОРІХОВІ КОНВЕРТИКИ

Продукти для приготування тіста: 300 г борошна, 300 г вершкового масла, щіпка солі, 2 ст. ложки сметани, 2 жовтки, вода, 2 ст. ложки цукру.

Начинка: 300 г мелених горіхів, 150 г цукру, 2 яєчні жовтки (якщо маса рихла, додають трохи яєчного білка).

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: вершкове масло розтирають із борошном, додають цукор, сіль, сметану, яєчні жовтки, воду і замішують м'яке тісто, яке розкачують, складають учетверо і охолоджують 1 годину. Знову розкачують у пласт 3 мм і фігурним різцем розрізають на квадратики 5×5 см. У середину кожного квадратики чайною ложкою накладають начинку, тісто складають конвертиком, трохи притискуючи середину. Випікають при 150—160°.

Охолоджені конвертики обкачують у цукровій пудрі з ваніліном.

«МАРЦЕЛА»

Продукти для приготування тіста: 750 г борошна, 4 ст. ложки холодного свинячого смальцю, 250 г цукрової пудри, 250 г натурального меду, 4 терті гвоздики, 1 ложка питної соди, 30 г оцту, терта цедра половини лимона, 4 яйця, 2 яєчні жовтки, 250 г мелених горіхів.

Оздоблення: 2 яєчні білки, цукор-пісок, грубо нарізані горіхи.

Спосіб приготування: борошно розтирають зі смальцем, додають цукрову пудру, рідкий мед, мелені горіхи, цедру лимона, терту гвоздику, соду, згашену оцтом, яйця і яєчні жовтки, замішують тісто, яке розкачують у пласт завтовшки 1,5 см, кладуть у змащену смальцем і посипану борошном форму, змащу-

ють поверхню збигими білками, посипають цукром і грубо нарізаними горіхами. Випікають при температурі 160° до готовності і нарізають на квадратики (тістечко дуже довго залишається свіжим).

«ЛАСУНЧИК»

Продукти для приготування тіста: 260 г борошна, 160 г цукрової пудри, 1 чайна ложка кориці, 3 тертих гвоздики, 6 ст. ложок теплового рідкого смальцю, десертне вино.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Оздоблення: вершкове масло, цукор-пісок.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, кориці, гвоздики, рідкого смальцю з додаванням десертного вина замішують тісто, яке розкачують у пласт завтовшки 2—3 мм і вирізають з нього кружечки. Поверхню кружечків змащують розтопленим вершковим маслом, посипають цукром-піском і викладають на лист. Випікають при температурі 170—180° до світло-золотистого кольору. Холодні кружечки попарно склеюють кисло-солодким повидлом.

«ПІВНІЧНИЙ ПОЛЮС»

Продукти для приготування тіста: 250 г цукру-піску, 210 г смажених грубо нарізаних горіхів, 100 г шоколаду, 8 яєчних білків, 25 г какао-порошку, 80 г тертого печива, 70 г борошна, 100 г вершкового масла.

Начинка: 2 ст. ложки борошна, 400 г молока, 1 яєчний жовток, 250 г вершкового масла, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, 20 г ванільного цукру.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 30 г вершкового масла, 50 г тертих горіхів.

Спосіб приготування: яєчні жовтки збивають з цукром-піском до пухкої маси, додають смажені грубо нарізані горіхи, розм'якшений шоколад, 8 яєчних білків, збитих у міцну піну, і перемішують. Потім додають терте печиво, борошно, рідке вершкове масло і знову все перемішують. Тісто викладають у форму, застелену папером і змащену маслом, пластом завтовшки 1,5 см і випікають при 180—190°. Випечений бісквіт охолоджують, знімають папір і вирізають з нього кружечки, які попарно склеюють горіховим кремом, поверхню обливають гарячим шоколадом і посипають тертими горіхами.

Приготування крему: борошно, яєчний жовток, ваніль-

ний цукор з поступовим додаванням молока збивають і варять на водяній бані до загустіння і охолоджують. Окремо збивають вершкове масло з цукровою пудрою. Обидві маси і терті горіхи з'єднують і добре перемішують.

Приготування шоколаду: шоколад підігривають на водяній бані і додають розм'якшене масло.

«ЗІРОЧКИ З КОРИЦЕЮ»

Продукти для приготування: *375 г цукру, 6 яєчних білків, 375 г тертих горіхів, 25 г кориці, 1 чайна ложка лимонного соку.*

Начинка: *100 г шоколаду, 15 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: цукор-пісок з білком, соком лимона перемішують 30 хв., трохи цієї маси відкладають для змащування. До решти маси додають терті горіхи, корицю і добре перемішують, розкачують на дошці, попередньо посипаній сумішшю борошна і цукрової пудри у співвідношенні 1:1. Із розкачаного тіста формочкою вирізають зірочки, поверхню їх змащують збитими білками, викладають на лист, змащений смальцем і посипаний борошном, і підсушують при температурі 90—100°. Охолоджені зірочки склеюють розтопленим шоколадом.

РУЛЕТ АПЕЛЬСИНОВИЙ

Продукти для приготування: *125 г цукрової пудри,* 5 яєць, терта цедра і сік лимона, 125 г борошна.*

Начинка: *абрикосове повидло.*

Оздоблення: — *апелсинова помадка: 175 г цукрової пудри, 4 чайних ложки гарячої води, 5 чайних ложок апельсинового соку.*

Спосіб приготування бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, збивають до побіління. Продовжуючи збивання, додають сік і цедру апельсина, збиті у міцну піну білки, борошно і легенько перемішують.

Одержану масу зразу викладають у форму, змащену смальцем і посипану борошном або застелену папером завтовшки 0,8 см, розрівнюють і випікають при середній температурі. Випечений бісквіт виймають з форми, знімають папір, змащують повидлом і скручують у рулет. Охолоджений рулет змащують апельсиною помадкою. Коли помадка охолоне, рулет нарізають на шматки.

Спосіб приготування помадки: цукрову пудру з гарячою водою і апельсиновим соком перемішують 30 хв.

РУЛЕТ БІСКВІТНИЙ «ТРОЯНДА»

Продукти для приготування тіста: 100 г борошна, 130 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 6 яєць.

Начинка: джем або повидло з пелюстків троянди.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, ванільний цукор, збивають 30 хв., потім додають збиті у міцну піну білки, обережно перемішують, додаючи малими порціями борошно. Одержану масу викладають у форму, змащену смальцем і посипану борошном, пластом завтовшки 0,8 см і випікають при температурі 180°. Випечений бісквіт кладуть на посипану цукровою пудрою дошку, змащують трояндовим джемом або повидлом, зразу скручують, охолоджують і нарізають на шматки товщиною 1 см.

РУЛЕТ РОМОВИЙ

Продукти для приготування: 65 г борошна, 85 г цукрової пудри, 5 яєць.

Начинка: абрикосове повидло.

Оздоблення: 300 г цукрової пудри, 3 1/2 ст. ложки рому, 1 1/2 ст. ложки гарячої води.

Спосіб приготування бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, збивають 30 хв., додають борошно, перемішують, щоб не залишилось грудочок. Наприкінці збивання додають збиті у міцну піну білки, борошно і обережно перемішують до одержання однорідної маси. Тісто викладають у змащену маслом і посипану борошном форму шаром завтовшки 0,6 см. Випікають до появи золотистої кірочки (проба голкою). Випечений бісквіт кладуть на посипану цукровою пудрою дошку, змащують абрикосовим повидлом, зразу скручують у рулет і охолоджують. Поверхню рулету покривають ромовою помадкою і, коли вона охолоне, нарізають на шматки.

Спосіб приготування помадки: до цукрової пудри додають 1 1/2 ст. ложки гарячої води, ром і перемішують 30 хв.

ТІСТЕЧКО БІСКВІТНО-ДРІЖДЖОВЕ

Продукти для приготування: 440 г борошна, 250 г вершкового масла, 125 г цукрової пудри, 5 яєчних жовтків, 60 г молока, 25 г дріжджів.

Оздоблення: *кисло-солодке повидло, 5 яєчних білків, 100 г цукрової пудри.*

Спосіб приготування: вершкове масло збивають з цукровою пудрою у пухку масу, додають по одному яєчні жовтки і дріжджі, розчинені у молоці, продовжуючи збивання, додають борошно. Масу виливають у форму, змащену маслом і посипану борошном, і кладуть у гарячу духовку, випікають до напівготовності, потім змащують повидлом і збитими білками, випікають до готовності. Охолоджене тісто нарізають на шматки.

ТІСТЕЧКО МАКОВО-ЛИМОННЕ

Продукти для приготування: *60 г борошна, 60 г мелених білих сухарів, 50 г мелених горіхів, 130 г маку, 250 г цукрової пудри, 1 чайна ложка кориці, цедра лимона, 8 яєць, порошок для печива, 20 г коньяку або рому.*

Глазур: *1 яєчний білок, 85 г цукрової пудри, 1 ст. ложка лимонного соку.*

Начинка: *150 г цукрової пудри, 1 жовток, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки лимонного соку.*

Спосіб приготування: жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають у пухку масу, потім додають корицю, цедру лимона, ще раз збивають, додають мелені горіхи, мак, борошно, змішане з меленими сухарями, коньяк або ром і поступово додають збиті у міцну піну білки. Одержану масу викладають у форму, змащену маслом і посипану борошном або застелену папером.

Випікають при середній температурі до готовності, яку визначають проколом голки.

Охолоджене тісто розрізають по горизонталі і прошаровують лимонним кремом, поверхню покривають лимонною глазур'ю. Коли глазур висохне на повітрі, тістечко розрізають на квадратики.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу, поступово додаючи лимонний сік і яєчний жовток.

Приготування глазури: яєчний білок збивають з цукровою пудрою, соком лимона протягом 30 хв.

ТІСТЕЧКО «ОЛЕСЯ»

Продукти для приготування: *250 г вершкового маргарину, 25 г цукру-піску, 20 г дріжджів, 1 яйце, 1 яєчний жовток, 410 г борошна, молоко, щіпка солі, 10 г ванільного цукру.*

Начинка: *кисло-солодке густе повидло, 200 г мелених горіхів.*

Оздоблення: *100 г шоколаду, 20 г вершкового масла.*

Спосіб приготування: вершковий маргарин розтирають з борошном, додають яйце, цукор, дріжджі, розчинені у молоці, сіль, ванільний цукор і замішують тісто. Одержане тісто розділяють на три частини, які розкачують у пласти.

Перший пласт кладуть у змащену смальцем форму, змащують повидлом, посипають меленими горіхами, потім на нього кладуть другий пласт, змащений повидлом, посипаний горіхами і накривають третім.

Випікають при температурі 160—170° до золотистого кольору. Випечене тісто викладають на лист і після охолодження обливають розтопленим шоколадом, нарізають на ромби або прямокутники.

Глазур: шоколад розтоплюють на водяній бані, додають масло і перемішують.

ТІСТЕЧКА ЗАВАРНІ (ТРУБОЧКИ, БУЛОЧКИ, КІЛЬЦЯ)

Продукти для приготування: *240 г борошна, 240 г води, 120 г вершкового масла, маргарину або свинячого смальцю, 6 яєць, 1/2 чайної ложки солі.*

Заварний крем: *600 г незбираного молока, 100 г борошна, 150 г цукру, 20 г ванільного цукру, 5 яєць, 50 г вершкового масла.*

Оздоблення: *100 г цукрової пудри або рому.*

Спосіб приготування: у трилітрову каструлю заливають воду, кладуть сіль, масло і доводять до кипіння. У кип'ячу воду з маслом засипають борошно, постійно перемішують і варять протягом 2—3 хв. Зварене тісто трохи охолоджують і додають яйця. Потім кладуть у кондитерський або поліетиленовий мішечок, кінець якого надрізають і вкладають металічний наконечник. Тісто з мішечка видавлюють у вигляді різноманітних виробів (кільця, трубочки, булочки); якщо мішечка немає, тісто викладають чайною ложкою на змащений смальцем лист і поміщають у попередньо нагріту духовку. Перші 15—20 хв. дверці духовки відкривати не можна, бо тісто сяде. Випікають при температурі 180—200° 30—35 хв. Охолоджені вироби розрізають навпіл і заповнюють заварним кремом, поверхню посипають цукровою пудрою або поливають розтопленим шоколадом.

Крем: яєчні білки відокремлюють від жовтків, додають 2/3 кількості цукру і на водяній бані збивають у міцну піну. 2/3 час-

тини молока кладуть кип'ятити з ванільним цукром. Ячні жовтки розмішують із залишками цукру, борошном, залишками молока. Масу тонкою цівкою при постійному помішуванні вливають у кип'яче молоко і варять до загустіння (коли маса відходить від стінок і дна посуду). Потім знімають з вогню, додають масло, розмішують, додають малими порціями збиті білки і перемішують.

БУЛОЧКИ ЗАВАРНІ З КРЕМОМ ІЗ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

Продукти для приготування: 306 г борошна, 5 г солі, 155 г вершкового масла або маргарину, 8—9 яєць, 300 г води.

Крем із збитих вершків: 680 г 35%-них вершків, 1 ст. ложка цукрової пудри, 20 г ванільного цукру.

Оздоблення: 150 г крупно нарізаних горіхів, цукрова пудра.

Спосіб приготування: тісто готують вищеописаним способом. Одержане тісто викладають чайною ложкою на змащену форму порціями на віддалі 4—5 см одне від одного і посипають поверхню горіхами.

Випікають при температурі 180—200° 30—35 хв. Охолоджені булочки розрізають навпіл і заповнюють кремом із збитих вершків. Наповнені булочки можна подавати з цукровою пудрою.

Приготування крему: вершки збивають до пухкої маси, в кінці збивання додають цукрову пудру і ванільний цукор.

БУЛОЧКИ З СИРКОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 230 г борошна, 115 г вершкового масла або маргарину, 3 г солі, 160 г води, 8 яєць.

Крем: 310 г вершкового масла, 530 г сиру, 300 г цукрової пудри, 1 чайна ложка тертої лимонної цедри або 20 г ванільного цукру.

Оздоблення: цукрова пудра або 100 г шоколаду.

Спосіб приготування: тісто готують описаним вище способом, викладають чайною ложкою на змащену форму і випікають 30—35 хв. при 160—200°. Охолоджені булочки розрізають навпіл і заповнюють кремом, поверхню посипають цукровою пудрою або поливають розтопленим шоколадом.

Приготування крему: вершкове масло збивають до пухкої маси з цукровою пудрою, додають протертий сир, цедру лимона або ванільний цукор.

БУЛОЧКИ ЗАВАРНІ З КАВОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 240 г борошна, 250 г води, 110 г вершкового масла або маргарину, 1/4 чайної ложки солі, 7 яєць.

Крем кавовий: 500 г незбираного молока, 5 ст. ложок борошна, 8 ст. ложок цукру, 130 г міцного напою чорної кави, 100 г вершкового масла.

Оздоблення — карамельна глазур: 200 г цукру, 2—3 краплини оцту, крупно нарізані горіхи.

Спосіб приготування: тісто готують вищеописаним способом. Тісто викладають чайною ложкою на кондитерський лист на віддалі 4—5 см. Випікають при температурі 180—200° протягом 30—35 хв. Поверхню булочок змочують у гарячому карамельному соусу і посилають грубо нарізаними горіхами. Коли карамель затвердіє, булочку розрізають і заповнюють кремом.

Приготування крему: борошно з 4 ложками цукру, молоком добре перемішують і варять до загустіння при постійному помішуванні, поступово додаючи палений цукор, розчинений чорною кавою. Коли маса загустіє, знімають з вогню, охолоджують і ретельно перемішують, додаючи збите масло. До кавового крему можна додати 50 г мелених горіхів.

Приготування паленого цукру: у каструлю засипають 4 ст. ложки цукру, підсмажують до світло-коричневого кольору, заливають чорною кавою і підігрівають до розчинення цукру.

Приготування карамелі: цукор засипають у каструлю, підсмажують до золотистого кольору і розчинення його кристаликів, додають кілька крапель оцту і перемішують. Маса повинна бути золотистою і блискучою.

«ЧОРНІ ОЧІ»

Продукти для приготування: 230 г борошна, 115 г вершкового масла, 3 г солі, 160 г води, 8 яєць. Для смаження — 500 г смальцю або олії.

Оздоблення: 100 г цукрової пудри, 30 г какао-порошку.

Спосіб приготування: тісто готують вищеописаним способом і залишають на дві години. У розігрітій смалець чайною ложкою викладають тісто і закривають каструлю на 5 хв., потім знімають кришку і смажать ще 3—5 хв. Булочки за час смаження збільшуються у три рази. Смажені булочки виймають дірчасною ложкою і обкачують у суміші цукрової пудри з какао-порошком.

Торти

«УЛЮБЛЕНЕЦЬ МАМИ»

Продукти для приготування: 2 яйця, 4 яєчних жовтки, 4 білки, 100 г цукрової пудри, 100 г борошна.

Крем: 150 г шоколаду, 1 яйце, 1 ст. ложка молока або напою чорної кави, 120 г цукрової пудри, 200 г вершкового масла.

Оздоблення — карамель: 140 г цукрової пудри, 3—4 краплини оцту.

Спосіб приготування: яйця з жовтками і цукровою пудрою збивають у пухку масу, додають збиті в міцну піну білки, малими порціями борошно і обережно перемішують. З одержаної маси випікають 6 пластів.

На кондитерський лист, змащений маслом і посипаний борошном, наносять тонкий шар бісквітної маси, яку розрівнюють ножем до товщини 3—4 мм. Випікають при середній температурі 8—10 хв.

Охолоджені пласти прошаровують кремом, залишаючи трохи крему для оформлення. Поверхню глазурують карамеллю, розрівнюючи її нагрітим ножем, змащеним маслом.

Ще на теплій карамелі роблять заглиблення ножем таких розмірів, на які буде нарізаний торт. Охолоджену карамель оздоблюють кремом.

Спосіб приготування крему: до розм'якшеного шоколаду додають збите яйце, цукрову пудру, молоко або каву, перемішують і варять на водяній бані при постійному помішуванні. Коли маса трохи охолоне, додають масло і збивають у пухку масу.

ТОРТ З ЛІСОВИМИ ГОРІШКАМИ АБО МИГДАЛЕМ

Продукти для приготування: 6 яєць, 140 г мелених лісових горішків, 20 г ванільного цукру, 40 г борошна, 30 г вершкового масла, 140 г цукру-піску, 1/2 чайної ложки цедри лимона.

Крем: 180 г цукрової пудри, 50 г води, 1 яєчний жовток, 10 г ванільного цукру, 200 г вершкового масла, 100 г мелених лісових горішків або мигдалю.

Оздоблення: *горішки*.

Спосіб приготування бісквіта: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають у пухку масу. Потім додають білки, збиті у міцну піну, перемішують, додають ванільний цукор, мелені горіхи, змішані з борошном і розтопленим маслом, перемішують і виливають у змащену маслом і посипану борошном форму. Випікають при середній температурі до готовності, яку визначають прокалом голки.

Охолоджений бісквіт розрізають на дві або три частини і прошаровують кремом. Поверхню і бокові частини змащують тим самим кремом і посипають тертими горішками.

Приготування крему: з цукру і води варять густий сироп. Ячний жовток збивають і заливають гарячим сиропом і перемішують до охолодження, потім додають масло, збите з ванільним цукром, мелені горішки і перемішують.

ДОМАШНІЙ ТОРТ

Продукти для приготування: *4 яйця, 280 г цукру, 200 г молока, порошок для печива, 1 чайна ложка цедри лимона, щіпка солі, 100 г вершкового масла, 300 г борошна.*

Прошарок: *кисло-солодке повидло.*

Оздоблення: *цукрова пудра або розтоплений шоколад.*

Спосіб приготування: вершкове масло збивають з цукром у пухку масу, додаючи по одному яйцю. В кінці збивання додають цедру лимона, борошно, змішане з порошком для печива, молоко, перемішують. Масу виливають у форму, змащену смальцем і застелену папером, випікають при середній температурі.

Охолоджений торт розрізають і прошаровують повидлом. Поверхню посипають цукровою пудрою або обливають розтопленим шоколадом.

МАМИН ТОРТ

Продукти для приготування:

а) тісто біле: *2 яйця, 160 г цукру, 170 г борошна, 170 г сметани, 1/2 чайної ложки цедри лимона, 1 чайна ложка питної соди, 50 г оцту;*

б) тісто темне: *2 яйця, 170 г цукру, 160 г борошна, 35 г какао-порошку, 180 г сметани, 1 чайна ложка питної соди, 50 г оцту.*

Крем: *300 г вершкового масла, 280 г цукрової пудри, 35 г какао-порошку, 50 г рому.*

Оздоблення: *терті горіхи або терте печиво.*

Спосіб приготування: яйця збивають з цукром у пухку масу, в кінці збивання додають по столовій ложці сметани, цедру лимона, борошно. Наприкінці збивання додають соду, згашену оцтом, і перемішують.

Одержану масу виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном, закладають у нагріту духовку. Випікають при середній температурі протягом 30—35 хв. Напівохолоджений бісквіт виймають з форми.

Темне тісто готують так, як і біле, в кінці додаючи борошно, змішане з какао-порошком.

Коли обидва бісквіти охолонуть, розрізають їх по горизонталі на дві частини і одержують чотири тіста. Прошаровують їх кремом, чергуючи біле з чорним, одержуючи таким чином чотиришаровий торт. Поверхню і боки змащують кремом, залишаючи трохи крему для оздоблення. Боки торта ще посипають тертими горіхами або тертим печивом.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу. Наприкінці додають ром, какао-порошок і ретельно перемішують. 50 г крему для оздоблення поверхні знімають до введення в нього какао.

ТОРТ КОМБІНОВАНИЙ

Продукти для приготування:

Світлий бісквіт: *2 яйця, 160 г цукру, 160 г борошна, 35 г колотих горіхів, 170 г сметани, 1/2 чайної ложки питної соди, 50 г оцту, 10 г ванільного цукру.*

Бісквіт з какао: *1 яйце, 85 г цукру, 80 г борошна, 25 какао, 1/4 чайної ложки питної соди, 30 г оцту, 85 г сметани.*

Крем: *250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 25 г какао-порошку, 20 г коньяку.*

Оздоблення: *30 г шоколаду, терте печиво.*

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають у пухку масу, під кінець збивання додають по ложці сметани, ванільний цукор, борошно, перемішане з нарізаними горіхами, соду, згашену оцтом, перемішують і масу виливають у змащену смальцем і посипану борошном форму. Випікають при середній температурі 30 хв.

Бісквіт з какао готують так само.

Після охолодження світлий бісквіт розрізають по горизонталі навпіл. Бісквіти прошаровують кремом так, щоб темний бісквіт опинився посередині, поверхню і боки змащують таким самим кре-

мом. Посипають тертим шоколадом і тертим печивом і охолоджують у холодильнику.

Крем: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку піну, в кінці збивання додають какао і коньяк.

ТОРТ МАКОВИЙ

Продукти для приготування: 6 яєць, 150 г цукрової пудри, 140 г борошна, 40 г мelenого маку, 1/4 чайної ложки питної соди.

Крем: 250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 1 яєчний жовток, 1 г лимонної кислоти, 20 г води або соку лимона, цедра лимона.

Оздоблення: терті фруктові вафлі або печиво.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, збивають у пухку масу, додаючи наприкінці по ложці збиті у міцну піну білки і борошно, змішане з маком і цукром. Масу перемішують і виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном або застелену папером. Випікають при середній температурі 30 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають по горизонталі на дві або три частини і прошаровують лимонним кремом. Поверхню і боки змащують тим самим кремом, боки ще притрушують тертими вафлями або печивом. На поверхні торта роблять візерунки виделкою.

Приготування крему: вершкове масло з цукром, яєчним жовтком збивають у пухку масу, додають цедру і сік одного лимона або розведену в воді лимонну кислоту.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ВЕРШКОВО-ФРУКТОВИМ КРЕМОМ (1 спосіб)

Продукти для приготування: 4 яйця, 250 г цукру, 200 г борошна, 8 ст. ложок води, 1/2 чайної ложки питної соди.

Крем: 200 г вершкового масла, 250 г кисло-солодкого повидла.

Оздоблення: печиво, повидло.

Спосіб приготування: 200 г цукру, 4 ст. ложки води, 4 яєчних жовтки збивають 30 хв. До білків додають чотири столові ложки води, збивають у міцну піну, наприкінці збивання додають 50 г цукру і продовжують збивати. Борошно, змішане з питною содою, додають до маси з жовтками, перемішують і додають білки з цукром. Масу обережно перемішують і виливають у форму, застелену папером. Випікають при середній температурі 25—30 хв.

З охолодженого бісквіта знімають папір, розрізають по горизонталі на 2—3 частини, прошаровують кремом. Поверхню і боки змащують також кремом, а боки ще посипають тертим печивом і охолоджують.

Приготування крему: вершкове масло збивають у пухку масу, додають повидло і перемішують.

ТОРТ БІСКВІТНИЙ З ВЕРШКОВО-ФРУКТОВИМ КРЕМОМ (II спосіб)

Продукти для приготування: 200 г борошна, 250 г цукрової пудри, 4 яйця, цедра лимона, сік лимона, 4 ст. ложки гарячої води, порошок для печива.

Крем: 250 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 150 г свіжих полуниць або малини.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 30 г вершкового масла.

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру, сік лимона і збивають 15 хв., потім по ложці додають гарячу воду і продовжують збивати ще 10 хв. Наприкінці збивання додають цедру лимона, борошно, змішане з порошком для печива, білки, збиті в міцну піну, перемішують і одержану масу виливають у форму, застелену папером. Випікають при середній температурі.

З охолодженого бісквіта знімають папір, розрізають бісквіт по горизонталі на 2—3 частини, потім прошаровують кремом, охолоджують 1 годину, після чого глазурують шоколадною глазурюю.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають перемітні ягоди.

Глазур: на водяній бані розтоплюють шоколад, додають вершкове масло і добре перемішують.

ТОРТ ГОРІХОВИЙ «МАРГАРИТА»

Продукти для приготування: 8 яєць, 150 г цукру, 80 г мелених горіхів, 2 ст. ложки борошна, 1 ст. ложка сухих білих мелених сухарів, 1/2 чайної ложки кориці, одна чайна ложка тертої цедри лимона, порошок для печива.

Крем: 2 ст. ложки борошна, 160 г цукру, 200 г напою чорної кави, 200 г вершкового масла.

Оздоблення: терті горіхи, 30 г горіхів, нарізаних на четвертинки.

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від

білків, додають цукор і збивають 30 хв. до пухкої маси. Потім додають білки, збиті у міцну піну, і обережно по столовій ложці — терті горіхи, змішані з борошном, корицею і порошком для печива. Одержану масу виливають у форму, застелену папером, випікають у попередньо нагрітій духовці при середній температурі 30—35 хв.

Схоłodжений бісквіт розрізають на три частини по горизонталі і прошаровують кавовим кремом. Поверхню і боки торта змащують таким самим кремом. Боки посипають меленими горіхами, а поверхню оформляють чвертками горіха у вигляді ромашки і охолоджують.

БІСКВІТ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 260 г борошна, 250 г цукру, 130 г вершкового масла, 165 г абрикосового, малинового або сливового повидла, 1/2 чайної ложки питної соди, терта цедра одного лимона, 3 яйця.

Крем: 250 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 20 г рому або коньяку.

Оздоблення: *крупно нарізані горіхи.*

Спосіб приготування: вершкове масло з цукром і яєчними жовтками збивають у пухку масу, додають повидло, по ложці борошно, змішане з питною содою, наприкінці збивання білки, збиті у пухку міцну масу.

Випікають при температурі 160—170° 35—45 хв.

Охолоджене тісто розрізають по горизонталі на дві частини і прошаровують кремом. Поверхню і боки вкривають тим же кремом і посипають грубо нарізаними горіхами.

Торт охолоджують.

ТОРТ «НІЧ»

Продукти для приготування: 250 г цукру, 60 г вершкового масла, 250 г незбираного молока, 45 г какао-порошку, 250 г борошна, порошок для печива.

Крем: 150 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 35 г какао-порошку.

Оздоблення: 100 г цукрової пудри, 1 яєчний білок, 60 г шоколаду.

Спосіб приготування: вершкове масло з яйцем і цукром збивають у пухку масу, додають половину молока, какао і добре перемішують протягом 15 хв. Потім по 1 ложці додають бо-

рошно, змішане з порошком для печива, решту молока і виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном. Випікають при середній температурі 25—30 хв.

Охолоджене тісто розрізають на дві частини, прошаровують кремом, поверхню глазурують шоколадною білковою глазур'ю і підсушують.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають какао-порошок.

Приготування глазури: яєчні білки збивають з цукровою пудрою над водяною банею, поступово додають розтоплений шоколад.

ТОРТ ФРУКТОВИЙ З ГОРІХАМИ

Продукти для приготування бісквіта: 6 яєць, 150 г цукру, 180 г борошна, щіпка питної соди.

Для просочування: 100 г лимонного, апельсинового, малинового або абрикосового сиропу, 25 г рому або коньяку.

Крем: 4 яєчних білки, 150 г цукрової пудри, 80 г мелених горіхів.

Начинка: 300—400 г ягід (полуниці, чорниці, малини).

Оздоблення: ягоди, мелені горіхи.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, збивають 30 хв. до пухкої маси, додаючи малими порціями борошно, змішане з содою, і білки, збиті у міцну піну.

Масу виливають у круглу форму, застелену папером, і випікають при середній температурі 25—30 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають на три частини (коржі), які поливають фруктовим сиропом, змішаним з ромом або коньяком. Підготовлені коржі прошаровують білковим горіховим кремом, поверхню посипають ягодами, боки змащують кремом або горіхами.

ТОРТ ПІСОЧНО-ГОРІХОВИЙ

Продукти для приготування: 450 г борошна, 250 г маргарину, 150 г цукрової пудри, 4 яєчних жовтки, 140 г мелених горіхів, 50 г столового вина, 1/2 чайної ложки соди, 30 г оцту, сметана.

Крем: 6 яєць, 200 г цукру, 1 ванільний порошок, 100 г напою чорної кави, 25 г какао-порошку, 200 г вершкового масла.

Оздоблення: *горіхи*.

Спосіб приготування: маргарин з цукром збивають, поступово додаючи ячні жовтки, вино, потім додають борошно, змішане з горіхами, соду, згашену оцтом, трохи сметани і замішують тісто, випікаючи з нього 5 коржів.

Охолоджені коржі прошаровують кремом, поверхню і боки покривають таким самим кремом, боки ще притрушують меленими горіхами. Торт залишають на три години для зм'якшення і тільки після цього розрізають.

Приготування крему: яйця збивають з цукром, ваніліном, додають каву і варять на водяній бані до загустіння. При постійному помішуванні охолоджують і додають збите вершкове масло з какао-порошком. Обидві маси ретельно перемішують.

ТОРТ КАВОВИЙ З КАВОВИМ КРЕМОМ І ШОКОЛАДОМ

Продукти для приготування: *120 г борошна, 55 г кави меленої натуральної, 170 г цукру, 7 яєць.*

Крем кавовий: *200 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 1 яйце, 60 г напю натуральної чорної кави, 125 г молока незбираного, 20 г ванільного цукру.*

Для просочування: *120 г абрикосового чи лимонного сиропу або 50 г цукру, 50 г води, 20 г коньяку.*

Оздоблення: *50 г мелених горіхів, 25 г шоколаду.*

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, збивають у пухку масу до збільшення в об'ємі у два-три рази. Потім додають малими порціями збиті у міцну піну ячні білки, борошно, змішану з молоком каву, масу обережно перемішують і виливають у круглу форму, заповнюючи її на 3/4 висоти, попередньо змащену вершковим маслом або застелену папером. Випікають при температурі 180—200° протягом 25—35 хв.

Випечений бісквіт виймають з форми, охолоджують, знімають папір і розрізають по горизонталі на три рівні частини. Кожну частину бісквіта обливають сиропом і прошаровують кавовим кремом. Поверхню торта посипають тертим шоколадом, а з боків — тертими горіхами, потім витримують у холодильнику.

Приготування крему: яйце збивають з молоком, поступово додаючи кавовий напій, і варять на водяній бані при постійному помішуванні до загустіння. Одержану масу охолоджують і змішують із попередньо збитим вершковим маслом з цукровою пудрою, ванільним цукром.

Приготування сиропу: цукор-пісок розводять з водою, варять до зникнення кристаликів, охолоджують і додають коньяк.

ЛІСОВА КАЗКА

Продукти для приготування: 140 г борошна, 140 г цукру, 6 яєць, 10 г ванільного цукру.

Крем вершковий: 150 г вершкового масла, 85 г цукрової пудри, 50 г згущеного молока, 5 г коньяку, 10 г ванільного цукру

Глазур шоколадна: 140 г цукрової пудри, 30 г какао-порошку, 2 ст. ложки води, 25 г вершкового масла.

Оздоблення: 30 г печива, повидло, терті горіхи.

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, ванільний цукор і збивають до пухкої маси 30 хв., додаючи поступово малими порціями борошно і збиті у міцну піну білки, перемішують, одержану масу виливають у круглу форму, заповнюючи її до 3/4 висоти. Випікають при 170—190° 25—35 хв., готовність визначають проколом голки.

Охолоджений круглий бісквіт розрізають на три пласти, просочують сиролом, прошаровують кремом. Частину крему залишають для оформлення. Поверхню і боки торта глазурують шоколадною глазур'ю. Коли вона охолоне, білим кремом наносять малюнок у вигляді звіряток або ялинок. З тертого печива, змішаного з повидлом і кремом, роблять фігурки різної форми і викладають на поверхні.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою, згущеним молоком, ванільним цукром збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають коньяк і перемішують.

Сироп для просочування: до 65 г цукру додають 70 г води, варять кілька хвилин, охолоджують і додають 2 чайні ложки коньяку.

Приготування глазури: цукрову пудру перемішують з какао-порошком, додають воду, варять до загустіння, додають вершкове масло і перемішують.

Виготовлення фігурок: печиво натирають на дрібній тертці, змішують з повидлом, додають трохи крему і кілька крапель рому або коньяку, добре перемішують до одержання м'якої маси, з якої формують фігурки звірів або кульки, які обкачують у тертих горіхах, викладають на поверхні торта, приклеюючи краплею повидла або крему.

ТОРТ З ГРИЛЬЯЖЕМ

Продукти для приготування бісквіта: 7 яєць, 175 г борошна.

Крем: 30 г борошна, 300 г молока, 170 г цукру, 30 г ванільного цукру, 150 г вершкового масла.

Грильяж: 60 г нарізаних горіхів, 90 г цукру, 25 г вершкового масла.

Оздоблення: горіхи.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають у пухку масу до збільшення в об'ємі у два-три рази, додаючи наприкінці малими порціями борошно, перемішують і виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном.

Випікають при середній температурі 30—35 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають на три частини по горизонталі і прошаровують кремом. Поверхню і бокові сторони змащують тим же кремом, бокові сторони ще посипають тертими горіхами, поверхню — грубо наколотим грильяжем.

Приготування грильяжу: цукор висипають у сковороду, розчиняють до однорідної консистенції, підсмажують до світло-коричневого кольору, додають колоті смажені горіхи, вершкове масло і перемішують. Масу виливають у змащену маслом форму, а коли охолоне, розбивають на дрібні шматочки.

Приготування крему: борошно при постійному перемішуванні розчиняють у 70 г молока. Решту молока з цукром і ванільним цукром кип'ятять. У кип'яче молоко тонким струменем виливають молочно-борошняну суміш і при постійному помішуванні кип'ятять до загустіння. Охолоджують і додають вершкове масло, збите у пухку масу, і перемішують.

ТОРТ ЯБЛУЧНИЙ

Продукти для приготування: 435 г борошна, 225 г вершкового масла, 180 г цукрової пудри, порошок для печива, щіпка солі, 2 1/2 яйця.

Начинка: 1250 г очищених яблук, 250 г цукру, 100 г ізюму, 1 чайна ложка кориці, 10 г ванільного цукру.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: з борошна, вершкового масла, цукру, солі, яєць замішують тісто (якщо тісто рихле, додають трохи сметани, порошок для печива). Тісто ділять на чотири частини так, щоб одна частина була більшою від інших. Найбільшу частину тіста розкачують у пласт, кладуть у круглу форму, змащену смальцем і посипану борошном, так, щоб краї пласта вкривали внутрішні боки форми. На нього кладуть частину начинки з яблук, накривають другим розкачаним пластом, на який також наносять начинку. Цю операцію повторюють тричі. Верхній шар начинки також накривають тістом.

Випікають при температурі 160—170° до світло-золотистого кольору.

Напівоохолоджений випечений торт накривають тарілкою, обережно перевертають і посипають цукровою пудрою. Охолоджують торт і нарізають на шматки.

ТОРТ «ДЕНЬ І НІЧ»

Продукти для приготування: 170 г борошна, 170 г цукру, 170 г шоколаду, 4 яйця, 100 г борошна, порошок для печива.

Начинка: 150 г вершків, 10 г ванільного цукру, 1 чайна ложка цукрової пудри.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, збивають 30 хв., додають розплавлений шоколад, наприкінці збивання малими порціями борошно, змішане з порошком для печива. Тісто викладають у форму, попередньо змащену смальцем і застелену папером. Випікають при 180—190° 30—40 хв., готовність визначають проколом голки.

Охолоджений бісквіт розрізають на дві частини, прошаровують збитими вершками. Поверхню і бокові сторони глазурують шоколадом, коли шоколад охолоне — оформляють збитими вершками.

Приготування вершків: вершки 35%-ної жирності збивають до пухкої маси, у кінці збивання додають ванільний цукор і цукрову пудру.

Приготування глазури: шоколад розплавляють на водній бані, додають вершкове масло і перемішують.

ТОРТ КАВОВИЙ «ДУЖЕ СМАЧНИЙ»

Продукти для приготування: 8 яєць, 160 г цукрової пудри, 150 г мелених лісових горішків, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів, 1 ст. ложка меленої чорної кави.

Крем: 100 г напою чорної кави, 3 яєчні жовтки, 200 г вершкового масла, 200 г цукру.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукрову пудру і збивають до збільшення в об'ємі у два-три рази. Потім поступово малими порціями додають мелені горішки, сухарі, мелену каву і наприкінці збивання — збиті в міцну піну яєчні білки, перемішують. Одержану масу виливають у змащену смальцем і посипану борошном форму. Випікають при середній температурі 30—35 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають на дві частини, прошаровують кремом, поверхню і бокові сторони також змащують кремом,

наносять візерунки виделкою, охолоджують і нарізають на шмажки.

Приготування крему: цукор заливають напоєм чорної кави, варять густий сироп, знімають з вогню, окремо розмішують ячні жовтки і тонким струменем вливають у гарячий сироп, додають вершкове масло, збите у пухку масу.

ТОРТ АПЕЛЬСИНОВИЙ

Продукти для приготування: *6 яєць, 140 г цукрової пудри, цедра 1/2 апельсина, сік одного апельсина, 105 г мелених лісових горішків, 60 г борошна.*

Крем: *2 яйця, 1 яєчний жовток, 80 г цукрової пудри, цедра і сік 1/2 апельсина, 200 г вершкового масла.*

Спосіб приготування бісквіта: ячні жовтки відокремлюють від білків, до жовтків додають цукор, збивають 30 хв. до збільшення маси у два-три рази, і малими порціями додають борошно, змішане з меленими горішками, в кінці збивання додають білки, збиті у міцну піну. Масу обережно перемішують і виливають у змащену смальцем і посипану борошном круглу форму, випікають при температурі 180—200° 30—35 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають на дві частини і прошаровують кремом. Поверхню і боки змащують таким самим кремом і наносять виделкою візерунок. Поверхню можна оформити також частинками апельсина. Торт охолоджують і нарізають на шматки.

Крем: яйця збивають з цукром і на водяній бані варять до загустіння при постійному збиванні. Коли маса охолоне, додають вершкове масло, збите в пухку масу, сік і цедру апельсина і все добре перемішують.

ТОРТ «МОККО»

Продукти для приготування: *380 г цукру, 10 яєць, сік одного лимона, 190 г борошна.*

Крем: *150 г цукру, 3 яйця, 20 г ванільного цукру, 80 г напою чорної кави, 10—12 шматочків цукру, 250 г вершкового масла.*

Оздоблення: *нарізані шматки мигдалю або лісових горішків.*

Спосіб приготування: ячні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор і збивають до пухкої маси, додають сік лимона, малими порціями борошно, білки, збиті в міцну піну, і перемішують. Масу виливають у форму, змащену смальцем і посипану борошном, і випікають при середній температурі 30—35 хв.

Охолоджений бісквіт розрізають на дві частини, прошаровують кавовим кремом, поверхню і боки змащують таким самим кремом, потім посипають нарізаним мигдалем або лісовими горішками.

Приготування крему: до напою чорної кави додають цукор-рафінад і варять густий сироп. Окремо на водяній бані при постійному перемішуванні уварюються яйця з цукром і ванільним цукром до загустіння. Окремо збивають у пухку масу вершкове масло. Всі три одержані маси збивають і перемішують.

ТОРТ «РОККО»

Продукти для приготування: 12 яєчних білків, 12 ст. ложок цукрової пудри, 3 яєчних білки, 80 г борошна, 2 ст. ложки какао-порошку.

Крем: 250 г мелених горіхів, 100 г незбираного молока, 200 г цукрової пудри, 250 г вершкового масла.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 20 г вершкового масла.

Спосіб приготування: яєчні жовтки збивають з цукром у пухку масу до збільшення в об'ємі у три рази, додають збиті білки, наприкінці збивання поступово борошно, змішане, з какао-порошком. Перемішують і випікають при середній температурі.

Охолоджений бісквіт розрізають на три частини, прошаровують кремом, обливають розтопленим шоколадом.

Крем: мелені горіхи заливають кип'ячим молоком, перемішують і охолоджують. Вершкове масло збивають з цукровою пудрою у пухку масу, додають підготовлені горіхи і ретельно перемішують.

Приготування глазури: на водяній бані розчиняють шоколад, додають вершкове масло і перемішують.

ТОРТ «ЄВА»

Продукти для приготування:

Шоколадний бісквіт: 3 яйця, 3 ст. ложки цукрової пудри, 50 г борошна, 2 ст. ложки какао-порошку.

Горіховий бісквіт: 3 яйця, 90 г мелених горіхів, 90 г цукрової пудри.

Крем: 200 г вершкового масла, 4 ст. ложки цукрової пудри, 4 яєчних жовтки, 1 яєчний білок, 100 г молока, 20 г ванільного цукру.

Спосіб приготування шоколадного бісквіта: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають цукор, збивають

30 хв. до пухкої маси, додають білки, збиті у міцну піну, і суміш борошна з какао-порошком. Масу виливають у змащену смальцем і посипану борошном форму і випікають при середній температурі.

Горіховий бісквіт: готується так само, як і шоколадний, випікають при середній температурі 15—20 хв.

Охолоджені бісквіти розрізають по горизонталі навпіл, одержуючи чотири пласти. Пласти прошаровують по черзі: шоколадний, потім бісквітний. Поверхню покривають таким самим кремом і посипають тертим шоколадом.

Крем: з яєць, молока, цукру, ванільного цукру при постійному збиванні на водяній бані уварюють масу, охолоджують, додають збите вершкове масло і перемішують.

ТОРТ МЕДОВИЙ «КІТТИ»

Продукти для приготування: *150 г натурального меду, 215 г цукрової пудри, 300 г пшеничного борошна, 160 г мелених грецьких горіхів, 10 ст. ложок води, 1/2 пачки порошку для печива, 3—4 гвоздики, 1/2 чайної ложки кориці, щіпка солі, 6 яєць, 22 г вершкового масла, пшеничне борошно.*

Крем шоколадний: *225 г цукрової пудри, 225 г вершкового масла, 100 г шоколаду, 1 ст. ложка розчинної кави, 100 г незбираного молока, щіпка солі.*

Оздоблення: *грецькі горіхи.*

Спосіб приготування: до відокремлених яєчних жовтків додають мед і збивають у пухку масу. Потім додають цукрову пудру, воду, перемішують, малими порціями додають суміш борошна, порошку для печива, кориці, солі, тертої гвоздики, горіхів, білків, збитих у міцну піну.

Підготовлену суміш викладають у форму, попередньо змащену смальцем і посипану борошном, яку заповнюють на 1/3 висоти. Форму ставлять у нагріту духовку і випікають при середній температурі 30—35 хв.

Охолоджений медовий бісквіт виймають з форми і розрізають по горизонталі на три частини. Одержані пласти прошаровують шоколадним кремом, поверхню і боки торта покривають таким самим кремом. На поверхні роблять виделкою візерунок і оформляють частинками горіха.

Приготування крему: вершкове масло з сіллю, цукровою пудрою збивають у пухку масу, додаючи третій шоколад, розчинну каву, малими порціями незбиране молоко.

ТОРТ «БЕРЕГВАРСЬКИЙ»

Продукти для приготування: 800 г борошна, 70 г вершкового масла або маргарину, 80 г цукрової пудри, 4 яйця, 45 г тертого шоколаду, порошок для печива.

Крем: 300 г вершків, 70 г вершкового масла, 3 ст. ложки рому або коньяку, 100 г цукрової пудри.

Оздоблення: 100 г шоколаду, 100 г вершків, 1 ст. ложка цукрової пудри.

Спосіб приготування: вершкове масло з цукром збивають, додають розплавлений неохолоджений шоколад, яєчні жовтки, продовжують збивати до одержання пухкої маси. У кінці збивання додають борошно, змішане з порошком для печива, і яєчні білки, збиті в міцну піну. Одержану масу викладають у форму, застелену папером, розрівнюють, поміщають у нагріту духовку і випікають до готовності при середній температурі.

Випечений бісквіт викладають на дошку, знімають папір, розрізують по довжині на 3 частини. Охолоджені пласти прошаровують кремом і трохи притискують.

Глазують розтопленим шоколадом і оформляють збитими вершками.

Приготування крему: цукрову пудру висипають у металічний посуд, нагрівають, безперервно перемішуючи, до темно-коричневого кольору; поступово заливають вершки. Кип'ятять до тих пір, поки розчиниться палений цукор і маса перетвориться у карамель. Потім охолоджують, додають ром або коньяк, вершкове масло і збивають у пухку масу.

ПОЛУНИЧНИЙ ТОРТ «ВЕСНА»

Продукти для приготування: 175 г цукрової пудри, 175 г смажених мелених горіхів, 5 яєчних білків, 35 г рослинного жиру.

Крем: 250 г незбираного молока, 125 г цукрової пудри, 125 г вершкового масла, 300 г вершків, 65 г мелених горіхів, щіпка солі.

Спосіб приготування: білки з цукровою пудрою збивають у міцну піну, додають рослинний жир, мелені горіхи і перемішують. Одержану масу викладають у форму, попередньо застелену пергаментом або фольгою, і розрівнюють по всій поверхні. Випікають при температурі 120—130°.

У гарячому стані викладають на посипану борошном дошку і знімають пергамент. Охололий бісквіт розрізають на два пласти. Один пласт змащують кремом і накривають другим, поверхню

змащують збитими вершками, посипають меленими горіхами. Перед вживанням торт охолоджують.

Приготування крему: яєчні жовтки збивають з цукром до пухкої маси, поступово додають молоко і на водяній бані при постійному перемішуванні варять до загустіння, додають трошки солі. Очищені, перемиті полуниці подрібнюють виделкою. Вершкове масло збивають у пухку масу, змішують з яєчно-молочною масою і полуницями і продовжують збивання.

Оздоблення: вершки збивають у пухку масу, в кінці збивання додають 25 г цукрової пудри.

ТОРТ МЕДОВО-ФРУКТОВИЙ

Продукти для приготування: 250 г борошна, 50 г мелених горіхів, 200 г шоколаду, 160 г натурального меду, 1 чайна ложка кориці, 3—4 ст. ложки води, 1/2 чайної ложки соди, щіпка солі, 5 яєць, 1 яєчний жовток, 100 г цукру, 400 г черешень без кісточок або вишень (можуть бути нарізані на часточки абрикоси).

Оздоблення: 1 яєчний білок, 120 г цукрової пудри, щіпка лимонної кислоти або сік 1 лимона, 50 г горіхів.

Спосіб приготування: рідкий мед з яйцями збивають у пухку масу, додають теплу воду, цукор, тертий шоколад і збивають. У кінці збивання додають суміш борошна, соди, мелені горіхи. У збиту масу додають черешні або вишні (абрикоси).

Одержану масу викладають у змащену смальцем, посипану борошною форму і випікають при середній температурі.

Випечене тісто виймають з форми і ще в теплому стані змащують білковою глазур'ю.

Приготування глазури: яєчний білок з цукровою пудрою, лимонною кислотою перемішують до тих пір, поки маса не почне потріскувати.

«ЯБЛУЧКО»

Продукти для приготування: 115 г борошна, 175 г цукру, 175 г маргарину, 5 яєць.

Крем: 700 г тертих яблук, 140 г вершкового масла, 140 г мелених горіхів, сік 1/2 лимона, 200 г цукрової пудри.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків. Цукор з білками збивають у пухку масу, додають жовтки, тонким струменем вливають сметаноподібний маргарин, попередньо розплавлений і охолоджений, додають борошно і перемішу-

ють. Одержану масу викладають у форму, змащену смальцем, посипану борошном, і розрівнюють. Випікають при середній температурі.

Випечене тісто розрізують на 2—3 частини, прошаровують яблучним кремом і охолоджують у холодильнику. Перед вживанням посипають цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування начинки: вершкове масло збивають з цукром, додають мелені горіхи, тушковані охолоджені яблука і масу перемішують.

Приготування тушкованих яблук: 1 кг яблук обчищають і натирають на великій тертці, викладають у миску і накривають кришкою. Тушкують у власному соку, знімають кришку і випарюють воду.

МАКОВИК ДОМАШНІЙ

Продукти для приготування: 80 г *меленого маку*, 80 г *цукрової пудри*, 40 г *борошна*, 8 *яєць*, *щіпка солі*.

Крем: 225 г *цукрової пудри*, 185 г *меленого маку*, 150 г *вершкового масла*, 65 г *напою чорної кави*.

Спосіб приготування: яєчний білок відокремлюють від жовтка. До білків додають цукор і збивають у пухку масу, поступово додаючи жовтки, сіль. Коли маса стане пухкою, додають суміш борошна, крохмалю і меленого маку. Одержану масу викладають у застелену папером форму. Випікають при середній температурі 25—35 хв.

Випечений бісквіт розрізають на 3 частини по горизонталі і прошаровують маковим кремом. Поверхню бісквіта покривають таким самим кремом і охолоджують у холодильнику.

Приготування крему: мелений мак заливають напоєм кави, кип'ятять, знімають з вогню, додають цукор і перемішують до розчинення цукру і охолодження, потім додають вершкове масло і збивають до пухкої маси.

ТОРТ «МАКІВКА»

Продукти для приготування: 240 г *меленого маку*, 25 г *борошна*, 6 *яєць*, 2 *яєчних білки*, 180 г *цукру*, 75 г *столового вина*, *щіпка солі*.

Крем: 250 г *вершкового масла*, 200 г *абрикосового повидла*, 4 *шт. абрикосів*, *сік лимона*, 2 *ст. ложки абрикосової горілки*, *сіль*.

Оздоблення: 120 г *шоколаду*, 25 г *вершкового масла*, 80 г *цукрової пудри*.

Спосіб приготування: яєчні жовтки з цукром збивають до пухкої маси, додають вино, перемішують і додають мелений мак. Одержану масу перемішують з борошном, содою. У кінці перемішування додають малими порціями збиті у міцну піну білки. Одержану масу викладають у форму, попередньо змащену смальцем і посипану борошном. Випікають при середній температурі до готовності.

Приготування крему: вершкове масло з цукровою пудрою збивають у пухку однорідну масу, додають сіль, сік лимона, абрикосову горілку, повидло, збивають ще кілька хвилин і додають нарізані на шматки фрукти.

Приготування глазури: шоколад подрібнюють, додають цукрову пудру і кип'ятять на слабкому вогні до утворення однорідної маси, додавши 50 г води. Потім знімають з вогню, додають вершкове масло, ретельно перемішують.

Оформлення: бісквіт розрізають на 3 частини, прошаровують кремом, глазують поверхню і боки шоколадом і охолоджують. Потім кладуть його на 2 години у холодильник і розрізають на шматки.

ТОРТ «ГОРІШОК»

Продукти для приготування: 5 яєць, 4 яєчних жовтки, 250 г мелених грецьких горіхів (або лісових горішків), 240 г цукрової пудри, 30 г борошна, щіпка солі, щіпка питної соди.

Крем: 200 г вершкового масла, 150 г цукрової пудри, 200 г мелених горіхів, 100 г незбираного молока, 25 г рому або коньяку.

Оздоблення: 50 г мелених горіхів, 30 г горіхів, нарізаних на чвертки.

Спосіб приготування: яєчні білки відокремлюють від жовтків, збивають у міцну пухку піну, додають цукор і по одному яєчні жовтки. У кінці збивання додають суміш мелених горіхів, борошно, сіль, соду.

Одержану масу викладають у форму, вкриту пергаментом, розрівнюють і випікають при середній температурі до готовності. Випечений бісквіт вистоюють, виймають з форми, знімають пергамент і розрізають по горизонталі на 3 частини. Одержані пласти прошаровують кремом, поверхню і боки бісквіта покривають таким самим кремом. Боки ще посипають тертими горіхами, а поверхню оздоблюють горіхами, нарізаними на чвертки. Потім торт охолоджують у холодильнику і розрізають на порції.

Листкове (слоїоне) печиво

Для приготування листкового (слоїоного) пісочного тіста використовують велику кількість вершкового масла, тому для виробів з такого тіста характерна велика шаруватість. Для приготування такого тіста рекомендується борошно тонкого помолу з хорошою клейковиною, саме тісто має бути добре вимішане. Тісто використовують для пиріжків, тістечок.

ЛИСТКОВЕ ТІСТО ДЛЯ ТІСТЕЧОК (1 кг)

Продукти для приготування: 485 г борошна, 325 г вершкового масла, 1 яйце, 1 ст. ложка оцту або 1 г лимонної кислоти, щіпка солі, 185 г води.

Спосіб приготування: у холодну воду вливають розчин лимонної кислоти або оцет, додають яйце, сіль, всипають 90% (435 г) просіяного борошна, перемішують протягом 15—20 хв. до одержання однорідної маси. Тісто накривають серветкою, залишають на 10—15 хв., після чого розкачують у пласт завтовшки 1—1,5 см. На середину пласта кладуть розім'яте з борошном вершкове масло, яке розрівнюють, тісто защіплюють так, щоб масло опинилось у «конверті».

Конверт обережно розкачують у пласт завширшки 20—25 см і завтовшки 1 см, потім акуратно складають учетверо, кладуть на дошку, посипану борошном, і виносять на холод на 30—40 хв. Охолоджене тісто знову розкачують таким же способом, знову складають учетверо і ставлять на холод. Цю процедуру повторюють тричі, після чого тісто розкачують на потрібні вироби.

СЛОЙКА ІЗ ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 800 г листкового тіста.

Крем заварний: 500 г незбираного молока, 6 яєчних жовтків, 2 білки, 60 г борошна, 20 г ванільного цукру, 160 г цукрової пудри, 50 г вершкового масла.

Оздоблення: *цукрова пудра*.

Спосіб приготування: підготовлене листкове тісто ділять на дві частини і розкачують у пласти завтовшки 4—5 мм. Підготовлені пласти кладуть у форму, змочену водою, і вистояють 15—20 хв. Перед випіканням пласти наколюють у кількох місцях виделкою. Випікають 25—30 хв. при 250—260°.

На випечене тісто наносять заварний крем, другий пласт розрізають на квадратики, накладають на крем і посипають цукровою пудрою.

Приготування крему: 130 г цукрової пудри, ванільний цукор і 400 г молока варять. У 100 г молока розмішують ячні жовтки і при постійному помішуванні тонким струменем вливають у кип'яче молоко і варять до загустіння. До напівохолодженої маси додають вершкове масло. В охолоджену масу додають два яєчних білки, збиті у міцну піну з 30 г цукрової пудри.

СЛОЙКА З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Підготовлене листкове тісто розділяють на дві частини по 300 г і розкачують у пласти. Перший пласт кладуть у форму, змочену водою, наносять рівномірно начинку і накривають другим пластом. Випікають при температурі 250° протягом 25 хв. Охолоджене тісто посипають цукровою пудрою і нарізають на квадратики.

Продукти для начинки: *350 г мelenого маку, 240 г цукрової пудри, 105 г ізіюму, 1 чайна ложка тертої цедри лимона, 250 г молока*.

Спосіб приготування начинки: у кип'яче молоко засипають мелений мак, цукор, перемитий ізіюм, цедру лимона, перварюють і охолоджують.

СЛОЙКА З ГОРІХАМИ

Готується так само, як і слойка з маком, лише замість маку використовуються мелені горіхи.

ТРУБОЧКИ СЛОІСТІ З ВЕРШКОВИМ АБО БІЛКОВИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: *листкиве тісто (800—1000 г.)*.

Оздоблення: *1 яйце, цукрова пудра, мелені горіхи*.

Крем з вершків: *500 г 35%-них вершків, 50 г цукрової пудри*.

Крем білковий: 5 яєчних білків, 250 г цукрової пудри, 1 чайна ложка цедри лимона, сік 1 лимона або 1 г лимонної кислоти.

Спосіб приготування: тісто розкачують у прямокутники, фігурним ножем нарізають смужки шириною 2,5 см, довжиною 20 см, які накручують на металічні трубочки так, щоб їхні краї накривали один одного. Поверхню змащують яйцем і викладають на змочену водою форму. Випікають при 220—230° 15 хв.

Після охолодження трубочки заповнюють кремом з двох кінців і посипають меленими горіхами.

Приготування крему з вершків: вершки збивають у пухку масу, наприкінці збивання додають цукрову пудру і продовжують збивання ще 2—3 хв.

Приготування білкового крему: яєчні білки збивають з цедрою і соком лимона у пухку піну, додають цукор і продовжують збивання на водяній бані до загустіння.

СЛОЙОНІ ТРИКУТНИЧКИ З МАКОВОЮ АБО ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 1 кг слоюного тіста.

Для макової начинки: 200 г меленого маку, 100 г незбираного молока, 150 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру, 55 г ізюму.

Для горіхової начинки: 250 г мелених горіхів, 150 г цукрової пудри, 20 г ванільного цукру, 45 г ізюму, 100 г молока.*

Оздоблення: яйце, цукрова пудра.

Спосіб приготування: слоюне тісто розкачують у пласт завтовшки 3 мм і нарізають на квадратики 6×6 см. Посередині кладуть начинку, з'єднують дві протилежні сторони трикутника. Поверхню змащують яйцем, викладають у форму, змочену водою, і випікають при 210—250°, поступово знижуючи температуру. Напівохолоджені тістечка посипають цукровою пудрою.

Макова начинка: у молоко додають цукор, ванільний цукор і кип'ятять. У гаряче молоко висипають мелений мак, перемитий ізюм, добре перемішують, знімають з вогню і охолоджують.

Горіхова начинка готується так само.

Тісто можна також наповнити кисло-солодким густим повидлом замість макової або горіхової начинки.

СЛОЙОНЕ КІЛЬЦЕ З ПОВИДЛОМ

Продукти для приготування: 500 г слоюного тіста.
Начинка: *кисло-солодке повидло.*

Оздоблення: *яйце, 50 г цукру, 30 г мелених горіхів.*

Спосіб приготування: слоюне тісто розкачують у пласт завтовшки 3—4 мм і вирізають кружечки 4×5 см. У половини кружечків усередині робимо отвір. Тісто викладають на змащену форму, кружечки з вирізаними отворами змащують яйцем і посипають сумішшю цукру з горіхами.

Випікають спочатку при високій температурі, потім нагрівання зменшують. Охолоджені кільця склеюють повидлом так, щоб кружечок з отвором опинився зверху.

ЯБЛУКА В «ХАЛАТІ»

Продукти для приготування: *слоюне тісто, невеликі яблука, вода, 100 г цукру, 100 г білого столового вина, 100 г ізіюму, мелені горіхи.*

Спосіб приготування: охолоджене слоюне тісто розкачують у пласт і нарізають на невеликі квадрати. На середину кожного квадрата кладуть підготовлене яблуко, закручують його у тісто у вигляді конверта, викладають у форму, змочену водою, змащують яйцем. Випікають при температурі 240°.

Приготування яблук: цукор розчиняють у воді, додають вино і кип'ятять. Яблука обчищають від шкірки, видаляють насінневе гніздо і грохи проварюють у вино-цукровому розчині. Охолоджені яблука наповнюють ізіюмом і горіхами (замість насінневого гнізда).

СЛОЙОНІ ПОДУШЕЧКИ З ПОВИДЛОМ АБО ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування: *охолоджене слоюне тісто.*

Начинка: *густе повидло, свіжі яблука.*

Оздоблення: *яйце, мак або горіхи, цукрова пудра.*

Спосіб приготування: слоюне тісто розкачують у пласт завтовшки 4—5 мм і розрізають на квадратики 7×7 см. На середину кожного квадрата кавовою ложкою накладають повидло, тісто перегинають навпіл, щоб одержати прямокутник. Якщо тісто начиняють повидлом, то ріжуть його на квадратики 7×7 см, щоб одержати прямокутник. Якщо тісто начиняють яблуками, то ріжуть на квадратики 7×10 см, щоб вмістилась частина яблука.

Подушечки викладають на змочений водою лист, змащують яйцем, посипають маком або грубо нарізаними горіхами. Випікають при температурі 230—240° 10 хв. Охолоджені подушечки прирушують цукровою пудрою.

ПАЛИЧКИ СЛОЙОНІ ГОСТРИ

Продукти для приготування: *слойоне тісто з великим вмістом солі.*

Оздоблення: *твердий сир або мак (мелені горіхи, кмин).*

Спосіб приготування: слойоне тісто розкачують у пласт завтовшки 8—10 мм, поверхню змащують яйцем, посипають тертим сиром (маком, горіхами, кмином) і нарізують на палички шириною 1 см і довжиною 14 см. Випікають при температурі 230° протягом 14—18 хв.

СЛОЙОНІЙ РУЛЕТ З ЧЕРЕШНЯМИ АБО ВИШНЯМИ

Продукти для приготування: *600 г слоюного тіста (для двох рулетів).*

Начинка: *1 1/2 кг черешень або вишень, 100 г мелених горіхів, 120 г цукру, 1 чайна ложка кориці, 4 ст. ложки мелених сухарів.*

Оздоблення: *яйце, цукрова пудра.*

Спосіб приготування: тісто розділяють на дві частини, розкачують на посипаній борошном дошці у пласт завтовшки 2—3 мм, посипають сумішшю мелених горіхів з сухарями, накладають черешні або вишні без кісточок, посипають цукром, змішаним з корицею, і обережно скручують у рулет, кладуть на кондитерський лист, змащують яйцем. Випікають при температурі 230—240° протягом 20—25 хв. Охолоджений рулет посипають цукровою пудрою і гострим ножом розрізають на шматки завтовшки 4 см.

Приготування начинки: черешні або вишні миють, видаляють кісточки, кладуть у сито, щоб зійшла вода, і використовують для рулета.

ТІСТЕЧКО «МАРІЯ»

Продукти для приготування: *600 г борошна, 300 г маргарину, 250 г цукру, 4 яєчних жовтки, 1 пачка порошку для печива, трохи сметани.*

Крем: 500 г молока, 3 ст. ложки манної крупи, 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 35 г какао-порошку, 80 г грубо нарізаних горіхів.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають ячні жовтки, порошок для печива, трохи сметани і замішують тісто. Одержане тісто ділять на чотири частини, розкачують у пласти і по черзі випікають при середній температурі 170—180°. Охолоджені коржі прошаровують кремом і залишають на 2—3 години для зм'якшення, посипають цукровою пудрою і розрізають на трикутники.

Приготування крему: у кип'яче молоко тонким струменем засипають манну крупу, варять і суміш охолоджують. Масло розтирають з цукровою пудрою, какао-порошком. Обидві маси змішують, додають горіхи і добре збивають.

ТІСТЕЧКО МЕДОВЕ З МАННИМ КРЕМОМ

Продукти для приготування: 200 г меду, 200 г цукру, 3 яйця, 400 г борошна, 1/2 чайна ложка кориці, трохи питної соди.

Крем: 500 г молока, 100 г манної крупи, 200 г вершкового масла, 200 г цукрової пудри, 10 г ванільного цукру.

Глазур: 2 ст. ложки гарячої води, 200 г цукрової пудри, 20 г какао.

Спосіб приготування: до меду додають цукор, нагрівають, перемішують до повного розчинення кристалів цукру. Масу наполовину охолоджують, додають борошно, корицю, яйця, питну соду і перемішують. Виливають у дві форми, попередньо змащені смальцем і посипані борошном. Випікають при температурі 180—200° 15—20 хв. Охолоджені коржі прошаровують кремом, поверхню глазурують. Коли глазур охолоне, тісто нарізають на прямокутники або трикутники.

Приготування крему: у кип'яче молоко висипають ванільний цукор, тонким струменем манну крупу, варять манну кашу і охолоджують. Окремо збивають у пухку масу вершкове масло з цукром. Обидві маси змішують і ще раз збивають у пухку масу.

Приготування глазури: цукрову пудру заливають гарячою водою, перемішують протягом 30 хв., поступово додаючи какао-порошок.

КОЛОЧЕНИКИ

Продукти для приготування: 4 яйця, 20 г амонію, 250 г цукру, 165 г сметани, 150 г вершкового масла, 640 г борошна.

Крем: 1 банка згущеного молока, 200 г вершкового масла.
Оздоблення: цукрова пудра або 100 г шоколаду.

Спосіб приготування: яйця з цукром перемішують, додають сметану і розчинений амоній. Одержану масу залишають на дві години, потім додають борошно, розм'якшене масло і замішують тісто, з якого випікають кілька коржів (2—4 шт.), які після охолодження прошаровують кремом. Поверхню посипають цукровою пудрою або розтопленим шоколадом.

Приготування крему: згущене молоко кип'ятять у воді протягом 2 годин, після чого банку відкривають, її вміст охолоджують і збивають з вершковим маслом у пухку масу.

ЛОКШІ КОЛОЧЕНІ

Продукти для приготування: 6 яєць, 200 г цукру, 350 г борошна, 20 г амонію.

Крем: 4 яйця, 150 г цукру, 100 г напою чорної кави, 250 г вершкового масла, 20 г коньяку.

Спосіб приготування: яйця з цукром збивають, додають амоній і поміщають у прохолодне місце на 8—10 годин. Потім додають борошно і випікають при середній температурі у змащеній смальцем і посипаній борошном формі два пласти, які змащують кремом, а поверхню покривають горіхами.

Приготування крему: яйця з цукром розмішують, поступово додають напій чорної кави і доварюють на водяній бані до загустіння; охолоджують, перемішуючи. Охолоджену масу змішують з вершковим маслом до одержання пухкої маси.

ПИРІГ РОЗСИПЧАСТИЙ

Продукти для приготування: 500 г борошна, 250 г маргарину, 250 г цукру, 3 яйця, порошок для печива, кефір.

Начинка: кисло-солодке повидло.

Глазур: 70 г шоколаду, 30 г вершкового масла.

Спосіб приготування: борошно розтирають з маргарином, додають яйця, цукор, порошок для печива, кефір і замішують

тісто. Одержане тісто ділять на три частини, розкачують у пласти і випікають при середній температурі.

У теплому стані коржі прошаровують повидлом, поверхню охолодженого тіста покривають розтопленим шоколадом.

ТІСТЕЧКО З ОСОБЛИВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: 600 г борошна, 200 г маргарину, 250 г цукру, 6 ст. ложок сметани, 2 яйця, 15 г амонію або порошку для печива.

Начинка: 300 г вершкового масла, 300 г цукрової пудри, 300 г печива здобного, 2 ст. ложки какао-порошку, 100 г напою чорної кави.

Глазур: 100 г шоколаду.

Спосіб приготування: з борошна, маргарину, цукру, яєць, амонію замішують тісто, ділять на 2—3 частини, розкачують і випікають при середній температурі. Напівохолоджені пласти прошаровують начинкою, зверху кладуть лист з тягарем для здавлення начинки. Через 30 хв. тягар знімають, поверхню покривають розтопленим шоколадом.

Приготування начинки: печиво нарізають на шматочки (1 см), заливають гарячою кавою і охолоджують. Окремо збивають вершкове масло з цукровою пудрою, какао-порошком до пухкої маси, після чого обидві маси змішують.

«КОНУСИ»

Продукти для приготування: 250 г борошна, 150 г цукру, 150 г маргарину, 2 яйця, 2 ст. ложки какао-порошку.

Крем: залишки тіста, 150 г вершкового масла, 3 ст. ложки повидла, 150 г грубо нарізаних горіхів, 20 г рому або коньяку.

Глазур: 150 г маргарину, 150 г цукру, 4 ст. ложки какао-порошку, 4 ст. ложки молока.

Спосіб приготування: з борошна, цукру, порошку для печива, маргарину, яєць і какао-порошку замішують тісто. З одержаного тіста розкачують і випікають коржі, з яких вирізають кружечки.

Крем: залишки тіста розтирають, додають вершкове масло, повидло, горіхи, ром або коньяк, перемішують і мокрою рукою викладають у вигляді конуса на кожний кружечок. Поверхню конуса обливають глазур'ю.

ТІСТО ДЛЯ РУЛЕТІВ (СТРУДЛІВ) ПО-МУКАЧІВСЬКИ¹

Продукти для приготування: 600 г борошна, 1 яйце, 1 ст. ложка оцту, 30 г смальцю, 300 г теплої води, щіпка солі, 250 г маргарину для змащування.

Спосіб приготування: з борошна, яйця, розтопленого смальцю, теплої води, солі замішують тісто середньої консистенції. Тісто замішують 25—35 хв., до тих пір, поки воно не стане гладким і не приклеюватиметься до дошки. Одержану масу ділять на дві частини, посипають борошном, накривають серветкою і залишають відстоюватись на 15—20 хв. у теплому приміщенні.

Тісто викладають на стіл, накритий скатертиною, посипають борошном. Спочатку його розкачують, потім рукою, змащеною смальцем, обережно витягують, підклавши під нього другу руку. Тісто, розтягнуте з усіх сторін (по ширині і довжині), залишають для підсушування на 10—15 хв., збризкують маслом або маргарином, заповнюють начинкою і за допомогою скатертини скручують у рулет. Тісто викладають у змащену яйцем форму і випікають при середній температурі протягом 20—25 хв. до золотистого кольору. Перед випіканням рулет у кількох місцях проколюють виделкою.

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З СИРКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто готується вищеописаним способом.

Начинка (1-й варіант): 150 г сиру, 4—5 ст. ложок вершків або незбираного молока, 3 яєчних жовтки, 100 г ізюму, 80 г мелених горіхів, 200 г цукру, щіпка солі.

Для змащування: 200 г вершкового масла або маргарину.

Оздоблення: цукрова пудра.

II-й варіант: 750 г сиру, 4—5 ст. ложок вершків або незбираного молока, 3—4 яєчних жовтки, пучок зеленого кропу, щіпка солі, 200 г цукру (можна готувати і без цукру), 2 яєчних білки.

Для змащування: 200 г вершкового масла або маргарину.

Спосіб приготування: підготовлене тісто ділять на кілька частин, розкачують і готують вищеописаним способом, підсушують 10—15 хв., збризкують розтопленим маслом або маргарином, накривають 2/3 частини його начинкою, обережно скручують з допомогою скатертини, перекладають у форму, змащену залиш

¹ Мукачеве — місто, районний центр Закарпатської області.

ками розтопленого масла або маргарину. Випікають при середній температурі 20—25 хв. до золотистого кольору. Напівохолоджений рулет притрушують цукровою пудрою і нарізують на шматки завширшки 5—6 см.

Спосіб приготування начинки: сир протирають через сито, додають вершки або молоко, яєчні жовтки, сіль, цукор, ізюм, мелені горіхи і перемішують масу.

При другому варіанті додають більше солі і посічений кріп.

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З ЯБЛУКАМИ

Продукти для приготування: тісто для рулету (див. с. 202), 1400 г обчищених яблук кисло-солодкого смаку, 300 г цукру, 1 ст. ложка кориці, 100 г білих мелених сухарів, 100 г горіхів.

Оздоблення: цукрова пудра.

Для змащування: 300 г вершкового масла.

Спосіб приготування: підготовлене тісто ділять на частини, розкачують, розтягують, підсушують і збризкують розтопленим маслом. Поверхню тіста посипають сухарями, підготовленими яблуками, корицею, цукром і крупно нарізаними горіхами. Тісто з фаршем з допомогою скатертини обережно скручують у рулет, перекладають у змащену залишками масла форму. Випікають при середній температурі до золотистого кольору. Випечений напівохолоджений рулет посипають цукровою пудрою і нарізують на шматки завширшки 4—5 см.

Приготування яблук: яблука обчищають, нарізують на тонкі пластинки і змішують з корицею.

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: тісто для рулету (див. с. 202).

Начинка: 800 г горіхів, 8—10 яєчних білків, 160 г ізюму, 20 г ванільного цукру, 400 г цукрової пудри.

Для змащування: 280 г вершкового масла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: заздалегідь підготовлене тісто розділяють на 3—4 частини, розкачують і розтягують на скатертині і підсушують протягом 15 хв. Підсушене тісто збризкують розтопленим маслом, посипають меленими сухарями і змащують горіховою начинкою, заповнюючи 1/3 тіста, яке скручують з до-

помогою скатертини у рулет. Одержаний рулет перекладають у змащену маслом форму, поверхню його змащують рештками масла. Випікають при середній температурі до золотистого кольору. Напівохолоджений рулет притрушують цукровою пудрою.

Приготування начинки: білки збивають у міцну піну, висипають цукрову пудру, ванільний цукор і знову збивають. Мелені горіхи заливають гарячим молоком, охолоджують і додають до збитих білків. У кінці збивання додають перемитий ізюм і масу перемішують.

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Продукти для приготування: *1/2 порції тіста для рулету (с. 202).*

Начинка: *500 г маку, 280 г цукрової пудри, 280 г молока, 130 г ізюму, терта цедра 1/2 лимона.*

Для змащування: *150 г вершкового масла.*

Оздоблення: *цукрова пудра.*

Спосіб приготування: підготовлене тісто ділять на дві частини, розкачують і розтягують на скатертині, попередньо посипаній борошном. Підсушене тісто збризкують розтопленим маслом, на 1/3 його наносять начинку, розрівнюють і скручують з допомогою скатертини у рулет. Потім перекладають тісто у змащену форму, змащують його поверхню рештками масла і роблять кілька проколів виделкою. Випікають при середній температурі до золотистого кольору. Напівохолоджений рулет притрушують цукровою пудрою і нарізають на шматки.

Приготування начинки: у кип'яче молоко засипають мак, варять 1—2 хв., додають цукор і знімають з вогню, додають цедру лимона, перемитий ізюм, перемішують і охолоджують (начинка не повинна бути дуже рідкою).

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З ЧЕРЕШНЯМИ АБО ВИШНЯМИ

Готуємо тісто для рулету (див. с. 202).

Начинка: *3 кг черешень або вишень, 300 г цукру, 300 г горіхів, 1 ст. ложка кориці, мелені білі сухарі.*

Для змащування: *300 г вершкового масла.*

Оздоблення: *цукрова пудра.*

Спосіб приготування: заздалегідь підготовлене тісто для рулету ділять на чотири частини, розкачують, розтягують, під-

сушують і збризкують розтопленим маслом. Потім посипають меленими сухарями, меленими горіхами, черешнями або вишнями без кісточок, перемішаними з корицею, цукром, накриваючи тісто на 1/2 частини. Обережно з допомогою скатертини тісто скручують у рулет, перекладають у змащену маслом форму, проколюють у кількох місцях виделкою і змащують рештками розтопленого масла. Випікають при середній температурі до золотистого кольору. Напівохолоджений рулет посипають цукровою пудрою.

РУЛЕТ ПО-МУКАЧІВСЬКИ З ВИНОГРАДОМ

Готується тісто для рулету (див. с. 202).

Начинка: 2 кг обчищеного винограду, 300 г цукрової пудри, 250 г горіхів.

Для змащування: 250 г вершкового масла.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: підготовлене тісто ділять на 3—4 частини на посипаній борошном скатертині, розкачують, розтягують і підсушують протягом 15 хв. Підсушене тісто збризкують розтопленим маслом, посипають меленими горіхами, виноградом, накриваючи на 1/2 площі. З допомогою скатертини тісто скручують у рулет і перекладають у змащену смальцем форму. Залишками розтопленого масла змащують поверхню тіста, яке проколюють у кількох місцях виделкою. Випікають при середній температурі до золотистого кольору. Охолоджений рулет посипають цукровою пудрою.

РУЛЕТ З СИРОМ «ОСОБЛИВИЙ»

Продукти для приготування: 500 г борошна, 2 яйця, порошок для печива, щіпка солі, вода.

Начинка: 500 г сиру, 10 г ванільного цукру, 100 г ізіому, 2 яйця, терта цедра одного лимона, 200 г вершкового масла.

Оздоблення: цукрова пудра з ваніліном.

Спосіб приготування: з борошна, яєць, солі, порошку для печива замішують тісто такої консистенції, як для галушок. Одержане тісто ділять на дві частини, розкачують у пласти завтовшки 1—2 мм, змащують розтопленим маслом, змащують сирковою начинкою, закручують у рулети і викладають у форму, змащену маслом. Рулети обливають незбираним молоком, у яке додають 10 г ванільного цукру. Випікають при середній температурі протягом години, до тих пір, поки не випарується молоко. Охолоджені рулети притрушують цукровою пудрою з ваніліном.

РУЛЕТ МЕДОВО-ШОКОЛАДНИЙ

Продукти для приготування: 175 г натурального меду, 175 г тертого шоколаду, 7 яєць, 95 г борошна.

Начинка: 200 г вершків, 50 г цукрової пудри, 100 г мелених смажених горіхів.

Оздоблення: цукрова пудра.

Спосіб приготування: яєчні жовтки відокремлюють від білків, додають рідкий мед, збивають до пухкої маси, додають тертий шоколад, борошно і збиті в міцну піну яєчні білки. Одержану масу викладають у форму, застелену папером, розрівнюють і випікають при середній температурі. З випеченого тіста знімають папір, змащують начинкою, скручують у рулет, охолоджують і посипають цукровою пудрою.

Приготування начинки: охолоджені вершки збивають у пухку піну, у кінці збивання додають цукрову пудру, колоті смажені горіхи і перемішують.

Видання для дозвілля

**Погодіна Йолана Іванівна,
Бачо Катерина Олександрівна**

ЗАКАРПАТСЬКЕ ПЕЧИВО

Фотоілюстрації *О. Ф. Попова*
Редактор *Л. І. Серєда*
Худож. редактор *О. О. Наурсков*
Техн. редактор *Н. Т. Яремчук*
Коректор *Л. В. Вароді*

Здано до склад. 7.12.93. Підписано до друку 05.07.94.
Формат 60×84 1/16. Папір друк. № 1. Літературна
гарнітура. Офсет. друк. Умов. друк. арк. 12,09+0,46 вкл.
Ум. ф-відб. 14,39. Облік-вид. арк. 12,25. Зам. 1403.

Видавництво «Карпати».
294000, Ужгород, пл. Жупанатська, 3.
Друкарня видавництва «Закарпаття».
294006, Ужгород, вул. Гагаріна, 42/1.

Погодіна Й. І., Бачо К. О.

**П-43 Закарпатське печиво. — Ужгород: Карпати,
1994.— 208 с., іл.
ISBN 5-7757-0588-2.**

У книзі описані традиційні закарпатські рецепти — старовинні і сучасні — приготування найрізноманітніших виробів з дріжджового, пісочного, медового та листкового тіста.

Для широкого кола читачів.

П $\frac{3403040000-011}{215-94}$ Без оголош.

ББК 36.86

З М І С Т

Передмова	3
100 порад господиням, які люблять пекти вдома	4
Вироби з пісочного і медового тіста	13
Вироби з дріжджового тіста	80
Тістечка, рулети	122
Торти	176
Листкове (стойоне) печиво	194

