

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТОРТЫ И БИСКВИТЫ

ВЫПЕЧКА БЕЗ ЯИЦ



Акинчана даси, Бхагават Дхарма дас

АКИНЧАНА ДАСИ
БХАГАВАТ ДХАРМА ДАС

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ ТОРТЫ И БИСКВИТЫ ВЫПЕЧКА БЕЗ ЯИЦ

ПОСВЯЩЕНИЕ

Впервые западный мир получил возможность близко познакомиться с индуизмом еще во времена Парамахамсы Йогананды и Всемирной религиозной конференции в Чикаго, проходившей в 1893 году. Однако до прибытия в Нью-Йорк в 1965 году А.Ч.Бхактиведанты Свами Прабхупады особая традиция *вайшнавизма* была не достаточно хорошо известна в этом полушарии.

Шрила Прабхупада был святым человеком, учившим своих последователей так называемой «формуле мира», основанной на повторении имен Бога, служении Ему и вкушении одухотворенной вегетарианской пищи.

Он одним из первых организовал несколько ферм, живущих в соответствии с этой формулой, и открыл сеть вегетарианских ресторанов по всему миру. Он также был вдохновителем программы «Пища Жизни», которая и по сей день бесплатно кормит десятки тысяч людей в Западной Бенгалии, Филадельфии, Натале, Лондоне, Москве, Сараево и в других городах. Помимо этого Шрила Прабхупада открыл 108 храмов и прочел множество лекций по «Бхагавад-гите» и другим священным текстам *вайшнавской* традиции. Он впервые перевел с санскрита на английский, а затем и на другие языки, «Шримад-Бхагаватам», объемный труд, дающий подробное описание формы, качеств, окружения и деяний Всевышнего Господа.

Шрила Прабхупада часто говорил, что его цель — показать людям привлекательность выбора духовного образа жизни, основанного на учении Господа Кришны. Он указывал на то, что материализм оскверняет всю планету и сознание человечества. Особенно он негодовал по поводу повсеместно распространившейся порочной практики насилия над животными, которых он называл «нашими братьями и сестрами». В этом контексте он подчеркивал особое значение вкусной и питательной диеты, исключаящей мясо, рыбу и яйца.

Шрила Прабхупада был не только талантливым философом и духовным лидером, но и исключительным поваром. Он был человеком прогрессивным, полным сострадания, и всегда без усталости говорил об Абсолютной Истине. Предвестник вегетарианской революции, которая в наши дни охватила всю планету; он покинул этот мир в 1977 году. Мы посвящаем ему эту книгу с чувством вечной благодарности.

ВВЕДЕНИЕ

На Западе вегетарианцы больше не являются меньшинством. Эта диета и этот образ жизни стали чрезвычайно популярными, особенно в среде молодежи. Этому есть множество объяснений. Большую роль здесь играет забота о своем здоровье и страх перед возможными страданиями. Ведь для многих людей уже не секрет, что для того чтобы иметь хорошее; здоровье, по-настоящему питательную и безвредную пищу, нужно отказаться лишь от употребления в пищу мяса.

Рецепты для этой книги мы собирали более трех лет. Мы стремились разнообразить уже известные в кругу наших друзей и знакомых варианты приготовления тортов и других кондитерских изделий.

Мы оба являемся членами Движения сознания Кришны и стремимся следовать глубокой и древней культуре *вайшнавизма*. Одна из высочайших целей этой культуры выражена в идее защиты коров, или *го-ракишв*. По определению Вед, люди должны проявлять искреннюю заботу по отношению к коровам. 14 именно это становится залогом установлен» мира и спокойствия во всем мире.

К сожалению, современное общество низвело животных до уровня вещей. Откровенное бесчувствие и черствость по отношению к животным и друг к другу становится причиной безмерных страданий и боли. Чтобы избежать этого и показать пример единственно верного отношения к коровам, Движение сознания Кришны основывает по всему миру фермы, и которых ни под каким предлогом не применяется насилие над животными.

Мы вполне понимаем тех, кто старается следовать еще более строгой диете, исключая даже молочные продукты, и включили во все главы этой книги рецепты, предназначенные именно для них, *веганов*.

Мы от всего сердца желаем вам долгой и счастливой жизни и надеемся что эта книга поможет вам сделать правильный выбор. Выбор в пользу «Выпечки без яиц».

Мы ждем ваших отзывов и предложений.

Акинчана даси и Бхагават Дхарма дас, август 1996

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

Чтобы избежать некоторых общих ошибок, полезно помнить следующее:

- перед тем как начать работу; все необходимые продукты и посуда должны быть под руками;
- первое время старайтесь строго следовать рецепту — не вносите изменений по собственному усмотрению;
- всегда используйте формы указанного размера, иначе результаты могут быть непредсказуемыми;
- перед началом приготовления нагрейте духовку до указанной в рецепте температуры;
- в основном торты нужно ставить в центр духовки, так как если ставить их на самый верх, то могут возникнуть проблемы;
- не открывайте дверцу не давайте попасть в духовку холодному воздуху пока не наступило время ставить в нее торт; проверяйте готовность торта не раньше, чем за десять минут до указанного в рецепте времени. Всегда пользуйтесь для этого теплым ножом; не хлопайте дверцей духовки;
- пышные бисквитные торты проверяйте, слегка нажав пальцем на поверхность: если торт пружинит — он готов, если палец оставляет вмятину — еще нет;
- готовность тортов с большим количеством фруктов проверяют, внимательно прислушиваясь к ним в духовке: если они «шипят» или «поют», то еще не готовы; следите также за тем моментом, когда торты начнут отставать от стенок формы;
- всегда, вынув торт из духовки, оставьте его в форме по крайней мере на десять минут. За это время торт «окрепнет» и будет легко отставать от стенок. Торт нужно поставить на решетку, обеспечивающую снизу циркуляцию воздуха и подсушивание. Торты с большим количеством фруктов следует полностью охлаждать прямо в форме.

ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ...

К несчастью, иногда не все выходит как задумано. Ниже мы перечисляем распространенные неудачи и их причины.

Торт просел в центре:

- слишком много разрыхлителя теста;
- слишком долго взбивали масло и сахар;
- смесь перед выпечкой была слишком мягкой (слишком много жидкости или слишком мало муки);
- слишком рано открыли духовку;
- слишком рано вынули торт из духовки;
- духовка была слишком горячей, и торт слишком быстро поднялся.

Торт растрескался или вздулся:

- слишком много разрыхлителя теста;
- слишком много теста для формы этого объема;
- духовка была слишком горячей или торт стоял слишком высоко;
- недостаточно тщательно взбиты масло и сахар;
- слишком много или слишком мало жидкости.

Торт получился влажным и тяжелым:

- слишком много жидкости;
- слишком много сахара; — слишком мало разрыхлителя теста;
- недостаточно тщательно взбиты масло и сахар;
- духовка была недостаточно прогрета, или торт стоял в самом низу.

Фрукты опустились на дно торта:

- взяли слишком много разрыхлителя теста и торт поднялся слишком быстро;
- в тесто положили мокрые фрукты, не обваляв их в муке;
- засахаренные фрукты положили влажными от сиропа;
- слишком много жидкости в тесте.

Торт сухой и рассыпчатый:

- слишком много разрыхлителя теста;
- слишком долго выпекали в недостаточно нагретой духовке;
- духовка была слишком горячей;
- тесто получилось слишком сухим;
- втерто недостаточно масла.

Торт с жесткой корочкой:

- слишком много сахара;
- слишком горячая духовка;
- торт оставался в духовке слишком долго;
- использовали слишком крупный сахар;
- масло и сахар не были достаточно тщательно взбиты.

Неоднородная структура торта:

- недостаточно тщательно растерто масло;
- тесто недостаточно перемешано;
- могут образоваться воздушные «карманы», если всю смесь не выложить в форму одновременно.

СИСТЕМА МЕР

В приведенных ниже таблицах даны эквиваленты мер, используемых в этой книге. Для измерения веса и объема мы рекомендуем пользоваться одной и той же системой мер. Не существует точного эквивалента. Размеры чашки и ложки, указанные в таблице объемов, приняты в Британии. Отдельная таблица дана для американских и австралийских эквивалентов:

Чайная ложка	Столовая ложка	Миллилитры	Чашки
1/4		1 1/4	
1/2		2 1/2	
1		5	
3	1	15	
6	2	30	
	4	60	
	5	90	
	8	125	
	10	150	1/2
		300	1
		450	1 1/2
		600	2
		900	3
		1000	3 1/2
		1200	4

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ

Температура, С	Маркер на ручке газовой духовки	Жар духовки
110	1/4	Очень холодная духовка
120	1/2	Холодная духовка
140	1	Очень медленный огонь
150	2	Медленный огонь
160	3	Умеренно медленный огонь
180	4	Умеренный огонь
190	5	Умеренно горячая духовка
200	6	Достаточно горячая духовка
220	7	Горячая духовка
230	8	Очень горячая духовка
240	9	Крайне горячая духовка

БАНАНОВЫЕ ТОРТЫ

Бхактиведанта Мэнор — главный центр Движения сознания Кришны в Великобритании. Здание под храм было передано в дар преданным одним из «Битлз» Джорджем Харрисоном и освящено Шрилой Прабхупа-дой в 1973 году. Этот храм очень популярен среди преданных и представителей индийской общины северной части Лондона. Этот храм буквально наводнен посетителями во время таких фестивалей, как *Джанмаш-тами* и *Давали*.

Храм стал известным также и из-за экзотичных церемоний бракосочетания, проводимых по древним ведическим канонам. Тот, кто видел *вайшнавский* свадебный обряд, знает, что священник разжигает священный огонь, а жених с невестой в конце церемонии бросают в огонь бананы. Эти бананы являются подношением Вишну, который присутствует внутри огня.

В 1990 году известная актриса и певица Хэйзел О'Коннор и ее муж Курт, как положено, положили бананы в небольшой огонь, разожженный на кирпичном помосте на полу храма. Улыбнувшись в телекамеры, они с почтением обошли вокруг священного огня. Не думаю, что они были готовы увидеть на следующий день статью на целый разворот в газете «SUN» под заголовком: «ЭТОТ БАНАН СОЕДИНЯЕТ МЕНЯ С ТОБОЙ». Но дело не в этом — парадокс заключается в том, что через три года один из владельцев этой же газеты, лондонец, женился на индианке и провел свой свадебный обряд в том же храме сделав то же самое что и О'Коннор. Вот уж, действительно, мистика!

Любой человек, побывавший в тропических странах, знает, что существует большое разнообразие бананов. В Европу, к сожалению, поставляют только два или три сорта. Ноне смотря на это, я убедился на собственном опыте, что торты с бананами любого сорта всегда получаются очень вкусными.

Спелые бананы улучшают вкус торта. Выбирайте желтые бананы с коричневыми крапинками. Если необходимо, то выдерживайте их в бумажном пакете при комнатной температуре, чтобы скорее дозрели.

Бхагават

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ЛИМОНОМ

225 г муки с разрыхлителем теста*

1 ч.л. соды щепотка соли 175 г сахара 150 г сливочного масла

150 мл молока 4 ст.л. сметаны 3 средних банана

1/2 ч.л. лимонного сока 2—3 капли лимонной эссенции

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте три формы диаметром 15 см.

Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Тщательно взбивая, смешайте с лимонной эссенцией, сметаной и размятыми бананами, до получения однородной массы. Просейте муку, соду и соль и смешайте с полученной массой. Растворите лимонный сок в молоке таким образом, чтобы оно свернулось, а затем соедините его с маслянистой смесью и замесите тесто.

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Поделите тесто на три равные части и переложите в формы. Выпекайте 25—30 минут до светло-коричневого цвета. Поставьте остывать на проволочную решетку.

* - см. прилож. "Мука с разрыхлителем теста"

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

200 г муки с разрыхлителем теста 1/4 ч.л. пекарного порошка 1/4 ч.л. соды щепотка соли 150 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 3 ст.л. йогурта или простокваши 4 ст.л. сметаны 3 больших банана 50 г измельченных грецких орехов
Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте две формы диаметром 23 см.

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте мук соду и соль в миску

Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась кремовидная масса. Разомните бананы, перемешайте со сметаной и добавьте к смеси масла и сахара. Добавляйте поочередно сухие ингредиенты и йогурт, беря по трети тщательно взбивая после добавления каждой новой порции.

Смешайте тесто с орехами и ложкой переложите в подготовленные формы. Выпекайте около 30 минут. Поставьте охлаждаться на проволочную решетку.

БАНАНОВЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ (В)*

ДЛЯ ТЕСТА: 275 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 0,5 ч.л. натертого мускатного ореха 150 г мягкого коричневого сахара 75 г кленового сиропа 75 г растительного маргарина 2 средних банана 150 мл воды

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 75 г сахарной пудры сок и цедра 1 небольшого лимона

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Слегка смажьте форму сливочным маслом. Просейте муку, мускат, сахар и пекарный порошок в миску. Кленовый сироп и маргарин поместите в кастрюлю и залейте 150 мл горячей воды. Размешивайте, пока масло не растает, затем дайте немного остыть.

Бананы разомните и смешайте с содержимым кастрюли. Влейте в муку и замесите однородное тесто. Перелейте все в форму и выпекайте 1 час 5 минут. Выньте из духовки и дайте остыть на решетке.

Глазурь. Сахарную пудру просейте и добавьте к ней столько лимонного сока, чтобы получилась густая глазурь. Смешайте с цедрой и облейте остывший пирог. Украсьте верх пирога кусочками банана.

* — здесь и далее "В" указывает на рецепты, вписывающиеся в диетические стандарты "Веганов"

БУЛОЧКА С БАНАНАМИ И МИНДАЛЕМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 3/4 ч.л. соли 100 г сахара
100 г сливочного масла 2 ст.л. молока 4 ст.л. сметаны 3 средних банана 100 г мелко нарезанных
бананов 1 ч.л. натертой апельсиновой цедры
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Просейте муку, пекарный порошок и соль. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и цедру, тщательно взбейте. Бананы разомните, перемешайте с молоком и добавьте, чередуя с мучной смесью, во взбитую массу

Каждую порцию взбивайте до однородной массы. Смещайте с орехами. Переложите в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте 45—50 минут. Оставьте в форме остывать на десять минут, затем переложите на проволочную решетку

БАНАНОВЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соли 100 г сахарной пудры
75 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 3 банана 50 г засахаренной вишни 50 г измельченных
грецких орехов
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась кремовидная масса. Добавьте сметану и муку. Затем размятые бананы, затем — орехи и вишни. Ложкой переложите в приготовленную форму и разровняйте ложкой поверхность. Выпекайте 1 час 15 минут. Проверьте готовность пирога теплым ножом и переложите на решетку.

ТОРТ С БАНАНАМИ И АНАНАСАМИ

175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 1 ч.л. молотой корицы 100 г сахарной пудры
100 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 3 средних банана
450 г мелко нарезанного сушеного ананаса 75 г измельченных орехов пекана или любых других
по вкусу

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Соедините просеянные сухие ингредиенты, сахар и орехи. Бананы разомните и смешайте с ананасом, маслом и сметаной, а затем замесите тесто, соединив их с сухими компонентами. Ложкой переложите в форму и выпекайте 1 час. Охладите в течение десяти минут в форме; затем переложите на решетку.

СМЕТАННЫЙ ТОРТ С БАНАНАМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

225 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 100 г сахарной пудры 150 г сливочного масла 300
мл сметаны 2 средних банана 1 ч.л. ванильной эссенции

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 225 г сахарной пудры 50 г порошка кэроба* 100 г сливочного сыра 25 г
сливочного масла

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте глубокую форму диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте масло, сахар и ваниль до получения кремовидной массы. Бананы разомните, смешайте со сметаной и оставшимися сухими ингредиентами. Добавьте оставшиеся составляющие и как следует перемешайте. Переложите в форму. Выпекайте 1 час 15 минут. Дайте остыть в течение десяти минут, затем переложите на проволочную решетку.

Глазурь. Взбейте масло и сыр. Продолжая взбивать, постепенно добавьте половину сахарной пудры, кэроб, а затем оставшуюся сахарную пудру. Взбивайте, пока масса не загустеет. Нанесите на остывший торт.

ТУРЕЦКИЙ ТОРТ С ЙОГУРТОМ И БАНАНАМИ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка щепотка соли
100 г мягкого коричневого или обыкновенного сахара 100 г сливочного масла 125 мл йогурта
или простокваши 4 ст.л. сметаны 2 средних банана

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ: 150 мл взбитых сливок 1 большой банан 2 ст. л. грубо молотых грецких
орехов 2 ст. л. грубо молотых фисташек

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Взбейте масло с сахаром. Добавьте сметану и йогурт и перемешайте, чтобы получилась масса без комочков.

Смешайте просеянные муку, пекарный порошок и соль. Втирайте размятые бананы до получения однородной массы. Переложите ложкой в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму Разровняйте поверхность. Выпекайте 40 минут. Готовность проверьте теплым ножом. Дайте немного остыть в течение десяти минут, затем переложите на проволочную решетку остывать.

Разрежьте торт по горизонтали, нижнюю часть намажьте половиной всего количества сливок. Равномерно посыпьте орехами и накройте верхним коржом. Оставшимися сливками намажьте торт сверху По желанию, за несколько минут до подачи к столу, можете украсить торт кусочками бананов.

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ПЛОДАМИ СТРАСТОЦВЕТА

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 100 г сахарной пудры 150 г сливочного масла
150 мл йогурта или простокваши 2 средних банана 50 г измельченных грецких орехов 2 плода
страстоцвета

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 225 г сахарной пудры 1 ч.л. мягкого сливочного масла 2 плода страстоцвета

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C
Используйте глубокую форму диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло и сахар, чтобы получилась воздушная масса. Разомните бананы, из страстоцвета выньте мякоть. Смешайте с орехами, йогуртом и просеянной мукой.

Переложите смесь в подготовленную форму и выпекайте около одного часа. Готовность торта проверьте теплым ножом. Дайте постоять десять минут, затем переложите остывать на решетку

Глазурь. Сахарную пудру просейте в жаропрочную посуду. Смешайте с маслом и таким количеством мякоти страстоцвета, чтобы получилась густая паста. Размешивайте над кипящей водой, чтобы глазурь стала достаточно жидкой, чтобы покрыть ею остывший торт.

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С КОРИЦЕЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 2 ч.л. молотой корицы
100 г коричневого или обыкновенного сахара 2 ст.л. светлой патоки 100 г сливочного масла
1 ст.л. молока 2 ст. л. сметаны 2 средних банана
ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 225 г сахарной пудры 25 г сливочного масла приблизительно 2 ст.л. лимонного
сока 50 г мелко нарезанного засахаренного имбиря
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло, патоку и сахар, чтобы получилась пышная масса. Добавьте туда размятые бананы и сметану. Тщательно перемешайте. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и молоко, замесите тесто.

Перелейте массу в подготовленную форму и выпекайте около 45 минут. Готовность проверьте теплым ножом. Дайте остыть в форме в течение десяти минут, а затем переложите остывать на решетку.

Глазурь. Смешайте просеянную сахарную пудру с маслом и таким количеством сока, чтобы глазурь стала достаточно жидкой, чтобы покройте ею остывший торт.

БАНАНОВАЯ БУЛОЧКА С ТВОРОГОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 2 ст.л. проросшей пшеницы 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сахарной пудры 3 ст.л. сливочного масла 200 г домашнего творога 4 ст.л. сметаны
3 средних банана

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 75 г сахарной пудры тертая цедра и сок небольшого лимона

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку, пекарный порошок и пшеницу

В отдельной миске смешайте масло, сахар и творог. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Разомните бананы и постепенно вмешивайте их, чередуя с мукой. Перелейте тесто в форму. Выпекайте в течение часа. Переложите остывать на решетку

Глазурь. Просейте сахарную пудру, добавьте цедру и столько лимонного сока, чтобы получилась густая глазурь. Покройте ею булочку.

БАНАНОВАЯ БУЛОЧКА С АРАХИСОМ

175 г муки с разрыхлителем теста 100 г проросшей пшеницы 100 г коричневого сахара
250 г мелко нарезанных фиников 150 г топленого масла 300 мл молока 4 ст.л. сметаны 3 средних банана 50 г поджаренного несоленого арахиса

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку и пшеницу. Смешайте с сахаром, финиками, маслом, молоком, сметаной и размятыми бананами. Перелейте в форму, посыпьте орехами и выпекайте около 1 часа 15 минут. Перед тем как переложить булочку на решетку, оставьте ее на десять минут в форме.

БАНАНОВАЯ БУЛОЧКА С ФИНИКАМИ (В)

200 г муки с разрыхлителем теста 25г соевой муки 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. смеси
пряностей 50 г сахара мусковадо 2 ч.л. светлой патоки 100 г мягкого растительного маргарина
2 средних банана 50 г мелко нарезанных фиников
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Просейте в миску муку, пекарный порошок и пряности. Смешайте маргарин, сахар и патоку до кремовидного состояния. Разомните бананы, соедините их с маргариновой смесью, финиками, мукой и 6 ст.л. воды. Замесите однородное тесто и затем переложите его в форму. Выпекайте До готовности — обычно не больше часа. Проверьте теплым ножом, готова ли булочка. Переложите ее остывать на решетку.

БАНАНОВАЯ БУЛОЧКА С МОРКОВЬЮ (В)

250 г непросеянной муки 25 г соевой муки 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. смеси пряностей
50 г мягкого коричневого сахара 100 г мягкого растительного маргарина 150 мл соевого молока
1 средний банан 1 средняя морковь 25 г семян сезама
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Просейте вместе муку, пекарный порошок и пряности. Взбейте маргарин с сахаром и смешайте с соевым молоком, размятыми бананами и натертой морковью; потом соедините все с мукой. Взбейте и переложит в смазанную сливочным маслом форму. Сверху посыпьте семенами кунжута. Выпекайте в течение часа. Готовность проверьте теплым ножом. Переложите остывать на решетку.

БАНАНОВЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ И АПЕЛЬСИНОМ (В)

150 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ
100 г мягкого коричневого сахара 225 г мягкого растительного маргарина 100 г поджаренного и
размолотого фундука 228 г сухих бананов тертая цедра большого апельсина
150 мл апельсинового сока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для тортов диаметром 23 см.*

Взбейте маргарин с сахаром, чтобы получилась пышная масса. В отдельную миску просейте муку и пекарный порошок. Смешайте с фундуком. Добавьте апельсиновый сок, оставив 3 ст.л. для наполнителя. Положите половину теста в смазанную и посыпанную мукой форму. Растолките сухие бананы, влейте оставшийся сок, добавьте цедру, корицу и тщательно перемешайте. Равномерно распределите эту смесь по тесту в форме. Вторую половину теста положите сверху и разровняйте поверхность.

Выпекайте около часа. Проверьте готовность теплым ножом. Оставьте охлаждаться на решетке.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ С БАНАНАМИ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 75 г коричневого сахара 100 г сливочного масла 1 ст.л. молока 300 мл сметаны 3 средних банана
ДЛЯ КАРАМЕЛЬНОЙ ГЛАЗУРИ: 225 г сахарной пудры 75 г сливочного масла
100 г коричневого сахара 2 ст.л. сметаны

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса, вбейте сметану. Перемешайте с размятыми бананами. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и молоко. Перелейте в форму и выпекайте около часа. Оставьте на десять минут в форме, затем переложите на решетку.

Глазурь. В кастрюле на огне растопите масло и сахар, постоянно перемешивая и не доводя до кипения, в течение 2 минут. Добавьте сметану и дайте закипеть. Снимите с огня и смешайте с просеянной сахарной пудрой. Остудите. Нанесите глазурь на остывший торт.

ТОРТЫ С КЭРОБОМ

В этом разделе основной материал взят из кулинарных книг, предлагающих рецепты шоколадных тортов. Но Вы не обнаружите шоколада на кухнях Движения сознания Кришны по той простой причине, что в нем не содержится сильный стимулятор — кофеин. Есть еще несколько причин по которым желательно отказаться от шоколада в пользу кэроба.

Недостатки шоколада

Первыми культивировать шоколад стали ацтеки. Сбраживая его, они получали опьяняющий напиток «какахуатл». Испанцы привезли его в Европу и стали подслащивать сахаром. В семнадцатом веке напиток распространился во Франции и Британии, где «шоколадные дома» стали популярными у гурманов. В девятнадцатом веке Джон Фрай и Джон Кедбери независимо друг от друга начали производить жидкий шоколад больших количествах. Скоро он стал любимым напитком всей Британской империи, который пили по утрам и перед сном.

В наши дни процент потребления шоколада в развитых странах очень велик. Британцы являются самыми активными потребителями: каждый год в среднем здесь приходится 7,5 кг шоколада на человека. По всей Европе эта цифра в среднем достигает 4,8 кг в год.

Шоколад содержит кофеин и теобромин — возбуждающие вещества оказывающие сильное влияние на мозг. Хотя кофеин обладает обезболивающим свойством, врачи по возможности стараются избегать его принимая во внимание и побочные эффекты: беспокойство, нервозность, тошнота и иногда учащение сердцебиения. Современные исследования показали, что перевозбуждение пищеварительной системы кофеина ведет к «выщелачиванию» растворимых витаминов В и С из организма. Кофеин привыкли связывать с повышением уровня холестерина в крови, одного из основных факторов возникновения сердечных заболеваний.

Врачи Европы и Америки особенно советуют беременным женщинам избегать употребления кофе. Помимо вышеперечисленных вредных влияний кофеин и теобромин имеют прямое отношение к возникновению злокачественной опухоли груди.

Наверное, наиболее известный побочный эффект от употребления шоколада — возникновение прыщей в юношеском возрасте. Причиной этого является щавелевая кислота, понижающая уровень кальция в организме. Со щавелевой кислотой связано также образование камней в почках.

Шоколад находится в первых строках таблицы пищевых аллергенов. Те, кто страдает от мигреней, избегают употреблять шоколад из-за содержания в нем фенилэтиламина и тирамина, веществ, вызывающих приступы головной боли.

КЭРОБ — НАТУРАЛЬНЫЙ ЗАМЕНИТЕЛЬ

Кэроб не содержит ни одного из перечисленных выше вредных веществ. Он слаще шоколада и не требует добавления рафинированного сахара. Кэроб содержит богатый набор витаминов и минеральных веществ.

Дерево, порошок тертых плодов которого мы называем кэробом, родом из стран Средиземноморья. По всему миру оно известно как рожковое дерево. Многие верят, что пищу, которую в пустыне вкушал Иоанн Креститель, были как раз стручками рожкового дерева. Отсюда другое его название — хлеб святого Иоанна.

Рожковое дерево было завезено в Северную Америку в 1854 году и в настоящее время растет по всему континенту. Наиболее обширные плантации этого растения находятся в странах Пиренейского полуострова, где каждый год собирают до 200 тысяч тонн плодов этого дерева. Помимо Испании основными экспортерами кэроба выступают Кипр, Италия и Греция.

Рожковое дерево не страдает заболеванием древесной губки, оно не подвержено болезням, поэтому его не опрыскивают химическими удобрениями. Дерево начинает регулярно плодоносить через 15 лет.

Стручки рожкового дерева сначала напоминают широкие бобы, но, созрев, становятся цвета темного шоколада, с блестящей поверхностью. Стручки достигают 10—18 см в длину и около 3 см в ширину. В стручке 4—12 темно-коричневых бобов. Кстати, именно зрелые семена рожкового дерева в средние века были единицей измерения массы драгоценных камней и бриллиантов. Каждое зрелое семя имеет массу 200 мг. И в честь семян рожкового дерева единица измерения драгоценных камней. До сих пор называется каратом (*carat*).

Семена отделяют от стручков и делают из них рожковую камедь — необходимый ингредиент в производстве большей части сортов мороженого. Стручки же поджаривают, смалывают и просеивают, получая порошок кэроба.

ПРИМЕНЕНИЕ КЭРОБА В КУЛИНАРИИ

Порошок кэроба можно использовать вместо какао; светлые и темные плитки кэроба по весу могут заменить шоколад один к одному. Кэробовую стружку, которая также один к одному может заменить кэробовые плитки, можно найти в некоторых специализированных магазинах продуктов.

Растопить кэроб гораздо проще, чем шоколад, хотя он и не позволяет получить такую же гладкую и блестящую поверхность. Кэроб можно использовать в горячих и холодных напитках, пудингах и многих других блюдах.

Кэроб необходимо просеивать, как муку, перед использованием, чтоб устранить комочки и таким образом насытить тесто воздухом. Будьте осторожны при размалывании кэроба электромиксером. Он менее плотный, чем какао, и потому на кухне может произойти маленькая пыльная буря.

КЭРОБОВЫЙ ТОРТ С СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 50 г порошка кэроб
100 г коричневого сахара 100 г сливочного масла 200 мл молока 175 г сливочного сыра
4 ст.л. сметаны 100 г измельченных грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом. Взбейте масло, сыр и сахар в пышную массу. Тщательно взбейте ее со сметаной. Добавьте, размешивая, грецкие орехи, затем половину просеянных муки, кэроба и пекарного порошка и половину всего молока. Добавьте оставшуюся муку и молоко и замесите тесто. Выложите в подготовленную форму. Выпекайте около 40 минут. Проверьте готовность теплым ножом. Оставьте торт на десять минут в форме и переложите на решетку.

Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

«ВОЛНИСТЫЙ» КЭРОБОВЫЙ ТОРТ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 25 г порошка кэроба
100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для бабы диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом. Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Тщательно взбейте ее со сметаной. Смесь переложите в большую миску. Добавьте сначала половину просеянных муки, пекарного порошка и 2 ст.л. молока, затем — другую половину муки и еще 2 ст.л. молока. Смешайте кэроб с оставшимися 4 ст.л. молока и, добавив 2 ст.л. тортовой смеси, размешайте до однородной массы. Слегка перемешайте смесь кэроба с оставшейся тортовой смесью, чтобы получить эффект ряби. Ложкой переложите тесто в форму, слегка разровняйте поверхность. Выпекайте около 40 минут. Переложите на решетку остывать. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ С КЭРОВОЙ СТРУЖКОЙ

175 г муки с разрыхлителем теста 150 г сахарной пудры 100 г стружки кокоса 100 г сливочного масла 100 г кэробовой стружки 2 ст.л. сметаны 200 г мелко нарезанной кураги
300 мл абрикосового нектара

*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте глубокую форму диаметром 20 см.*

Смажьте форму сливочным маслом. Соедините в миске курагу и нектар и оставьте на час. Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Смешайте 4 со сметаной и кокосом. Тщательно размешайте, добавляя муку, а затем абрикосовую смесь и кэробовую стружку. Переложите в форму и выпекайте 1 час 15 минут. Когда торт остынет, посыпьте его сахарной пудрой.

КЭРОВОЙ ТОРТ С МЯТНЫМ КРЕМОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 4 ст.л. порошка кэроба 1/2 ч.л. соды
150 г коричневого или обыкновенного сахара 150 г сливочного масла 100 г стружки кэроба
125 мл молока 4 ст.л. сметаны 5 ст.л. воды

МЯТНЫЙ КРЕМ: 150 г сливочного масла 500 г сахарной пудры 1 ст.л. молока
1/2 ч.л. эссенции перечной мяты

ГЛАЗУРЬ: 225 г сахарной пудры 2 ст.л. порошка кэроба 1 ч.л. сливочного масла
5 ст.л. горячей воды

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте плоскую квадратную форму со стороной 23 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Растопите кэробовую стружку в горячей воде, охладите до комнатной температуры. Взбейте все ингредиенты в большой миске. В смесь добавьте кэроб. Около 3 минут сильно сбивайте, пока смесь не станет однородной. Перелейте в форму; выпекайте около 40 минут. Оставьте торт на пять минут в форме и переложите остывать на решетку

На остывший торт нанесите мятный крем. Поставьте на час в холодильник. Поверх крема нанесите глазурь, держите в холодильнике, пока она не застынет.

Мятный крем. Взбейте масло до кремовидного состояния, постепенно, продолжая взбивать, добавьте просеянную сахарную пудру, затем молоко и эссенцию.

Глазурь из кэроба. Сахарную пудру и порошок кэроба просейте в миску, добавьте, размешивая, воду и масло. Взбейте, чтобы масса стала однородной.

КЭРОБОВЫЙ ТОРТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

250 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. соды 1 ч.л. пекарного порошка 50 г порошка кэроба
150 г сливочного масла 400 г сгущенного молока 1 ч.л. ванильной эссенции 150 мл теплой воды

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте форму для тортов диаметром 23 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте все сухие ингредиенты. Смешайте сгущенное молоко с теплой водой и эссенцией. Вотрите масло в муку, чтобы получилась смесь, напоминающая мелкие крошки хлеба. Влейте жидкую смесь в сухую и тщательно перемешайте. Перелейте в подготовленную форму и выпекайте 40—45 минут. Перед тем как вынимать торт из формы, дайте ему остыть.

ШВЕДСКИЙ КЭРОБОВЫЙ ТОРТ

200 г муки с разрыхлителем теста 2 ст.л. картофельной муки 1 ч.л. пекарного порошка
50 г порошка кэроба 1/2 ч.л. соли 100 г сахарной пудры
75 г сливочного масла комнатной температуры 150 мл пахты 4 ст.л. сметаны
25 г измельченного миндаля, очищенного от шелухи 1 ч.л. ванильного сахара
4 ст.л. мелко нарезанных апельсиновых цукатов 6 ст.л. кипящей воды

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму для тортов диаметром 18 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром до образования бледной легкой массы. Добавьте сметану, ванилин, апельсиновую цедру и миндаль и тщательно перемешайте. Кэроб разведите, залив его кипящей водой, и добавьте к общей смеси.

Просейте пекарный порошок, соль, картофельную и обыкновенную муку. Добавляйте их к приготовленной смеси, чередуя с пахтой.

Переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около часа, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым.

ТОРТ С КЭРОВОЙ ПОМАДКОЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 275 г муки с разрыхлителем теста 50 г порошка кэроба
1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соды щепотка соли
225 г светло-коричневого мягкого сахара 150 г сливочного масла 100 г кэроба в стружке или плиткой 200 мл натурального йогурта (простокваши) 1/2 ч.л. ванильного ароматизатора
ДЛЯ ПОМАДКИ: 450 г сахарной пудры 100 г порошка кэроба 100 г сливочного масла
6 ст.л. молока

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте три формы по 18 см.*

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместо муки, порошок кэроба, пекарный порошок, соду и соль.

Положите кэровую стружку (или наломайте кэровую плитку) в миску и поставьте ее на слабо кипящую водяную баню; помешивайте, пока кэроб не растворится. Дайте остыть в течение 30 минут.

Взбейте масло с коричневым сахаром до образования пышной массы. Подмешайте порошок кэроба, растопленный кэроб, просеянные ингредиенты, йогурт и ванильный ароматизатор. Смесь переложите в подготовленные формы и разровняйте поверхность. Выпекайте 25—30 минут пока торты не поднимутся и на них не образуется твердая корочка. Выньте из духовки и положите остывать на решетку.

Чтобы приготовить помадку, просейте вместе сахарную пудру и порошок кэроба. Затем вместе с маслом и молоком поместите в кастрюлю толстым дном. Осторожно нагрейте, чтобы масло растаяло, перемешайте, затем взбейте в гладкую пасту. Снимите с огня. Намажьте помадку 1 испеченные коржи и положите их друг на друга. Оставшейся помадкой покройте торт сверху и по бокам.

ВИШНЕВЫЙ КЭРОВОТЫЙ ТОРТ (В)

250 г муки с разрыхлителем теста 175 г коричневого сахара 50 г порошка кэроба 1 ч.л. пекарного порошка 72 ч.л. соли 100 г растительного масла
100 г мелко нарезанных вишен из варенья (сироп сохраните) 75 г измельченного миндаля
1 ч.л. лимонного сока 72 ч.л. ванильного порошка
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте муку, сахар, кэроб, пекарный порошок, соль и миндаль. Вишневый сироп разредите водой до объема одной чашки и смешайте с мучной смесью. Перелейте в форму и выпекайте 35—40 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Украсьте сахарной пудрой.

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С АПЕЛЬСИНАМИ И КЭРОБОМ

100 г муки с разрыхлителем теста 50 г отрубей 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла
75 г кэроба в стружке или плиткой 200 мл жирных сливок
3 ст.л. желеобразного апельсинового мармелада , 150 мл апельсинового сока 1 ч.л. натертой апельсиновой цедры
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте две формы по 18 см.*

Смажьте формы сливочным маслом и посыпьте их мукой. Отруби полжите в миску, залейте апельсиновым соком и оставьте на полчаса.

Взбейте масло, сахар и цедру, чтобы получилась мягкая воздушная масса. Добавьте 4 ст.л. сливок. Просейте в смесь муку, добавьте замочено отруби вместе с апельсиновым соком. Осторожно смешайте до кремовидного состояния. Распределите смесь на подготовленные формы выпекайте в середине духовки примерно 25 минут, пока не образует твердая корочка. Выньте бисквиты из форм охлаждаться.

Один бисквит покройте мармеладом, остатки сливок взбейте, немного нанесите на мармелад и положите сверху второй корж.

На пару растопите стружку или плитку кэроба; покройте им верх торта украсьте остатками сливок.

ТОРТ ИЗ НЕПРОСЕЯННОЙ МУКИ С КЭРОБОМ (В)

ДЛЯ ТЕСТА:

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 150 г порошка кэроба 1 1/2 ч.л. пекарного порошка

100 г темного нерафинированного сахара мусковадо 1 1/2 ст.л. солодового экстракта

125 мл растительного масла 1 1/2 ст.л. ванильной эссенции 300 мл теплой воды

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 3 ст.л. порошка кэроба 2 ст.л. кленового сиропа 50 г растительного маргарина

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку, кэроб и пекарный порошок в миску. Добавьте сахар и тщательно перемешайте.

Как можно проворнее добавьте масло, солод, ванильную эссенцию и теплую воду и взбейте до однородной массы. Переложите массу в подготовленную форму. Поверхность разровняйте, в центре сделайте небольшое углубление, чтобы предотвратить появление трещин. Выпекайте в середине духовки около 40 минут. Проверьте готовность теплым ножом. Перед тем как вынуть из формы, дайте остыть.

Крем. Взбейте все ингредиенты до густой однородной массы. Равномерно нанесите ее на торт, сглаживая возможные дефекты. Используйте для [этой цели широкий нож, смоченный в холодной воде.

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ СКЭРОБОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 100 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 50 г порошка кэроба
1 ст.л. быстрорастворимого кофе без кофеина 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла
200 мл сметаны 75 г молотого миндаля 1 ст.л. подсушенного шелушенного миндаля
2 ч.л. ванильной эссенции 150 мл кипящей воды

КЭРОБОВАЯ ГЛАЗУРЬ: 75 г сахарной пудры 2 ст.л. порошка кэроба 2 ч.л. растворимого кофе
без кофеина 75 г сливочного масла 1 1/2 ст.л. кипящей воды

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте мукой. Кофе растворите в воде, смешайте с просеянным кэробом. В небольшой миске взбейте масло, эссенцию и сахар в воздушную массу. Добавьте туда сметану, взбейте еще раз.

Переложите массу в большую миску. Смешайте с молотым миндалем, затем с просеянной мукой и кэробовой смесью. Переложите в приготовленную форму. Выпекайте около 40 минут. Перед тем как переложить торт на решетку, оставьте его на пять минут в форме.

Глазурь. Соедините масло с просеянной сахарной пудрой и кэробом, перемешайте с растворенным в воде кофе. Нанесите глазурь на остывший торт и посыпьте сверху миндалем.

КЭРОБОВЫЙ ТОРТ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

100 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 50 г порошка кэроба 1 ч.л. пекарного порошка
3 ст.л. солодового экстракта 3 ст.л. подсолнечного масла 4 ст.л. сметаны 1 большой апельсин
50 г измельченных лесных орехов (фундука) 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для тортов диаметром 20 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Взбейте масло, молоко, сметану и солод. Добавьте муку. Просейте в смесь кэроб и пекарный порошок. Добавьте фундук и осторожно перемешайте.

Переложите тесто в форму, разровняйте его и выпекайте 25 минут в заранее нагретой духовке. Выньте торт из формы и дайте остыть.

Возьмите соломинку для коктейля, сделайте ею отверстия по всей поверхности торта и выжмите сок из апельсина.

АМЕРИКАНСКИЙ ТОРТ С КЭРОВОЙ ПОМАДКОЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л, пекарного порошка 50 г порошка кэроба
100 г мягкого темно-коричневого или обыкновенного сахара 100 г сливочного масла
150 мл сметаны

НАПОЛНИТЕЛЬ: 2 ст.л. порошка кэроба 150 г просеянной сахарной пудры 150 г сливочного
масла несколько капель ванильной эссенции

ГЛАЗУРЬ: 2 ст.л. порошка кэроба 200 г кэроба в стружке или плиткой 150 мл жирных сливок

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте две формы для тортов диаметром 20 см.*

Смажьте формы сливочным маслом и посыпьте их мукой. Взбейте масло с сахаром, смесь должна стать пышной. Взбивая, постепенно добавляя сметану. Просейте вместе сухие ингредиенты и соедините их со взбитой смесью, замесите тесто. Поделите тесто поровну между двумя формами. Выпекайте до готовности 30—35 минут. Переложите остывать к решетку

Наполнитель. Залейте кэроб двумя столовыми ложками кипящей воды перемешайте до однородной пасты, дайте остыть. Взбейте масло, просеянную сахарную пудру и эссенцию в пышную массу. Взбейте вместе кэробом. Торт разрежьте по горизонтали и, смазав половинки наполнителем, соедините их снова.

Глазурь. Осторожно растопите кэробовую стружку (или плитку) на пар. Приготовьте уже известным способом пасту из порошка кэроба и воды. Смешайте ее с растопленной массой. Медленно взбивайте, чтобы получился однородный густой крем. Нанесите глазурь равномерно на торт широким ножом. Подавайте горячим вместе со взбитыми сливками или мороженым.

ТУРЕЦКИЙ ТОРТ С КЭРОБОМ И ЙОГУРТОМ

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 100 г сливочного масла 225 г сахарной пудры 150 г кэроба в стружке или плиткой 200 мл йогурта (простокваши) абрикосовый джем для наполнения

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась воздушная масса. Растопите в чашке над паром кэроб. Немного охладите и очень тщательно смешайте со взбитой массой. Вмешайте йогурт. Просейте вместе муку, пекарный порошок, мускатный орех. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте.

Перелейте в подготовленную форму и выпекайте в предварительно нагретой духовке около 40 минут, пока нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Оставьте торт на несколько минут в форме и переложите остывать на решетку. Разрежьте его пополам по горизонтали, намажьте коржи джемом и соедините.

КЭРОВОЙ ТОРТ С ЛИМОНОМ

ДЛЯ ТЕСТА:

150 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 25 г порошка кэроба
50 г сухого кокоса 75 г сахарной пудры 75 г мягкого сливочного масла 4 ст.л. сметаны тертая
цедра и сок 2 лимонов 125 мл молока

ДЛЯ СИРОПА: 75 г сахарной пудры 4 ст.л. концентрированного лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Взбейте масло с сахаром, продолжайте взбивать, добавляя сметану, затем кокос и лимонный сок. Вмешайте муку, кэроб и цедру. Влейте молоко и перемешайте. Ложкой переложите в форму; разровняйте поверхность и выпекайте около 55 минут. Проверьте готовность теплым ножом. Осторожно выньте торт из формы вместе с бумагой и охладите. Форму вымойте.

Сироп. На умеренном огне растворите сахар в соке. Когда сахар растает, жидкость станет прозрачной, кипятите его еще в течение 2—3 мин чтобы получился жидкий сироп. Торт снова положите в форму и полейте его сиропом, предварительно проткнув соломинкой всю поверхность. Дайте остыть в форме.

КЭРОВОЫЙ ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ

ДЛЯ ТЕСТА:

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 1/2 ч.л. пекарного порошка

75 г порошка кэроба 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 300 мл пахты

НАПОЛНИТЕЛЬ И ГЛАЗУРЬ: 225 г просеянной сахарной пудры 225 г несоленого масла тертая цедра 1 апельсина сок 1/2 апельсина

УКРАШЕНИЕ: дольки свежего апельсина

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте две формы по 20 см.

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместе муку и кэроб. Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Смешайте с пахтой, потом замесите тесто с мукой и кэробом.

Тесто переложите в подготовленные формы и выпекайте около 40 минут. Выньте коржи из духовки и остудите в формах в течение пяти минут. Переложите на решетку и дайте остыть. Потом разрежьте каждый корж на два пласта.

Глазурь. Взбейте масло с цедрой до получения мягкой массы. Постепенно добавляйте сахарную пудру, чередуя ее с апельсиновым соком. Часть глазури нанесите на все коржи и соедините их. Оставшейся глазурью покройте торт сверху и по бокам. Украсьте дольками апельсина.

КЭРОБОВЫЙ ТОРТ «ПИЦЦА БОГОВ»

ДЛЯ ТЕСТА: 200 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 50 г порошка кэроба
100 г темно-коричневого сахара 1 ст.л. светлой патоки 150 г сливочного масла 100 г кэроба в
стружке или плиткой 4 ст.л. сметаны 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте две формы по 20 см.

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте дно мукой. В кастрюле на среднем огне растопите кэроб (в стружке или плитках) вместе с маслом, сахаром и патокой. Просейте муку, порошок кэроба и пекарский порошок; посередине сделайте углубление и влейте туда остывшие рас топленные ингредиенты. Смешайте со сметаной и тщательно взбейте затем добавьте молоко и перемешайте. Смесь перелейте в подготовленные формы и выпекайте до готовности в нагретой духовке около 30 минут. Дайте остыть, затем переложите из форм на решетку.

КЭРОБОВЫЙ ТОРТ-СЭНДВИЧ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 50 г порошка кэроба 1 ч.л. пекарного порошка
50 г сахара 50 г светлой патоки 50 г сливочного масла 300 мл молока 1 ст.л. лимонного сока
1/4 ч.л. ванильной эссенции 1 ст.л. воды

НАПОЛНЕНИЕ И ВЕРХ ТОРТА: малиновое варенье сахарная пудра

Предварительно нагрейте духовку до 220° С.

Используйте две формы по 18 см.

Формы смажьте сливочным маслом. В кастрюле на умеренном огне растопите в молоке масло и патоку, тщательно перемешайте и остудите.

Сухие ингредиенты просейте в миску Влейте туда остывшую жидкую массу и тщательно взбейте. Добавьте лимонный сок, воду и ваниль, снова взбейте. Перелейте смесь в формы, распределите равномерно. Выпекайте в середине разогретой духовки в течение 15—20 минут. Достаньте из духовки и охладите на решетке.

Промажьте коржи малиновым вареньем и посыпьте просеянной сахарной пудрой.

ТОРТЫ с ЦИТРУСОВЫМИ

Я поселился в Бхактиведанта Мэноре в 1984 году Несмотря на то, что мне было чрезвычайно интересно, переход от эксцентричной жизни поэта и социалиста-анархиста к строгой жизни ученика-вайшнава (*брахмачари*), стал непростым для меня делом. Мне понравилось дружелюбие людей, живших в храме, и я почувствовал, что смогу приспособиться всему. По-настоящему я принял этот образ жизни, когда стал работать в храме на кухне.

В жизни *вайшнавов* нет недостатка ни в постах, ни в пирах. Праздники случаются в течение всего года. В октябре 1984 года мы отмечали день явления великого преданного прошлого — Бхактивиноды Тхакура. Мы поручили приготовить «*нимбу пани*», напиток из лимонного сока. Увидев гору ящиков лимонов, которых мне предстояло переработать вручную, я уже стал подумывать о том, чтобы схватить свою гитару и сбежать, сказав всем «Большое спасибо, Харе Кришна, но я этого делать стану».

Партха, главный повар, был невероятно жизнерадостным человеком, я думаю, его улыбка убедила меня взять первый лимон. Весь остаток дня я выжимал, выжимал и выжимал эти злосчастные лимоны. И, знаете, вошел во вкус. Атмосфера на кухне была оживленной. Все, а нас там было человек двенадцать, занимались разными делами. Кто-то чистил овощи и фрукты, кто-то готовил тесто и жарил в горячем топленом масле *пури*. Партха наблюдал за всем, помешивая в огромном котле кипящие *Сабджи*. За запотевшими окнами лил традиционный для Великобритании дождь. И тогда я почувствовал, что нахожусь среди своих настоящих друзей. Мы смеялись и рассказывали друг другу; какими разными путями пришли мы в храм. Я ощущал реальную связь с преданными. Моё убеждение в правильности сделанного мною выбора перестало быть эфемерным. Оно приняло в моем сознании осязаемую форму, я смог ощутить его вкус. Оно было искренним.

Бхагават

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С ЛИМОНОМ (В)

250 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка
100 г сахара демерара или обыкновенного сахара 150 г растительного маргарина 150 мл горячей
воды 2 ст.л. солодового экстракта 3 лимона
*Предварительно нагрейте духовку до 200° С.
Используйте две формы по 23 см.*

Просейте в миску муку и пекарный порошок, добавьте сахар и тщательно перемешайте ложкой. В небольшой кастрюле на медленном огне растопите маргарин и сразу же снимите с плиты.

В кувшин разведите горячую воду и солодовый экстракт. В отдельную посуду мелко натрите цедру; добавьте сухие ингредиенты и как следует перемешайте. Выжмите лимоны, добавьте этот сок к смеси воды и солода; размешивайте, пока солод полностью не растворится.

Разогрейте духовку Подготовьте формы, немного смазав их сливочным маслом и посыпав мукой. Как можно быстрее соедините растопленный маргарин с сухими ингредиентами и тщательно перемешайте, сразу же добавив смесь воды, солода и сока. Несколько секунд взбивайте. Переложите в формы и поставьте в духовку Выпекайте 20—25 минут, пока не образуется твердая корочка светло-коричневого цвета, или проверьте готовность теплым ножом. Перед тем как вынимать бисквиты из форм, дайте им остыть.

ЦИТРУСОВЫЙ ТОРТ «ТАНГИ»

200 г муки с разрыхлителем теста 1/4 ч.л. соли 75 г сахара 75 г сливочного масла тертая цедра и сок 1 Лимона или 1 апельсина 4 ст.л. сметаны 150 мл молока сливочное масло для смазки

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для тортов диаметром 15 см.

Форму смажьте и посыпьте мукой. В миске смешайте муку с солью. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Добавьте сахар и цедру. Смешайте сметану с 30 мл (2 ст.л.) молока и соедините с мучной смесью. Постепенно добавляйте сок, энергично взбивая. Если необходимо, добавьте оставшееся молоко, чтобы тесто еле-еле капало с деревянной ложки.

Ложкой переложите тесто в форму и выпекайте 1—1,5 часа, чтобы торт пропекся. Остудите на решетке.

ПРОСТОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

ДЛЯ ТЕСТА:

175 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 75 г сахарной пудры

75 г мягкого сливочного масла 150 мл сметаны тертая цедра

2 маленьких апельсинов сахарная пудра

АПЕЛЬСИНОВЫЙ КРЕМ: 100 г просеянной сахарной пудры 75 г сливочного масла тертая

цедра 1 апельсина

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте две формы по 20 см.

Формы смажьте сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. Смешайте все ингредиенты в миске и взбивайте около 2 минут до получения однородной массы. Разделите тесто между двумя формами и разровняйте поверхность.

Выпекайте около 35 минут, пока торт не станет отставать от стенок и не приобретет золотисто-коричневый цвет. Немного остудите в форме, затем выньте, удалите бумагу и оставьте на решетке до полного остывания.

Крем. Смешайте все компоненты в кастрюле и взбейте до однородной массы. Если она недостаточно мягкая, добавьте немного апельсинового сока. Смажьте полученным кремом коржи и соедините их вместе. Посыпьте небольшим количеством сахарной пудры и подавайте.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ЛИМОННЫЙ ТОРТ

ДЛЯ ТЕСТА:

175 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соли

75 г сахарной пудры 75 г мягкого сливочного масла 4ст.л. сметаны 125 мл молока

100 г измельченных грецких орехов мелко тертая цедра 2 лимонов

ГЛАЗУРЬ: 175 г сахара 3 ст.л. свежего лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 450-граммовую форму для булок

Взбейте вместе масло, сметану и сахар, чтобы получилась пышная масса. Смешайте с цедрой. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль и добавьте к взбитой смеси. Понемногу добавляйте молоко. Смешайте всё с орехами и перелейте в смазанную сливочным маслом форму. Выпекайте около часа, пока торт не поднимется и на нем не образуется твердая румяная корочка. Выньте из формы и остудите на решетке.

Глазурь. Перемешивайте сахар и сок на среднем огне, пока сахар не растворится. Полейте глазурью торт, украсьте его грецкими орехами. Подавайте полностью остывшим.

ТОРТ НА ПАХТЕ С ЛИМОННЫМ СИРОПОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сахарной пудры
100 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны 300 мл пахты 1 ст.л. натертой лимонной цедры

ЛИМОННЫЙ СИРОП: 175 г сахара 125 мл лимонного сока 5 ст.л. воды

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и слегка посыпьте мукой, лишнюю муку вытрясите. В небольшой миске взбейте масло, цедру и сахар в пышную массу. Взбейте со сметаной до однородной массы. Переложите в посудину большего объема и смешайте с половиной всей муки, пекарным порошком и половиной пахты, замесите тесто. Затем добавьте остальную муку и пахту, перемешайте.

Переложите тесто в подготовленную форму. Выпекайте около часа. Оставьте торт на пять минут в форме перед тем, как положить на подставку. Равномерно полейте его горячим лимонным сиропом.

Лимонный сироп. Поставьте на огонь кастрюлю с лимонным соком, сахаром и водой. Размешивайте, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и снимите с огня.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

Вместо апельсинов можно использовать мандарины. Молоко может свернуться от апельсинового сока, но не волнуйтесь: это никак не повлияет на качество теста.

225 г муки с разрыхлителем теста

1 ч.л. пекарного порошка 100 г сахарной пудры 50 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны
150 мл молока

2 ст.л. апельсинового сока мелко тертая цедра 1 апельсина

Предварительно нагрейте духовку до 190° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте муку с сахаром до кремовидного состояния. Постепенно добавляйте сметану. Смешайте с просеянной мукой и пекарным порошком. Смешайте вместе сок, цедру и молоко. Соедините с мучной смесью и хорошенько взбейте. Переложите в подготовленную форму и выпекайте 40—45 минут. Пирог остудите на решетке.

ЕВРЕЙСКИЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

225 г просеянной муки с разрыхлителем теста 1/4 ч.л. соды 72 ч.л. пекарного порошка
100 г сахара 150 г сливочного масла 250 мл молока 100 г смородины 50 г грецких орехов
1 отжатый апельсин 4 ст.л. йогурта (простокваши) 5 ст.л. апельсинового сока 1 ст.л. лимонного
сока 1 ч.л. молотой корицы

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте круглую форму диаметром 20 см.

Выжатый апельсин нарежьте на кусочки, с помощью миксера превратите их в кашу и переложите в миску. Сметайте смородину и орехи, положите их в ту же миску и тщательно перемешайте.

Смешайте муку, соду, пекарный порошок и 175 г сахара в большой миске. Добавьте масло и три четверти молока и взбивайте около 2 минут, пока масса не станет легкой и гладкой. Добавьте остальное молоко, йогурт и корицу. Взбивайте тесто еще 2 минуты. Смешайте с апельсиново-ореховой смесью, чтобы она равномерно распределилась по тесту.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Перелейте туда тесто. Выпекайте около 50 минут. Выньте из духовки и сразу же полейте смесью апельсинового и лимонного соков. Оставшийся сахар смешайте с корицей и обсыпьте поверхность торта. Подавайте полностью остывшим.

ПИРОГ С ЛИМОНОМ И КУРАГОЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 74 ч.л. соли
100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 125 мл молока 1 ст.л. натертой
лимонной цедры 1 ст.л. лимонного сока 75 г изюма 75 г нарезанных сушеных абрикосов (кураги)

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА: 100 г сахарной пудры 2 ст.л. лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 190° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Растопите масло и смешайте его с сахаром. Добавьте сметану и тщательно взбейте. Добавляйте просеянную муку; пекарный порошок и соль, чередуя с молоком. Тщательно перемешайте. Добавьте цедру, лимонный сок, изюм и курагу. Перелейте тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте 50-60 минут.

Верх пирога. В кастрюле на медленном огне размешивайте сахар с лимонным соком, пока он не растворится. Ложкой полейте поверхность пирога, пока он еще горячий. Остудите в форме.

КАЛИФОРНИЙСКИЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

226 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. соды 1 ч.л. пекарного порошка 1/4 ч.л. соли
100 г сахарной пудры 150 г размягченного сливочного масла 2 ст.л. сметаны 300 мл пахты
1/2 ч.л. ванильной эссенции 1 ч.л. молотой корицы 1 большой апельсин 100 г измельченных
грецких орехов 150 г изюма 50 г тертого кокоса для верха торта

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте квадратную форму со стороной 23 см.

Тщательно смажьте форму сливочным маслом и посыпьте дно мукой. Взбейте масло с сахаром до кремовидного состояния. Добавьте сметану и ваниль и еще раз взбейте. Просейте вместе сухие ингредиенты, затем просейте их на взбитую массу, чередуя с пахтой, и замесите тесто.

Очистите апельсин, удаляя, сколько возможно, белую шкурку. Очень мелко нарежьте и смешайте в миске с орехами и кишмишем. Третью или четверть этой смеси положите в тесто, слегка вымешивая. К остальному количеству смеси добавьте кокос.

Тесто переложите ложкой в форму, выпекайте 40—45 минут. Выньте торт из духовки и оставьте на пять минут в форме.

Нагрейте гриль. Осторожно распределите смесь орехов и кишмиша по тарту и поместите под гриль слегка подрумяниться. После этого оставьте на 5 минут и осторожно выложите на решетку для торта, покрытую пергаментной бумагой. Торт переверните и дайте остыть.

ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ И ПЛОДАМИ СТРАСТОЦВЕТА

175 г муки с разрыхлителем теста 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны
450 г смеси сухофруктов 5 ст.л. апельсинового сока 150 мл процеженного сока плодов
страстоцвета 1 ч.л. смеси пряностей

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте глубокую форму диаметром 20 см.*

В кастрюле соедините сок страстоцвета, апельсиновый сок, сухофрукты, сахар и масло. Постоянно помешивая на огне, но не доводя до кипения, растворите сахар. Затем дайте закипеть, уменьшите огонь и кипятите без крышки около трех минут. Снимите с огня, переложите в большую посудину и охладите до комнатной температуры.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите ее пергаментной бумагой. Сметану и просеянные сухие ингредиенты соедините с остывшей фруктовой смесью. Перелейте в подготовленную форму. Выпекайте около 1 часа 30 минут. Закройте торт фольгой и дайте остыть в форме.

ПИРОГ С АПЕЛЬСИНОМ И КЛЮКВОЙ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соли 100 г сахарной пудры
100 г измельченных орехов сок и цедра одного апельсина 2 ст.л. сливочного масла 175 г клюквы
(свежей, замороженной или консервированной)

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму диаметром 23 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Добавьте кипящую воду к апельсиновому соку, цедре и растопленному маслу, чтобы получилось 3/4 чашки. Дважды просейте вместе муку, соль, пекарный порошок и сахар. Добавьте сок и цедру апельсина. Добавьте туда же сметану; потом орехи и клюкву. Все перемешайте. Перелейте в форму и выпекайте около часа, чтобы теплый нож, вынутый из середины пирога, оставался чистым. Оставьте на десять минут в форме, а для полного охлаждения переложите на решетку.

ЦИТРУСОВЫЙ ТОРТ СО СМЕТАНОЙ

175 г муки с разрыхлителем теста 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 200 мл сметаны
150 г смеси фруктовой кожуры

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте форму сливочным маслом, выложите ее пергаментной бумагой и смажьте ее тоже. В небольшой миске взбейте масло с сахаром до получения кремовидной воздушной массы. Добавьте фруктовую кожуру; муку, сметану; тщательно перемешайте.

Переложите смесь в подготовленную форму. Выпекайте 1 час 15 минут. Оставьте торт на пять минут в форме, Затем переложите на решетку остывать. Перед подачей на стол посыпьте сахарной пудрой.

ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ И МОРКОВЬЮ

ДЛЯ ТЕСТА:

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г темно-коричневого сахара 100 г мягкого растительного маргарина 100 г мелко натертой моркови тертая цедра 1 апельсина 2 ч.л. молотой корицы 150 мл соевого молока

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 50 г кокосового масла сок 1 апельсина

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму для тортов диаметром 15 см.*

Взбейте маргарин с сахаром в пышную массу. Добавьте морковь, апельсиновую цедру и перемешайте. Вымесите тесто с мукой, пекарным порошком и корицей. Добавьте молоко и тщательно перемешайте. Переложите смесь в подготовленную форму, предварительно на дно положите кружок пергаментной бумаги. Выпекайте 1 час в разогретой духовке. Выньте торт из формы и поставьте остывать на решетку. В это время растопите на медленном огне кокосовое масло. Влейте апельсиновый сок и распределите полученную смесь равномерно по поверхности торта.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ С КИШМИШЕМ (В)

150 г белой муки с разрыхлителем теста 150 г непросеянной муки с кондитерским разрыхлителем 1 1/2 ч.л. пекарного порошка 150 г мягкого светло-коричневого сахара 150 мл соевого молока 125 мл растительного масла 1 ст.л. концентрированного апельсинового сока 175 г вымытого и высушенного кишмиша тертая цедра 1/2 апельсина

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите бумагой. Просейте муку в большую миску, прибавьте то, что осталось на сите. В другой посуде взбейте масло, соевое молоко, апельсиновый сок и сахар. Убедитесь что сахар растворился, вмешайте муку, кишмиш и апельсиновую цедру. Тщательно перемешайте, ложкой переложите тесто в форму и разровняйте поверхность.

Выпекайте около часа, пока торт не будет отставать от стенок и на нем образуется твердая корочка. Оставьте в форме на десять минут, чтобы отвердел, переложите на решетку, удалите бумагу и дайте остыть.

Торт можно хранить в герметично закрывающейся посуде 5—6 дней, морозилке — до 3 месяцев.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ С МИНДАЛЕМ

Свежий цуккини придает сладость пирогу в этом рецепте. Вкус появляется в процессе выпечки, поэтому выдерживать пирог перед подачей нет необходимости.

175 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 150 г мягкого светло-коричневого сахара 2 ст.л. светлой патоки 150 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны
1/2 ч.л. молотого душистого перца

175 г крупно натертого цуккини (маленький зеленый кабачок) мелко натертая цедра 1 лимона
25 г свежих подрумяненных крошек хлеба 50 г миндаля, очищенного от шелухи

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась легкая масса. Продолжая взбивать, постепенно добавляйте сметану. Вымесите тесто, добавив муку, пекарный порошок и душистый перец. Внесите цуккини, тертую лимонную цедру, хлебные крошки и большую часть миндаля. Ложкой переложите тесто в подготовленную форму.

Выпекайте в разогретой духовке 50 минут. Смажьте пирог патокой и посыпьте оставшимся миндалем. Верните в духовку и пеките еще 30 минут, пока не образуется твердая румяная корочка. Теплый нож, вынутый из середины пирога, должен остаться чистым. Дайте пирогу немного остыть в форме, потом переложите на проволочную решетку до полного охлаждения.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ТОРТ С ЛИМОНОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 200 г муки с разрыхлителем теста 50 г кукурузной муки 1 ч.л. пекарного порошка
100 г сахарной пудры 150 г размягченного сливочного масла 4 ст.л. сметаны 125 мл молока
тертая цедра 1 лимона

СИРОП: 2 ст.л. воды сок 1 лимона 50 г сахара 1 ст.л. концентрированного яблочного сока

ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ: 100 г сахарной пудры 2 ст.л. лимонного сока кусочек лимонной
кожуры

Предварительно нагрейте духовку до 190° C

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Взбейте масло, сахар и лимонную цедру в бледную воздушную массу. Смешайте со сметаной и молоком, затем со всей просеянной мукой и пекарным порошком. Переложите в подготовленную форму, разровняйте поверхность и выпекайте 40—50 минут. Переложите на решетку остывать.

Глазурь и сироп. Доведите до кипения воду с лимонным соком и сахаром. Добавьте концентрированный яблочный сок и медленно полейте торт, давая сиропу тщательно впитаться.

Просеянную сахарную пудру смешайте с лимонным соком и толстым слоем нанесите на торт, позволяя полученной глазури стекать по бокам. Нарезанную лимонную кожуру насыпьте на глазурь, пока она еще не застыла.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ С ВИШНЯМИ

275 г просеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч/2 ч.л. пекарного порошка 3/4 ч.л. соли
2 ст.л. топленого масла 4 ст.л. сметаны 150 мл молока 1 1/2 ч.л. молотой корицы
1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 150 г сахара
100 г измельченной засахаренной вишни 175 г измельченной лимонной цедры 2 ст.л. натертой
апельсиновой цедры майсовый сироп для смазки
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Просейте вместе муку, пекарный порошок, соль, пряности и сахар. Добавьте к этой смеси фрукты и натертую апельсиновую цедру, чтобы они как следует покрылись мукой. Смешайте сметану с молоком и масло затем перемешайте с сухими ингредиентами, чтобы получилась однородная смесь. Перелейте тесто в приготовленную форму и выпекайте 65 минут. Пока пирог еще не остыл, смажьте его горячим майсовым сиропом.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ с ЙОГУРТОМ

для теста:
175 г просеянной муки с разрыхлителем теста 72 ч.л. пекарного порошка щепотка соли
75 г сахарной пудры 50 г сливочного масла 150 мл натурального йогурта (простокваши) тертая
цедра 1 небольшого лимона
ДЛЯ ГЛАЗУРИ И УКРАШЕНИЯ: 150 г просеянной сахарной пудры 2 ст.л. свежего лимонного
сока тонко срезанная цедра 72 лимона 1 ч.л. сахарной пудры
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте дно мукой. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль. Добавьте масло, сахарную пудру, йогурт и лимонную цедру; взбейте, чтобы получилась густая однородная масса. Ложкой переложите тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте 1 час 15 минут, пока торт не поднимется, не будет отставать от стенок и пока на нем не образуется твердая корочка. Оставьте в форме на пять минут, затем переложите на решетку.

Глазурь и украшение. Влейте лимонный сок в сахарную пудру, чтобы получилась тягучая глазурь. Старайтесь не налить слишком много сока: легко ошибиться, и тогда глазурь будет слишком жидкой. Нанесите ее на остывший торт. Цедру, нарезанную как можно тоньше, залейте таким количеством воды, чтобы она слегка покрывала цедру, и в маленькой кастрюльке поставьте на огонь. Доведите воду до кипения, дайте ей испариться и налейте свежей. Всыпьте сахар и кипятите 1—2 минуты, пока цедра не размякнет. Высушите ее на сите и охладите, поставив под холодную воду. Дайте высохнуть на листе бумаги и насыпьте поверх глазури.

ТОРТЫ С КОКОСОМ

Бхактиведанта Мэнор расположен к северу от Лондона, в зеленой зоне, окружающей город. На севере и западе города живет очень много индусов и для многих из них Мэнор стал духовным домом. Живописная деревенька Летчмор Хис, где цены на недвижимость очень высокие, уже не может принять всех желающих приехать сюда.

Кроме *даршана* в месте поклонения главным Божествам Шри-Шри Радхи Гокулананды, храм дает всем возможность посещать занятия по священным писаниям, воскресную школу; молодежный форум и другие программы, составляющие общую духовную атмосферу. Среди семей популярны организованные воскресные вечера, особенно летом, когда можно прогуляться вокруг озера, устроить пикник на траве недалеко от дома и покормить коров.

Члены общины прихожан в Мэноре принимают участие и в ежедневных духовных программах храма. Кокосовые орехи играют в них такую важную роль, как и бананы. Их располагают по четырем углам алтаря, когда служба заканчивается, они считаются освященными. По традиции все, оставшееся от таких ритуалов, нужно опускать в Гангу или ближайшую священную реку. К сожалению, в Англии нет священной реки. В 1973 году было решено, что озеро при Мэноре будет исполнять эту важную роль.

В 1991 году озеро высохло, и на дне были найдены сотни кокосовых орехов и цветочных гирлянд. После того как озеро углубили и заполнили водой, оно вновь стало исполнять свои важные функции. В любое время вы можете пройти по берегу по дорожке «*Бхагавад-гиты*», посмотрев темные очертания ныряющих уток и на недавно посаженные водных лилии.

Бхагават

ТОРТ С КОКОСОМ И КАРАМЕЛЬЮ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 50 г коричневого сахара 50 г кокосового ореха 150 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 2 ст.л. светлой патоки 150 мл молока

КАРАМЕЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ: 175 г сахарной пудры 75 г сливочного масла 100 г коричневого сахара 2 ст.л. молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму 19x29 см.

На дно формы положите пергаментную бумагу. Смажьте ее сливочным маслом. Постоянно помешивая, подержите кокос на сковороде с толстым дном до появления золотисто-коричневого цвета. Переложите со сковороды и охладите. В небольшой посудине электромиксером взбейте масло с сахаром в пышную массу, добавьте сметану и светлую патоку и тщательно перемешайте. Переложите массу в большую посудину; смешайте с подрумяненным кокосом, половиной просеянной муки и половиной всего молока, затем с остальной мукой и молоком. Переложите в подготовленную форму

Выпекайте около 35 минут. Перед тем как переложить на решетку, дайте торту постоять в форме пять минут. Нанесите на торт глазурь и, если хотите, посыпьте кокосом.

Карамельная глазурь. Растопите в кастрюле масло, добавьте сахар и, постоянно помешивая, подержите на огне около 2 минут, не доводя до кипения. Влейте молоко, затем постепенно добавляйте, помешивая, просеянную сахарную пудру, пока не получится однородная смесь.

КОКОСОВЫЙ ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 200 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сахарной пудры
150 г сливочного масла 300 мл молока 1 ст.л. натертой апельсиновой цедры 50 г кокосового
ореха 4 ст.л. сметаны

АПЕЛЬСИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ: 225 г сахарной пудры 25 г мягкого масла приблизительно
2 ст.л. апельсинового сока

Предварительно нагрейте духовку до 160° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Соедините кокос с молоком и оставьте при комнатной температуре час. Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Электромиксером взбейте масло с сахаром в воздушную массу, добавьте сметану, тщательно перемешайте. Переложите в большую миску и смешай половиной всего кокоса и половиной просеянных муки и пекарного порошка. Затем добавьте оставшиеся кокос и муку. Замесите однородное тесто. Перелейте в подготовленную форму.

Выпекайте 1 час 30 минут. Оставьте торт на десять минут в форме и том переложите на решетку. На остывший торт нанесите глазурь, если хотите, украсьте апельсиновыми дольками.

Апельсиновая глазурь. Просейте сахарную пудру в миску, смешайте с л лом и таким количеством сока, чтобы глазурь стала жидкой. Срок хранения: 1 день.

КОКОСОВЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ

Перед использованием смойте излишек сиропа с ягод, тщательно их высушите и обваляйте в небольшом количестве муки: тогда ягоды не осядут на дно во время приготовления.

250 г белой муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г мягкого коричневого сахара 100 г сухого кокоса $\frac{1}{4}$ ч.л. соли 150 г сливочного масла или маргарина 250 мл молока

100 г измельченной засахаренной вишни 4 ст.л. сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок

Положите на дно формы пергаментную бумагу, смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В миску высыпьте муку и соль и вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожа на мелкие крошки хлеба. Смешайте с сухим кокосом, сахаром и вишней. Взбейте вместе со сметаной и молоком, а затем с сухими ингредиентами. Переложите смесь в форму и разровняйте поверхность. Посыпьте сверху сухим кокосом.

Выпекайте 1 час 30 минут. Проверьте теплым ножом, готово ли. Если нет, то через 40 минут после начала выпечки накройте торт пергаментной бумагой, чтобы он не слишком сильно зарумянился. Переложите остывать на решетку.

КОКОСОВЫЙ ТОРТ С АНАНАСОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 175 г сахарной пудры 150 г сливочного масла
2 ч.л. натертой лимонной цедры 4 ст.л. сметаны 50 г сухого кокоса 300 мл ананасового сока
АНАНАСОВАЯ ГЛАЗУРЬ: 275 г сахарной пудры 25 г сливочного масла 5 ст.л. ананасового сока

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C. .
Используйте глубокую форму диаметром 20 см.*

На дно формы положите пергаментную бумагу и смажьте ее сливочным маслом. В небольшой миске взбейте масло, цедру и сахар, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите смесь в большую посудину, перемешайте с кокосом и смейте с половиной просеянной муки и ананасового сока. Прибавьте оставшиеся муку и сок и размешивайте до получения однородного теста. Переложите в подготовленную форму

Выпекайте около часа. Дайте постоять десять минут в форме, перед тем как переложить торт на решетку для охлаждения. Когда торт остынет, нанесите на него глазурь. Украсьте по желанию ананасом и поджаренным сухим кокосом.

Ананасовая глазурь. Соедините в миске масло и просеянную сахарную пудру, взбивайте, постепенно добавляя ананасовый сок, чтобы получилась однородная масса. Срок хранения: 2 дня.

ТОРТ С ПОДЖАРЕННЫМ КОКОСОМ

350 г муки с разрыхлителем теста 175 г коричневого сахара 2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соли
100 г поджаренной кокосовой стружки 2 ч.л. натертой апельсиновой кожуры 2 ст.л. сметаны
450 мл молока 2 ст.л. растительного масла 1 ч.л. ванили

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль. Смешайте с сахаром, кокосом и кожурой. Соедините остальные ингредиенты и добавьте все сразу в сухую смесь. Тщательно перемешайте. Переложите тесто в форму. Выпекайте 60—70 минут. Дайте торту остыть в течение десяти минут и выньте из формы. Для полного охлаждения положите на решетку.

КЕНТСКИЙ КОКОСОВЫЙ ТОРТ

100 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры 150 мл сметаны 25 г порошка кэроба 50 г сухого кокоса 25 г молотого
миндаля 1 ст.л. подогретой светлой патоки 1/4 ч.л. ванильной эссенции

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте форму для тортов диаметром 15 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром в пышную массу, взбивая, добавьте сметану. Просейте муку, пекарный порошок и кэроб, смешайте их с кокосом и миндалем. Смешайте просеянные ингредиенты и патоку со взбитым маслом и взбейте. Добавьте ваниль. Переложите тесто в форму и выпекайте в середине духовки в течение 50 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Перед тем как переложить на решетку остывать, дайте торту немного осесть.

БУЛОЧКА С КОКОСОМ И ФИНИКАМИ

175 г муки с разрыхлителем теста 100 г сахарной пудры 150 г сливочного масла 225 г мелко
нарезанных фиников 150 мл кипящей воды 2 ст.л. сметаны 25 г кокосового ореха

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

На дно формы положите пергаментную бумагу и смажьте ее сливочным маслом. Залейте финики кипящей водой, закройте и оставьте на 15 минут. В небольшой миске электромиксером взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная смесь. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Массу переложите в большую посудину и смешайте с просеянной мукой, кокосом и финиками (вместе с водой, в которой они были замочены). Переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около 50 минут. Дайте остыть в форме в течение десяти минут, затем переложите булочку на решетку.

ТОРТЫ СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ

В 1989 году я приняла приглашение участвовать в многоконфессиональном паломничестве в Кентерберийский кафедральный собор. Я только что приехала в Англию из Южной Африки, и эта идея показалась мне привлекательной. Организатором этого паломничества, посвященного *теме* «Вера и окружающая среда», был Ранчор Прайм, преданный Кришны. Я остановилась в лондонском храме сознания Кришны на Сохо Стрит, но начиналось все в Бхактиведанта Мэноре.

Теплым сентябрьским утром наша небольшая группа, состоявшая из представителей семи конфессий, отправилась из Мэнора пешком через поля. Моим первым впечатлением от сельской местности Англии было обилие осенних ягод, не похожее ни на что, виденное мною дома, в Натале. Вид плодов, на которые никто не обращал внимания, подверг меня в задумчивость. Я попробовала несколько вкусных ягод и удивилась равнодушию англичан к дарам их природы.

Путь привел нас в центр Лондона. Каждую ночь мы отдыхали в разных местах поклонения. Мы встречались с христианами, индуистами и буддистами. Вскоре мы вышли из города в поля Кента. Наш путь проходил через самые большие фруктовые сады Англии. Я увидела еще большее запустение. Тысячи спелых яблок портились, лежа на земле. Фруктовые сады, тянущиеся на мили, были брошенные на произвол судьбы.

Мне вспомнилось детство и фруктовый сад моей бабушки на севере Дурбана. Там росли манго, бананы, ананасы, персики, лимоны и авокадо. Она тщательно защищала свой сад от наших детских набегов.

Мы остановились в Кенте в самом центре разорения. Я не находила причин такому греховному пренебрежению. Я могла лишь предполагать, что «рыночные рычаги» создали такую ситуацию. Быть может, просто австралийские или новозеландские яблоки заполнили полки местных магазинов. Эти тяжелые мысли оставили в моем сознании глубокий след.

Теперь, когда приходит осень, мы полностью готовы к новому урожаю. У моего мужа вошло в привычку разыскивать заброшенные плодовые деревья. Нашим любимым местом стала малоизвестная железнодорожная станция, расположенная к западу от Уэтфорда, на которой останавливаются лишь три поезда в день. Вдоль платформы там растут огромные кусты черной смородины. На насыпи растут ежевика и малина, а вдоль траншеи — груши и яблони. Но самый щедрый подарок — это сливы, некогда посаженные начальником станции. Мы собираем их, чтобы приготовить чатни для Радхарани, супруги Кришны, ведь торжества, посвященные ей, происходят как раз в сентябре.

Акинчана

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КИШМИШЕМ

350 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 175 г мягкого светло-коричневого сахара 225 г кишмиша 225 г яблок, годных для варки 150 мл молока 2 ч.л. смеси молотых пряностей мелко тертая цедра 1 лимона 175 г растопленного масла 2 ст.л. сметаны 50 г сахара демерара для обсыпки

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте. Смешайте кишмиш и яблоки с молоком и оставьте. Просейте сахар, муку и пряности, смешайте с лимонной цедрой. Взбивая, постепенно добавляйте сметану и масло. В конце взбейте с яблочной смесью. Переложите в подготовленную форму. Посыпьте сверху сахаром демерара и выпекайте в предварительно нагретой духовке 1 час 30 минут, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Слегка охладите и переложите на подставку.

БУЛОЧКА СО СВЕЖИМИ ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

350 г просеянной муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 75 г сливочного масла 150 г твердого светло-коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 1 ч.л. соли 1/2 ч.л. натертой свежей лимонной цедры 75 г измельченных орехов 1 ч.л. корицы 1/4 ч.л. мускатного ореха 100 г натертого очищенного большого яблока 300 мл пахты

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В миске среднего размера смешайте масло с сахаром и взбейте их со сметаной. Смешайте муку, пекарный порошок, соль, цедру лимона, орехи, корицу, мускатный орех и натертое яблоко и добавьте ко взбитому маслу, чередуя с пахтой. Переложите в форму и выпекайте в течение часа. Охлаждайте в течение десяти минут. Выньте булочку из формы и положите на решетку. Из этого количества теста получается одна булочка.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

350 г просеянной муки с разрыхлителем теста 175 г сахарной пудры 2 ч.л. пекарного порошка

150 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 1 ч.л. соли 1 ч.л. молотой корицы 300 мл молока

275 г мелко нарезанных яблок

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА: 200 г коричневого сахара 75 г смеси измельченных орехов

1/2 ч.л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для тортов диаметром 36 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром. Добавьте сметану и взбейте еще раз. Просейте вместе муку, пекарный порошок, соль и чайную ложку корицы. Добавьте взбитое масло, чередуя с молоком. Смешайте с яблоками. Перелейте тесто в форму

*Для **верха пирога.*** Соедините коричневый сахар, орехи и 1/2 ч.л. корицы и посыпьте этим тесто. Выпекайте около 30 минут. Теплым ножом проверьте, готово ли. Дайте пирогу остыть в течение десяти минут до того, как вынуть из формы и переложить на решетку для полного охлаждения.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

ДЛЯ ТЕСТА: 100 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 50 г сахарной пудры
25 г размягченного сливочного масла 2 ст.л. сметаны щепотка соли 1 ч.л. корицы 150 мл молока

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА: 1 большое яблоко, годное для варки коричневый сахар корица (по
желанию)

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму диаметром 20 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и тонко нарежьте. В миске смешайте масло с сахаром и взбейте их со сметаной в воздушную массу Просейте туда муку, соль и корицу; смешайте все с молоком. Должно получиться однородное тесто. Перелейте в форму. Украсьте верх яблочными дольками и посыпьте коричневым сахаром и корицей. Выпекайте 40—45 минут. Дайте пирогу постоять десять минут в форме и затем переложите его остывать на решетку Храните пирог в герметично закрывающейся посуде.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ И ФИНИКАМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

350 г просеянной муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 175 г размягченного
сливочного масла 175 г коричневого сахара 2 ч.л. молотой корицы 275 г яблочного пюре

275 г мелко нарезанных фиников 175 г измельченных орехов 3 ст.л. молока

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА: 2 ст.л. мелко нарезанных фиников 2 ст.л. измельченных орехов

2 ч.л. сахарной пудры 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ

Предварительно нагрейте духовку до 190° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместе муку и пекарный порошок в большую миску Втирайте масло в муку, пока тесто не станет напоминать мелкие крошки хлеба. Добавьте коричневый сахар, корицу, яблочное пюре, финики и орехи. Тщательно перемешайте. Смешайте с молоком; масса должна получиться однородной. Перелейте в форму

Верх пирога. Смешайте все ингредиенты и посыпьте этим пирог Выпекайте около 1 часа 30 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Проверьте теплым ножом готовность. Охладите в форме в течение десяти минут, затем, не переворачивая, переложите на проволочную решетку остывать. Храните пирог в герметично закрывающейся посуде.

БУЛОЧКА С ЯБЛОКАМИ, СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. корицы
1/2 ч.л. соли 100 г коричневого сахара 100 г натертого вегетарианского сыра чеддер 50 г
измельченных грецких орехов 2 яблока, нарезанных дольками 2 ст.л. сметаны 75 г топленого
масла 1 ст.л. молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте вместе муку, пекарный порошок, корицу и соль. Добавьте сахар, натертый сыр, грецкие орехи и яблоки, тщательно перемешайте. Взбейте вместе масло, молоко и сметану и добавьте в сухую смесь. Тщательно перемешайте. Переложите в форму и выпекайте в течение часа. Проверьте теплым ножом, готово ли. Дайте постоять десять минут. Выньте из формы и положите остывать на решетку.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С КОРИЦЕЙ

275 г муки с разрыхлителем теста 1 1/2 ч.л. пекарного порошка 100 г сахара демерара
100 г топленого масла 225 г яблок 1 1/2 ч.л. молотой корицы 1/2 ч.л. соли 50 г изюма
2 ст.л. сметаны 150 мл молока сахарная пудра для обсыпки

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму диаметром 23 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте. В миску просейте муку, корицу и соль, смешайте с сахаром и изюмом. Смешайте с маслом, сметаной, молоком и яблоками, взбейте до однородной массы. Переложите тесто в приготовленную форму и выпекайте около часа. Проверьте готовность теплым ножом и переложите на решетку остывать. Посыпьте сахарной пудрой.

ЯБЛОЧНАЯ БУЛОЧКА С ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

350 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка
1/4 ч.л. молотой сушеной шелухи мускатного ореха (мускатный «цвет») 1 ч.л. молотого
мускатного ореха 1 ч.л. молотой корицы 1/4 Ч.Л. МОЛОТОЙ ГВОЗДИКИ 175 г сливочного
масла 175 г мягкого коричневого сахара 450 г яблок, годных для варки 4 ст.л. воды
2 ст.л. лимонного сока 100 г измельченных грецких орехов 50 г кишмиша 175 г мелко
нарезанных фиников 3 ст.л. молока

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА: 1 ст.л. сахара демерара 25 г измельченных грецких орехов
1/2 ч.л. корицы

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину и поместите в кастрюлю вместе с лимонным соком и водой. Варите на медленном огне, пока яблоки не станут мягкими. Разомните их деревянной ложкой и оставьте, пусть остынут. Масло и сахар положите в большую миску и взбейте, чтобы получилась пышная масса. Добавьте в эту же миску муку; просейте сверху пекарный порошок, гвоздику, корицу, мускатный орех и шелуху муската.

Добавьте яблочную смесь, грецкие орехи, кишмиш, финики и перемешивайте, пока смесь не станет однородной. Влейте молоко, перемешайте. Ложкой переложите тесто в форму и разровняйте поверхность.

Верх пирога. Смешайте сахар, орехи, корицу и посыпьте верх еще не испеченного пирога. Выпекайте около 1 часа 30 минут. Проверьте готовность теплым ножом. Дайте остыть в форме в течение 15 минут и переложите на решетку до полного охлаждения.

ПИРОГ С ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ (В)

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г растительного маргарина
1/2 ч.л. соли 100 г мягкого коричневого сахара 50 г изюма 50 г мелко нарезанных фиников
1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ ГВОЗДИКИ 1/2 Ч.Л. МОЛОТОГО
душистого перца 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 450 г яблочного пюре без сахара
2 ст.л. соевого молока 50 г измельченных грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте квадратную форму со стороной 23 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму В кастрюлю положите изюм, финики, пряности и залейте 150 мл воды. Быстро доведите до кипения, процедите и оставьте охлаждаться. Слитую воду не выливайте. Просейте муку, пекарный порошок и соль. Добавьте сахар, маргарин, яблочное пюре и слитую жидкость. Тщательно перемешайте и добавьте все остальные ингредиенты. Перелейте тесто в форму и выпекайте 50—60 минут. Проверьте теплым ножом, готово ли. Переложите на решетку охлаждаться. Этот пирог может очень долго храниться.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ «ДОРСЕТ»

ДЛЯ ТЕСТА: 100 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 100 г коричневого сахара 2 больших яблока, годных для варки 50 г сливочного масла 50 г смородины
2 ст.л. сметаны

НАПОЛНИТЕЛЬ (СВЕРХ УКАЗАННОГО КОЛИЧЕСТВА): сливочное масло, коричневый сахар и сахарная пудра

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Яблоки очистите удалите сердцевину и мелко нарежьте. Вотрите в муку масло. Смешайте с яблоками, коричневым сахаром и смородиной. Постепенно добавьте сметану, тщательно вымешайте тесто. Переложите его в форму и выпекайте 45 минут, попробуйте готовность теплым ножом, он должен выйти из пирога чистым.

Переложите пирог на теплое блюдо. Разрежьте по горизонтали. Смажьте маслом нижнюю половину, обильно посыпьте ее коричневым сахаром. Закройте верхней частью и посыпьте сахарной пудрой. Сразу же подавайте.

ГОЛЛАНДСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
100 г коричневого сахара 2 ст.л. сметаны 1 ч.л. ванильной эссенции 1 ч.л. соды 1/2 ч.л. соли
125 мл апельсинового сока 225 г нарезанных на дольки яблок, годных для варки

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Смешайте масло с сахаром, взбейте со сметаной и ванильной эссенцией. Просейте сухие компоненты и замесите тесто с апельсиновым соком. Соедините с яблоками и переложите в форму. Выпекайте 55 минут. Десять минут остужайте в форме, затем переложите на решетку.

СЛИВОВЫЙ ПИРОГ

450 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
2 ст.л. сметаны 250 мл снятого молока
225 г спелых сладких слив, нарезанных на четвертинки 100 г сахара демерара
1 ст.л. апельсинового сока

Предварительно нагрейте духовку до 200° С.

Используйте противень.

Смажьте противень сливочным маслом. Просейте муку в большую миску и вотрите масло, чтобы смесь стала похожа на крошки хлеба. Добавьте сметану и большую часть молока, оставив немного на смазку. Замесите мягкое тесто. Разрежьте его пополам. Каждую половину раскатайте на слегка посыпанной мукой поверхности в круг диаметром 20 см. Один из них положите на противень.

Сливы, сахар и апельсиновый сок тщательно перемешайте в миске. Разложите сливы на тесте. Покройте второй частью теста и плотно скрепите края. Смажьте молоком и сделайте 8—10 дырочек. Выпекайте 35—40 минут. Подавайте теплым или холодным.

ПАРИЖСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ИМБИРЕМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 225 г несладкого яблочного пюре
100 г темно-коричневого сахара 150 г светлой патоки 75 г сливочного масла 1 ч.л. молотого
имбиря 50 г изюма 1 ч.л. семян тмина 2 ч.л. сметаны 1 ч.л. лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Приготовьте пюре, оставьте охлаждаться. Просейте муку и имбирь, добавьте изюм и тмин. Взбейте сметану с лимонным соком и добавьте яблочное пюре и патоку. Взбивайте, пока тесто не станет однородным; перелейте в форму. Выпекайте в течение часа. Выньте из духовки и оставьте остывать. Через 30 минут выложите из формы.

ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ НА ПАХТЕ

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г белой муки с разрыхлителем теста 100 г непросеянной муки 100 г сливочного масла 1 ч.л. пекарного порошка 75 г сахара 1 ч.л. сметаны 300 мл пахты 1 ч.л. соли
2 яблока, с вырезанной сердцевинкой и нарезанных на дольки 1 ч.л. корицы

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 1 ст.л. коричневого сахара 1/2 ч.л. корицы

Предварительно нагрейте духовку до 200° С.

Используйте две формы для тортов диаметром 18 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Взбейте масло с сахаром, добавьте сметану. Просейте остальные компоненты и все вместе взбейте. Перелейте тесто в форму, разровняйте поверхность. Посыпьте поверхность торта смесью сахара и корицы. Выпекайте в течение десяти минут, затем уменьшите температуру в духовке до 180° С. Выпекайте еще 30 минут. Когда остынет, соедините обе испеченные части с помощью джема или крема.

ТУРЕЦКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Этот пирог особенно любят курды из Диембакира, Турция, где растут одни из самых красивых и вкусных в мире яблок. Это простой сельский рецепт, и, может быть, поэтому пирог получается очень вкусным. Подавайте теплым или холодным.

275 г муки с разрыхлителем теста, 1 1/2 ч.л. пекарного порошка 225 г несоленого сливочного масла 175 г сахара 2 ст.л. сметаны 6 средних яблок, годных для варки 1 ч.л. молотой корицы
4 ст.л. сахарной пудры, жирные сливки для сервировки

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для тортов 30х22,5 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Яблоки почистите, удалите сердцевину и нарежьте на дольки. Взбейте в большой миске масло с сахаром в пышную массу. Добавьте сметану и взбейте до однородной массы. Просейте туда муку и пекарный порошок и месите, пока тесто не станет мягким и однородным. Разделите его на две равные части.

Раскатайте каждый шарик теста на посыпанной мукой поверхности примерно до размера тортовой формы. Первый пласт теста положите в форму и слегка прижмите. На него положите яблоки, нарезанные дольками, равномерно посыпьте корицей и сахарной пудрой. Закройте вторым пластом теста и соедините края, мягко прижав их. Выпекайте 25—30 минут до светло-золотистого цвета. Выньте из духовки. Подавайте теплым или холодным, нарезав на квадратные кусочки со стороной 5 см.

ПИРОГ с КРЫЖОВНИКОМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка тертая цедра 1 лимона 100 г светлого сахара мусковадо 100 г топленого масла 2 ст.л. сметаны 4 ст.л. молока 350 г крыжовника без «хвостиков» 1 ст.л. сахара демерара для верха пирога

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму для торта диаметром 20 см, с вынимающимся дном.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Смешайте все ингредиенты, кроме крыжовника, в миске и взбейте до однородной массы. Половину теста переложите в форму и разровняйте поверхность. Сверху положите крыжовник и с помощью ложки закройте оставшимся тестом. Выпекайте около 1 часа 20 минут до золотисто-коричневого цвета, пока пирог не станет слегка отставать от стенок формы. Несколько секунд пусть постоит, потом выньте из формы и подавайте в теплом виде, со сливками.

ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ С МЕЛАССОЙ (В)

275 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1,5 ч.л. пекарного порошка 175 г тонко нарезанных яблок 250 г светлой патоки 2 ст.л. мелассы (черной патоки) 150 мл горячей воды 100 г коричневого сахара 1 ч.л. молотой корицы 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ ГВОЗДИКИ 1/4 ч.л. молотого мускатного ореха 1/2 ч.л. соли (необязательно) 75 г растительного маргарина

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте форму для торта диаметром 23 см

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Смешайте светлую и черную патоку. Добавьте яблоки и поставьте все на небольшой огонь, варите, пока они не станут мягкими. Дайте остыть. В горячей воде растопите маргарин и постепенно влейте его в муку. Добавьте понемногу все остальные сухие ингредиенты, постоянно помешивая, чтобы получилась однородная масса. В конце добавьте яблочную смесь. Перелей в форму и выпекайте 45—60 минут. Проверьте теплым ножом готовность. Перед тем как вынимать из формы, дайте торту остыть.

ПИРОГ ИЗ СВЕЖИХ ГРУШ С ОТРУБЯМИ

150 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 50 г измельченных грецких орехов
175 г сахара демерара 1 ч.л. молотой корицы 2 ч.л. пшеничных отрубей 175 г тонко нарезанных
груш 1/2 ч.л. лимонного сока 150 г сливочного масла 150 мл сметаны 1/2 ч.л. молока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Соедините грецкие орехи, треть всего сахара, корицу; отруби, дольки груши и лимонный сок. В другой посудине большего размера смешайте масло с оставшимся сахаром. Взбейте со сметаной и молоком.

Просейте вместе муку и пекарный порошок и смешайте со взбитой смесью. Половину теста переложите в форму. Сверху положите слой фруктово-ореховой смеси, а потом оставшееся тесто. Выпекайте 50 минут. Оставьте пирог в форме на десять минут и затем выложите на решетку остывать.

БУЛОЧКА С ЧЕРНИКОЙ

275 г муки с разрыхлителем теста 1 1/2 ч.л. пекарного порошка 75 г сливочного масла
200 г коричневого сахара 2 ст.л. сметаны 1 ст.л. натертой апельсиновой цедры 150 мл молока
5 ст.л. апельсинового сока 1/2 ч.л. соли 175 г свежей или мороженой черники

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Взбейте вместе масло, сахар и сметану в воздушную массу. Смешайте с апельсиновой цедрой.

Смешайте молоко с апельсиновым соком. Просейте вместе все сухие ингредиенты и, чередуя с молочной смесью, соедините со взбитой массой масла, сахара и сметаны. Тщательно перемешивайте после каждой новой порции. Смешайте с черникой. Переложите тесто в форму и выпекайте 50—60 минут. Дайте булочке остыть в форме в течение десяти минут и переложите на решетку для полного охлаждения.

АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ

275 г муки с разрыхлителем теста 75 г измельченных орехов 1,5 ч.л. пекарного порошка

150 мл молока 150 г коричневого сахара 1/2 ч.л. соли 175 г отрубей

175 г сочных долек свежего ананаса 75 г топленого масла

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму В отдельной миске соедините все сухие ингредиенты. Добавьте орехи, отруби, ананас, масло. Тщательно перемешайте. Добавьте молоко. Переложите в форму и выпекайте 60 минут. Оставьте пирог в форме остывать на десять минут и переложите на решетку

БУЛОЧКА С ЯБЛОКАМИ И ИНЖИРОМ

150 г муки с разрыхлителем теста 72 ч.л. пекарного порошка 225 г яблок, годных для варки
150 г мелко нарезанного сушеного инжира мелко тертая цедра и сок 1 лимона 150 г сливочного
масла 100 г мягкого темно-коричневого сахара 4 ст.л. сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Очищенные и нарезанные яблоки, инжир и цедру залейте лимонным соком и тремя ложками воды. Используйте кастрюлю с толстым дном и плотно закрывающейся крышкой, чтобы яблоки не склеились и не пригорели. Варите на небольшом огне, пока не получится мягкое пюре. Тщательно перемешайте и дайте остыть.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму Взбейте масло с сахаром в легкую массу Постепенно, взбивая, добавьте сметану, затем осторожно вбейте муку Ложкой переложите одну треть теста в подготовленную форму и равномерно распределите ее по дну Сверху положите половину инжирной смеси. Закройте второй частью теста, положите остальное пюре, затем — оставшееся тесто. Выпекайте 1 час 10 минут, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Если пирог будет слишком быстро подрумяниваться, закройте его фольгой примерно в середине времени выпечки. Готовый пирог выньте из духовки и оставьте на решетке остывать.

ДАТСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

200 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
150 г сахарной пудры 2 ст.л. сметаны 125 мл молока 3 сладких яблока 1/2 ч.л. корицы сахар
(количество на Ваше усмотрение)

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 23 см, с вынимающимся дном.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Смешайте масло с сахаром. Постепенно добавляйте сметану. Просейте муку и пекарный порошок и, чередуя с молоком, добавляйте к масляной смеси. Яблоки почистите, удалите сердцевину и мелко нарежьте. Половину теста переложите в смазанную форму и покройте половиной всего количества яблок. Сверху положите остальное тесто и украсьте яблоками. Посыпьте пирог корицей и сахаром, выпекайте 55 минут.

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С ОРЕХАМИ

100 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 100 г белой муки
575 г спелых груш, с вырезанной сердцевиной и нарезанных на дольки 2 ч.л. пекарного порошка
75 г сливочного масла 3 ст.л. светлой патоки 4 ст.л. сметаны

1 ч.л. молотой сушеной шелухи мускатного ореха (мускатный «цвет») 50 г измельченных грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 190° С.

Используйте форму для тортов диаметром 18 см.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Три четверти всех груш разомните в пюре в кухонном комбайне. Остальные тонко нарежьте и оставьте.

Смешайте масло с сиропом, постепенно добавляйте сметану муку, пекарный порошок, мускатную шелуху и грецкие орехи. Смешайте с грушевым пюре. Половину теста положите в подготовленную форму, на него положите нарезанные груши и закройте оставшимся тестом.

Выпекайте около часа, проверьте готовность теплым ножом — нож должен выйти из пирога чистым. Перед тем как выложить пирог из формы, охладите в течение десяти минут.

АНАНАСОВЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

350 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 175 г сливочного масла

175 г мягкого коричневого сахара 50 г кишмиша

200 г мелко нарезанного свежего ананаса 4 ст. л. сметаны 150 мл молока

1/2 ч.л. ананасовой эссенции (необязательно) 12 кубиков сахара для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Вотрите масло в муку, добавьте сахар, кишмиш и ананас. Смещайте вместе сметану, молоко и эссенцию (если Вы ее используете). Влейте в сухие ингредиенты и перемешайте, чтобы получилось мягкое тесто, с трудом капающее с ложки.

Переложите в приготовленную форму и разровняйте поверхность. Разбейте сахарные кубики и разбросайте кусочки по поверхности пирога. Выпекайте около 1 часа 15 минут, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Выньте из духовки и переложите на решетку остывать.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла

100 г коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 1 ст.л. светлой патоки 100 г кишмиша 50 г

измельченных грецких орехов 1 ч.л. молотой смеси пряностей

1 среднее яблоко, годное для варки, очищенное и нарезанное сахарная пудра для обсыпки

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите ее пергаментной бумагой. Все ингредиенты, кроме сахарной пудры, поместите в большую миску и взбейте деревянной ложкой в однородную смесь. Переложите в подготовленную форму; разровняйте поверхность. Выпекайте 1 час. Уменьшите температуру до 170° С и пеките еще 20 минут, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Выньте из духовки и переложите на решетку остывать. Остывший пирог посыпьте сахарной пудрой.

ПИРОГ С ЕЖЕВИКОЙ И ЯБЛОКАМИ

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 150 г сливочного масла
175 г светлого сахара мусковадо 4 ст.л. сметаны 50 г толченого миндаля 1/2 ч.л. миндального
экстракта 450 г яблок, годных для варки 150 г ежевики 50 г шелушенного миндаля

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте форму для тортов диаметром 20 см.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Взбейте масло с сахаром в легкую массу, добавьте, взбивая, сметану и немного муки, чтобы сметана не свернулась. Затем добавьте миндальный экстракт и толченый миндаль. Замесите тесто, добавив остальную муку и пекарный порошок. Яблоки очистите и нарежьте. Две трети теста переложите в форму, на яблоки. Оставшееся тесто смешайте с ежевикой и положите его на яблоки. Сверху пирог посыпьте шелушенным миндалем. Выпекайте 30 минут при 190° С. Уменьшите температуру до 180° С. Пеките еще 30 минут до готовности. Остудите в форме.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ-ВЕГАН

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. пекарного порошка
100 г мягкого растительного маргарина 75 г темно-коричневого сахара
2 сладких яблока, с вырезанной сердцевинкой и натертых
1 ст.л. соевой муки 1 ст.л. проросшей пшеницы 3 ч.л. молотой корицы
50 г кишмиша 2 ст.л. соевого молока
сок 1 лимона вода, по необходимости

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте форму со стороной 20 см.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Взбивайте маргарин с сахаром в течение 5 минут, пока смесь не станет воздушной. Смешайте ее с яблоками. Перемешайте вместе обе муки, проросшую пшеницу, корицу; пекарный порошок и кишмиш. Смешайте со взбитым маргарином и яблоками, влейте соевое молоко, лимонный сок и, если тесто слишком густое, добавьте немного воды. Переложите тесто в форму. Выпекайте 40—60 минут в предварительно разогретой духовке. Пирог готов, если теплый нож выходит из него чистым. Выньте пирог из формы и дайте остыть на решетке.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ С КАРАМЕЛЬЮ

50 г кукурузной муки 75 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка
750 г свежих абрикосов, разделенных на половинки 175 г сахара для карамели 275 г сахара для
сиропа 100 г сахарной пудры для пирога 600 мл воды 4 ст.л. сметаны 150 г сливочного масла
1 ст.л. молотого миндаля

*Предварительно нагрейте духовку до 190° С.
Используйте квадратную форму со стороной 23 см.*

Сироп: кипятите 600 мл воды и 275 г сахара в течение пяти минут.

Карамель. Смешайте 175 г сахара с 6 ст.л. (1/2 чашки) воды в кастрюле поставьте ее на небольшой огонь, помешивайте, пока сахар не растворится. Потом кипятите, чтобы получилась темная карамель (в это время только следите, не размешивая). Оберните руку кухонным полотенцем и, сняв кастрюлю с огня, влейте туда деревянной ложкой 4 ст.л. воды Карамель зашипит, затвердеет и будет выглядеть очень необычно. Сразу аккуратно перемешайте и, если карамель не растворится и не станет прозрачной и однородной, поставьте снова на огонь. Когда получится прозрачная карамель, перелейте ее в смазанную форму и оставьте.

Сироп доведите до кипения в широкой кастрюле. Окуните туда абрикосы, серединками вниз. Когда сироп снова закипит, поддержите его минуту на слабом огне и переверните абрикосы, к этому времени они будут уже готовы. Не давайте им развариться. Выньте их шумовкой и положите на карамель, плотно друг к другу, серединками вниз.

Слегка смажьте форму сливочным маслом. Взбейте все ингредиенты для теста электромиксером, чтобы получилась однородная масса. Если необходимо, добавьте пару столовых ложек абрикосового сиропа, чтобы масса получилась полужидкой. Тесто можно взбить и вручную, но убедитесь, что масло действительно очень мягкое.

Аккуратно и равномерно положите тесто на абрикосы. Выпекайте 45 минут. Верх должен подрумяниться. Минуту подождите, затем теплым ножом проведите вдоль стенок формы, положите сверху тарелку и быстро переверните. Подавайте теплым, со свежими сливками.

Если хотите, можете вставить в каждый абрикос по половинке подрумяненного миндального ореха.

ПИРОГ С МАНГО

100 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 175 г мякоти спелых манго
2 банана 4 ст.л. кукурузного масла 2 ч.л. черной патоки 2 ст.л. солодового экстракта
4 ст.л. сметаны

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 23 см.*

Смажьте маслом и посыпьте мукой форму. Бананы очистите и нарежьте. Взбейте вместе масло, патоку и солод. (Смесь должна быть светлая и тщательно перемешана — на поверхности не должно быть масла.) Добавьте в смесь сметану и взбейте. Добавьте муку, пекарный порошок, бананы и манго. Равномерно распределите по форме. Выпекайте 40—50 минут, пока пирог не начнет пружинить, если на него слегка нажать пальцем. Оставьте на пять минут в форме и переложите остывать на решетку.

ПИРОГ К ЧАЮ С ПЛОДАМИ СТРАСТОЦВЕТА

175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка щепотка соли 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны 50 г мякоти страстоцвета 6 ст.л. холодного молока
1 ст.л. мелко натертой лимонной цедры сахарная пудра для обсыпки

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Просейте пекарный порошок и соль. Взбейте масло с сахаром, чтобы получила воздушная масса. Добавьте смешанные сметану, мякоть страстоцветы молоко и взбейте все вместе до однородной массы.

Добавьте муку и цедру и замесите тесто. Ложкой переложите его в приготовленную форму и, разровняв поверхность, выпекайте 55—60 минут, пока теплый нож, вынутый из середины, не будет чистым. Оставьте в форме на десять минут и переложите на решетку для полного охлаждения. Посыпьте сверху сахарной пудрой и разрежьте полностью остывшим.

БУЛОЧКА С ГРУШЕЙ И КОРИЦЕЙ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г мягкого коричневого сахара
50 г сливочного масла 2 ст.л. сметаны 150 мл молока 2 ч.л. молотой корицы

1 большая крепкая груша, очищенная и мелко нарезанная 50 г измельченных грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте дно и стенки формы сливочным маслом, выложите ее бумагой. Растопите масло и сахар в небольшой сковороде на медленном огне. Дайте остыть. Перелейте растопленное масло и сахар в большую миску и смешайте со сметаной и молоком. Всыпьте просеянную муку; пекарный порошок и корицу и как следует взбейте. Наконец, добавьте нарезанные груши и грецкие орехи.

Перелейте смесь в форму и выпекайте около 1 часа 30 минут, до тех пор, пока булочка не начнет отставать от стенок формы. Дайте ей остыть и затвердеть, затем выньте из формы с помощью подложенной бумаги и положите остывать на решетку.

ВОЗДУШНЫЕ ТОРТЫ С СУХОФРУКТАМИ

Фестиваль Дивали, или индийский Новый Год, празднуют в ноябре. В этот день отмечают возвращение Господа Рамы в Свое царство, Айодхью, после освобождения Его жены Ситы из плена злодея Раваны.

В Дивали участвуют все, дарят друг другу подарки, и *вайшнав*ы в Бхактиведанта Мэноре пользуются случаем, чтобы предложить *прасад*, освященную Господом пищу, всем, кто помогал храму в течение года.

Это требует немало времени. Координирует весь процесс Ананда Виграха, преданная из Гуджерата, для которой выпечка тортов стала делом всей ее жизни. По мере приближения Дивали Ананда собственноручно напечет почти 3000 маленьких тортов, которые преданные храма пакуют и дарят в качестве подарков всем тем, кто помогал храму на протяжении всего года.

Ананда — главный кондитер на всех праздниках. В первый раз я познакомилась с ее искусством во время очередной свадебной церемонии в Мэноре. Она испекла тогда воздушный торт, в котором гармоничной сочетались свежие фрукты и целый букет ароматов. Это было для меня открытием. На тот момент последнее, что я пробовала из испеченного преданными, был очень неудачный торт «Черный бархат», с чрезмерным запахом кэроба и сильным привкусом соды.

Таланты Ананды распространяются и за пределы духовки. Обеды, которые она готовит для всей общины, всегда состоят как правило из изысканных блюд. Она совершенно не тщеславна и всегда готова поделиться опытом и поучиться у других. Недавно она решила обучить кулинарному искусству членов нового центра Движения сознания Кришны в Будапеште.

То, что мы выбираем духовную жизнь, не значит, что проблемы улетают прочь и мы бежим по золотой дорожке на небеса. Всегда есть личные проблемы, с которыми приходится бороться. Сознание того, что есть такие смиренные *вайшнав*ы, как Ананда, поддерживает меня, когда темные тучи появляются над горизонтом.

Акинчана

ПИРОГ С ФИНИКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ (В)

225 г муки с разрыхлителем теста 175 г мелко нарезанных фиников 1 ч.л. соды 175 г сахара мусковадо 50 г мягкого растительного маргарина 2 ст.л. соевого молока 200 мл кипяченой воды 50 г измельченных грецких орехов

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Смажьте форму сливочным маслом и выложите ее пергаментной бумагой, также смазанной сливочным маслом. Смешайте в миске воду, финики и соду и оставьте на 5 минут. Положите в миску сахар и маргарин, тщательно смешайте, затем, добавив соевое молоко, взбейте эту финиковую смесь. Вымешайте однородное тесто с мукой и грецкими орехами. Переложите смесь в форму и разровняйте поверхность.

Выпекайте в духовке около часа, пока пирог не поднимется и не будет слегка отставать от формы. Теплый нож, вынутый из середины пирога, должен оставаться чистым. Через пять минут слегка остывший пирог выньте из формы. Удалите бумагу и дайте окончательно остыть на проволочной решетке.

ОСОБЫЙ КЕКС С КИШМИШЕМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. молотой корицы 100 г сливочного масла 50 г сахарной пудры 50 г смородины 50 г кишмиша 150 мл молока 3 ст.л. светлой патоки

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму для торта диаметром 15 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В миску положите масло, муку, пекарный порошок, корицу и сотрите вместе так, чтобы масса стала напоминать мелкие крошки хлеба. Добавьте смородину, изюм и сахар и тщательно перемешайте. Сделайте посередине углубление влейте туда смешанные патоку и молоко. Постепенно перемешивайте, добавляя по необходимости молоко, чтобы получилось тесто полужидкой консистенции. Перелейте его в подготовленную форму и выпекайте в разогретой духовке около 2 часов, пока кекс как следует не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Выньте из духовки и оставьте на десять минут в форме. Переложите на решетку для охлаждения.

ПРЯНЫЙ КЕКС С ФРУКТАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. соды 75 г сливочного масла 175 г смеси сухофруктов
175 г мягкого коричневого сахара 200 мл воды 50 г измельченных грецких орехов 1/2 ч.л. соли
1/2 Ч.Л. КОРИЦЫ 1/2 ч.л. смеси пряностей 1/4 ч.л. мускатного ореха 4 ст.л. сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 18 см, с вынимающимся дном.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В кастрюлю положите сухофрукты, залейте их водой и доведите до кипения. Закройте крышкой, уменьшите огонь и варите 10 минут. Добавьте сахар и масло и размешивайте, пока масло не растает. Снимите с огня и остудите.

Просейте муку, пряности и соду в большую миску. Добавьте грецкие орехи и перемешайте. В центре сделайте углубление, влейте в него содержимое кастрюли и сметану и взбивайте до образования однородной массы. Переложите ложкой в приготовленную форму и выпекайте 1 час 20 минут, пока кекс не поднимется. Оставьте в форме на 10 минут и переложите на решетку остывать.

ФРУКТОВЫЙ КЕКС НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г мягкого коричневого сахара
100 г сливочного масла 1/2 ч.л. смеси молотых пряностей 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ
100 г кишмиша 100 г смородины

50 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 2 ст.л. сметаны 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 15 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку и пряности в миску и сотрите с маслом, чтобы смесь напоминала мелкие крошки хлеба. Добавьте сухофрукты и сахар. Влейте предварительно перемешанное молоко и сметану и тщательно взбейте смесь. Переложите ее в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа 30 минут. Оставьте кекс в форме на 10 минут, а затем переложите на решетку до полной охлаждения.

СТАРИННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ КЕКС С ВИШНЕЙ

Не забудьте вымыть и тщательно высушить вишню перед тем, как класть ее в тесто. Это не даст ей опуститься ко дну во время выпечки.

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 175 г размягченного сливочного масла 175 г сахарной пудры 6 ст.л. сметаны

100 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 2 ст.л. молока

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 18 см.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите ее бумагой. Смешайте в миску все ингредиенты и тщательно взбейте до получения однородной массы. Переложите смесь в подготовленную форму и разровняйте поверхность.

Выпекайте в духовке около 1 часа 30 минут, чтобы теплый нож, вынутый из середины, оставался чистым. Остудите кекс в форме в течение 5 минут, затем выньте, удалите бумагу и положите на решетку до полного охлаждения.

КЕКС «КОНИНГДЕЙЛ»

425 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. смеси пряностей 200 г сливочного масла 50 г твердого коричневого сахара

150 г изюма 150 г кишмиша

2 ст.л. смеси нарезанной фруктовой кожуры 2 ст.л. сметаны 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте пекарный порошок и пряности в миску и сотрите с маслом до получек рассыпчатой массы. Добавьте коричневый сахар, изюм, кишмиш, смесь кожуры и тщательно перемешайте. Добавьте, постоянно перемешивая сметану, и столько молока, чтобы получить мягкую полужидкую смесь. Перелейте ее в форму и выпекайте 2 часа до образования золотистой корочки. Проверьте, готов ли кекс, теплым ножом. Переложите его на решетку остывать. Храните в герметично закрывающейся посуде.

АБРИКОСОВЫЙ КЕКС

400 г муки с разрыхлителем теста 350 г сахарной пудры 600 мл молока 4 ст.л. сметаны
1 ч.л. молотой гвоздики
1 ч.л. молотой корицы
2 ст.л. порошка кэроба 175 г абрикосового джема 100 г измельченных орехов
100 г изюма без косточек
6 нарезанных сушеных абрикосов (кураги)
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 25 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В большую кастрюлю насыпьте 175 г сахара и поставьте на слабый огонь, чтобы получилась карамель. Влейте молоко и перемешайте. Когда карамель растворится, положите остальной сахар и дайте остыть. Добавьте сметану, муку, молотую гвоздику, корицу, кэроб, джем и тщательно перемешайте. Наконец, положите орехи, изюм и курагу. Перелейте тесто в форму и выпекайте в разогретой духовке 40—50 минут.

БУЛОЧКА С ФИНИКАМИ (В)

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 225 г нарезанных фиников 150 мл яблочного сока 1 ч.л. смеси молотых пряностей 100 г мягкого коричневого сахара 2 ст.л. соевого молока 1 ч.л. сахара демерара
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Финики положите в миску, залейте яблочным соком и оставьте на 2 часа. Потом просейте туда пекарный порошок и остальные ингредиенты и тщательно перемешайте. Переложите тесто в форму. Посыпьте сверху сахаром демерара и выпекайте около часа.

БУЛОЧКА С ИНЖИРОМ (В)

225 г непросеянной муки с кондитерским разрыхлителем 225 г нарезанного сушеного инжира
100 г мягкого коричневого сахара 225 г отрубей 2 ст.л. черной патоки 600 мл яблочного сока
2 ч.л. пекарного порошка

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Перемешайте отруби, патоку и яблочный сок в миске и оставьте на час. Потом просейте туда пекарный порошок, добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте.

Переложите в форму и выпекайте около 1 часа 30 минут. Положите остывать на решетку. Подавайте булочку, нарезанную на кусочки, со сливочным маслом.

КЕКС С ОРЕХАМИ И ФРУКТАМИ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка
50 г вымытого, высушенного и нарезанного изюма 50 г смородины, вымытой и высушенной
50 г измельченных грецких орехов
150 г сливочного масла, нарезанного маленькими кусочками 1 ст.л. разогретой черной патоки
150 мл молока 75 г коричневого сахара 2 ст.л. лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте квадратную форму со стороной 15 см.

Слегка смажьте форму сливочным маслом и выложите ее бумагой. В небольшую миску положите изюм, смородину и грецкие орехи и тщательно перемешайте. В другую миску просейте муку и пекарный порошок, вотрите туда масло — смесь должна напоминать мелкие хлебные крошки. Добавьте содержимое первой миски, патоку, молоко и сахар. Лопаточкой перемешайте тесто, чтобы не осталось сухих комочков муки. Наконец, слегка помешивая, влейте лимонный сок.

Переложите смесь в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около 1 часа 30 минут, пока кекс не будет отставать от стенок формы. Дайте ему окрепнуть в течение 10 минут, затем выньте, удалите бумагу и положите остывать на решетку.

АМЕРИКАНСКИЙ ПИРОГ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Пирог с черносливом — традиционное американское блюдо на Восточном побережье страны. Этот рецепт можно изменить, положив вместо чернослива курагу, сушеные хурму или груши.

200 г муки с разрыхлителем теста 75 г непросеянной муки 2 ч.л. корицы 2 ч.л. пекарного порошка 6 ст.л. сливочного масла 75 г светлой патоки 74 ч.л. ванильной эссенции тертая цедра

1 лимона 150 г вареного нарезанного чернослива 200 мл сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте все сухие ингредиенты в миску и перемешайте с непросеянной мукой. Смешайте масло с патокой и затем взбейте с ванилью и лимонной цедрой. В миску с мукой бросьте нарезанный чернослив и перемешайте, чтобы он весь покрылся мукой. Влейте, постоянно помешивая и чередуя, смесь патоки и сметану. Переложите тесто в форму. Выпекайте около часа, пока теплый нож, вынутый из середины пирога, не останется чистым.

ПИРОГ С КУРАГОЙ И ОТРУБЯМИ

175 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 150 г коричневого сахара 3 ст.л. сахара немного сахара для обсыпки 1 ч.л. соли 150 г зерновых цельных отрубей 225 г нарезанной кураги 300 мл молока 4 ст.л. сметаны 125 мл растительного масла кипящая вода

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Залейте курагу кипящей водой так, чтобы она покрыла ее. Дайте постоять 10 минут, как следует высушите и смешайте с 3 ст.л. сахара. Просейте вместе муку, сахарную пудру, пекарный порошок и соль. Смешайте отруби, молоко, сметану и масло и добавьте эту смесь, постоянно перемешивая, к сухим ингредиентам, чтобы они полностью пропитались. Аккуратно перемешайте с курагой. Переложите тесто в форму и посыпьте сверху небольшим количеством сахара. Выпекайте приблизительно в течение часа. Проверьте готовность теплым ножом. Перед тем, как вынимать пирог, оставьте его на 10 минут в форме, чтобы он окреп.

«ЗОЛОТОЙ» ФРУКТОВЫЙ КЕКС

225 г муки с разрыхлителем теста 225 г светло-коричневого сахара 1 ч.л. пекарного порошка
1/2 ч.л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ 1/4 ч.л. тертого мускатного ореха 1/4 ч.л. МОЛОТОГО ИМБИРЯ
1 ст.л. цельного сухого молока 350 г сваренной и размятой тыквы 2 ст.л. светлой патоки
4 ст.л. сметаны 125 мл кукурузного масла 225 г измельченного изюма 3 ст.л. воды

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте длинную форму для тортов 23х13 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В большой миске смешайте сахар, сметану и масло и взбивайте электромиксером в течение 2 минут. Добавьте тыкву и патоку, взбивайте еще 2 минуты. Уже просеянные вместе муку, пряности и молочный порошок просейте еще раз во взбитую смесь. Слегка перемешайте деревянной ложкой. Добавьте изюм и воду и еще раз перемешайте. Переложите тесто в форму.

Выпекайте 1 час, а затем, немного уменьшив температуру, еще 20 минут. Выньте из духовки и дайте постоять 10 минут, прежде чем выкладывать на решетку для тортов. Лучше оставить кекс на ночь.

БУЛОЧКА С ИЗЮМОМ НА ПАХТЕ

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г коричневого сахара 75 г светлой патоки 50 г размягченного сливочного масла 2 ч.л. сметаны 1/4 ч.л. соли 100 г кишмиша 250 мл пахты 75 г овсяных хлопьев

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Сбейте коричневый сахар, патоку и масло в миске до получения кремовидной массы. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Просейте туда муку, пекарный порошок и соль и замесите тесто. Добавьте в него кишмиш и перемешайте. Смесь масла, молока и овсяных хлопьев тщательно перемешайте с тестом в миске. Переложите ложкой в форму и выпекайте 55—60 минут. Выньте булочку из духовки и дайте постоять 10 минут, прежде чем положить остывать на решетку для тортов.

КОЛЬЦО СО СМОРОДИНОЙ И РОЗОВОЙ ВОДОЙ

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка $\frac{1}{2}$ ч.л. молотой корицы
75 г сушеного кокоса 175 г коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 150 мл растительного масла
3 ст.л. розовой воды 275 г смородины 125 мл воды для замачивания смородины

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте кольцеобразную форму глубиной 8 см.*

Смажьте форму сливочным маслом. Залейте смородину кипящей водой на 20 минут. Взбейте сначала сахар со сметаной, затем добавьте масло и розовую воду и продолжайте взбивать. Смородину высушите (воду не выливайте) и добавьте к смеси. Всыпьте кокос, а затем просеянные вместе муку, пекарный порошок и корицу, перемешайте, добавив 90—125 мл воды из-под смородины. Перелейте в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте 45 минут. Перед тем как вынимать кольцо из формы, дайте ему остыть. Можно покрыть его тонким слоем простой глазури, чтобы придать дополнительный вкус.

БУЛОЧКА С ИНЖИРОМ И ЙОГУРТОМ

250 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 100 г темно-коричневого мягкого сахара 150 мл апельсинового сока 225 г нарезанного незамоченного сушеного инжира
2 ст.л. сметаны
150 мл натурального йогурта (простокваши)
3 ст.л. молока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Залейте инжир и сахар апельсиновым соком, оставьте на час. Остальные ингредиенты смешайте с этой массой и тщательно взбейте. Смесь переложите ложкой в форму и выпекайте в духовке около 1 часа 30 минут, чтобы теплый нож, вынутый из середины, оставался чистым. Остудив в форме в течение 10 минут, переложите булку на решетку.

ФРУКТОВАЯ БУЛОЧКА С СОЛОДОМ

Выпекайте эту булочку под тяжелой крышкой, чтобы придать ей форму и плотность традиционного солодового хлеба.

350 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка
250 г кишмиша 2 ст.л. сахара демерара 9 ст.л. солодового экстракта 4 ст.л. сметаны 200 мл
свежего яблочного сока

Предварительно нагрейте духовку до 150° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смажьте также Противень. Просейте в миску муку и пекарный порошок. Смешайте с Кишмишем. Нагрейте на медленном огне сахар демерара и солодовый Экстракт. Не доводите до кипения. Влейте в миску с сухими ингредиентами. Добавьте сметану и яблочный сок и тщательно взбейте. Переложите в форму, закройте сверху противнем, смазанной стороной вниз. Сверху положите какой-нибудь груз. Выпекайте около 1 часа 30 минут. Выньте и положите остывать на решетку Булочка будет вкуснее, если выдержать ее подольше.

ТИРОЛЬСКИЙ КЕКС

225 г муки с разрыхлителем теста 100 г сливочного масла 1 ч.л. молотой корицы 50 г сахарной пудры 50 г смородины 50 г кишмиша 150 мл молока 1 ч.л. пекарного порошка 3 ст.л. светлой патоки

Предварительно нагрейте духовку до 160° C.

Используйте форму для торта диаметром 15 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Положите масло, муку, пекарный порошок и корицу в миску и перемешайте, чтобы масса напоминала мелкие крошки хлеба. Добавьте вымытые ягоды и сахар и тщательно перемешайте. Сделайте в центре углубление и влейте туда смешанные патоку и молоко. Постепенно добавляйте остальные сухие ингредиенты, доливая по необходимости молоко, чтобы получилась полужидкая смесь. Перелейте массу в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа 40 минут, пока кекс не поднимется и на нем не образуется твердая корочка.

ФРУКТОВЫЙ КЕКС-ВЕГАН

ДЛЯ ТЕСТА:

450 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды 2 ч.л. смеси молотых пряностей 175 г коричневого сахара 225 мл подсолнечного масла 225 г смеси сухофруктов 50 г нарезанных апельсиновых цукатов 300 мл соевого молока 2 ст.л. лимонного сока мелко натертая цедра 1 апельсина

АПЕЛЬСИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ И УКРАШЕНИЕ: 100 г просеянной сахарной пудры 2 ст.л. апельсинового сока нарезанные апельсиновые цукаты для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 190° C.

Используйте глубокую квадратную форму для тортов со стороной 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку и пекарный порошок, вотрите туда подсолнечное масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте с пряностями, сахаром, сухофруктами и цукатами. Растворите соду в соевом молоке, добавьте лимонный сок и апельсиновую цедру, затем быстро перемешайте с сухими ингредиентами. Переложите в форму и сделайте небольшое углубление в центре. Выпекайте в духовке около 1 часа 35 минут, пока кекс не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Выньте и положите остывать на решетку

Глазурь. Смешайте сахарную пудру с апельсиновым соком и разбрызгайте по поверхности кекса. Посыпьте сверху апельсиновыми цукатами.

ФЕРМЕРСКИЙ КЕКС С КИШМИШЕМ

225 г муки с разрыхлителем теста 225 г непросеянной муки 2 ч.л. смеси пряностей 2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды 175 г сливочного масла 225 г темно-коричневого мягкого сахара 225 г кишмиша 4 ст.л. сметаны около 300 мл молока 10 кубиков сахара для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 160° C.

Используйте форму для торта диаметром 20 см, с вынимающимся дном

Смажьте форму и посыпьте ее мукой. Просейте в большую миску белую муку; пряности, пекарный порошок и соду и перемешайте с непросеянной мукой. Вотрите туда масло, чтобы получилась масса, похожая на мелкие крошки хлеба; добавьте сахар и кишмиш, перемешайте.

Сделайте в центре углубление и постепенно влейте туда сметану и молоко. Аккуратно взбейте, чтобы получилась полужидкая смесь, добавьте если нужно, молоко. Переложите массу в приготовленную форму и разровняйте. Разбейте сахарные кубики и посыпьте крошками поверхность. Выпекайте около 1 часа 40 минут, проверьте теплым ножом готовность. Выложите на решетку остывать.

ПИРОГ С ШИПОВНИКОМ (в)

Вы можете варьировать оттенки вкуса, меняя настой; попробуйте мяту или ромашку.
150 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г изюма без косточек
100 г кишмиша 100 г смеси цукатов 2 ст.л. соевого молока 50 г светло-коричневого мягкого
сахара 300 мл процеженного холодного настоя шиповника

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Перемешайте настой, изюм, кишмиш и смесь цукатов и оставьте на 8 часов или на ночь.

Слегка смажьте форму сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. Добавьте к настою и набухшим фруктам соевое молоко, обе муки, сахар, пекарный порошок. Тщательно перемешайте и перелейте в подготовленную форму. Выпекайте в течение часа, пока пирог. Не будет отставать от стенок формы и на нем не образуется твердая корочка. Оставьте на десять минут в форме, пока он не окрепнет, затем переложите на решетку до полного охлаждения.

БУЛОЧКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

275 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 72 ч.л. соды щепотка соли 2 ч.л.
молотой корицы 75 г сливочного масла 75 г сахара демерара 2 ст.л. сметаны 125 мл молока 50 г
измельченных грецких орехов 100 г нарезанного незамоченного чернослива 1 ст.л. меда

Предварительно нагрейте духовку до 190° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте пекарный порошок, соду и соль в миску, добавьте корицу. Вотрите масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте с сахаром, сделайте в центре углубление. Влейте в него сметану и молоко и, постепенно захватывая новые порции сухой смеси, перемешивайте, чтобы получилось однородное тесто.

Руки посыпьте мукой, сделайте из теста 16 одинаковых кружков. Восемь из них положите на дно формы. Высыпьте на них половину орехов и весь чернослив. Закройте начинку восемью другими кружками, а сверху посыпьте оставшимися орехами.

Выпекайте в духовке около 50 минут, пока не образуется твердая корочка. Через некоторое время проверьте, не слишком ли сильно булочки подрумянились, и, если надо, накройте их пергаментной бумагой. Выложите на решетку и дайте остыть в течение часа. Когда остынут, смажьте сверху медом.

ФРУКТОВЫЙ КЕКС БЕЗ САХАРА

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. смеси пряностей
1 ст.л. солодового экстракта 225 г смеси сухофруктов 100 г кукурузного масла сок 1/2 лимона
150 мл йогурта (простокваши)

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте квадратную форму со стороной 15 см.*

Смажьте форму маслом. Прокипятите сухофрукты с пряностями и солодом на медленном огне в течение примерно 10 минут, следите, чтобы они были покрыты водой и не варились сухими. Остудите фрукты, не сливая; затем жидкость слейте и сохраните. Сотрите масло с мукой и пекарным порошком. Добавьте сухофрукты и лимонный сок.

Добавьте в смесь йогурт и достаточное количество воды из-под сухофруктов, чтобы получилась полужидкая масса. Очень важно следить за плотностью теста: чем оно гуще, тем более сухим будет кекс; поэтому убедитесь, что тесто мягкое и легко капает с ложки. Переложите смесь в форму. Выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 50 минут. Остудите кекс в форме и затем нарежьте.

ПИРОГ С ИНЖИРОМ «ВЕРБНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ»

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 175 г сушеного инжира щепотка соли 75 г сахарной пудры 75 г сливочного масла

*Предварительно нагрейте духовку до 190° C.
Используйте форму для торта диаметром 18 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Нарезанный инжир кипятите на медленном огне (вода должна полностью покрывать его), пока он не станет мягким. Остудите. Смешайте муку; пекарный порошок, соль и сахар. Вотрите туда масло. Смешайте с остывшим инжиром и с водой, в которой он варился. Перелейте тесто в форму и выпекайте 45 минут.

ФРУКТОВАЯ БУЛОЧКА С АБРИКОСАМИ

100-Г101уки с разрыхлителем теста 4 ст.л, сметаны 75 г сливочного масла 75 г светлого сахара
мусковадо 50 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 75 г абрикосовых долек
75 г кишмиша

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте 450-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В большую миску налейте сметану. Добавьте все остальные ингредиенты и взбивайте до тех пор, пока не получится однородная масса. Переложите в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около часа, пока не образуется твердая корочка золотисто-коричневого цвета и кекс не будет отставать от стенок формы. Проверьте готовность теплым ножом. Дайте остыть в форме.

МЯГКАЯ ФРУКТОВАЯ БУЛОЧКА

ДЛЯ ТЕСТА: 450 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 450 г домашнего
творога 4 ст.л, сметаны 150 г коричневого сахара 1 ст.л. ванильного сахара щепотка соли
1 ст.л. натертой лимонной цедры 1 ст.л. измельченного миндаля 1 ст.л. изюма
2 ст.л. смеси мелко нарезанных цукатов 2 ст.л. смеси нарезанной фруктовой кожуры
ДЛЯ ВЕРХУШКИ КЕКСА; 1 ст.л. растопленного масла 1 ст.л. сахарной пудры
1 ст.л. ванильного сахара

*Предварительно нагрейте духовку до 190° C.
Используйте форму для булок на 1,4кг.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Творог отожмите через сито. Муку и пекарный порошок просейте на доску и сделайте в середине углубление. Добавьте творог, сметану, сахар, ванильный сахар, соль, лимонную цедру, орехи, фрукты, фруктовую кожуру. Тесто должно получиться крепкое, которое легко месить. Положите его в форму и выпекайте 50—60 минут. Оставьте кекс в форме окрепнуть и переложите остывать на решетку. Пока кекс еще горячий, смажьте его растопленным маслом. Смешайте сахарную пудру с ванильным сахаром и просейте на кекс.

ТОРТ «ТУТТИ-ФРУТТИ»

для теста:

150 г просеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г сливочного масла
75 г сахарной пудры 150 мл сметаны тертая цедра 1 большого лимона

ДЛЯ НАПОЛНИТЕЛЯ И УКРАШЕНИЯ: 225 г сливочного сыра 150 мл взбитых сливок

50 г сахарной пудры 2 ст.л. апельсинового сока 25 г смеси измельченных засахаренных цукатов

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: 225 г кэроба (плиткой или в стружке) 1 ч.л. крепкого кофе без кофеина

150 г сливочного масла

4 шт. разноцветной засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки * напр., кофе

«инкершольского производства (прим. перев.)

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Добавьте сметану и тщательно взбейте. Всыпьте просеянную муку, а затем лимонную цедру и тщательно перемешайте. Переложите смесь в форму и выпекайте 50—60 минут, пока торт не поднимется и как следует не подрумянится. Оставьте на десять минут в форме, выньте и переложите остывать на решетку.

Наполнитель. Разрежьте торт на три одинаковые пласта по горизонтально. Приготовьте начинку: взбейте сливочный сыр с 1 ст.л. сливок, сахарной пудрой и соком до образования однородной массы.

Намажьте ею два пласта, посыпьте их цукатами; все три пласта соедините. Положите торт на продолговатое блюдо.

Глазурь. Растопите кэроб вместе с кофе, маслом и 2 ст.л. воды, медленно помешивая, чтобы получилась однородная масса. Дайте остыть и взбейте с оставшимися сливками: масса должна получиться достаточно густой, чтобы ею можно было покрыть торт. Если необходимо ускорить процесс, охладите. Третью массы положите в мешочек для крема, остальное равномерно нанесите на торт. Нарисуйте кремом завитки по краям торта, используя самую маленькую насадку. Слегка взбейте оставшийся крем и более широкой насадкой нарисуйте завитки побольше. На каждый завиток положите по кусочку вишни.

«ЙОРКШИРСКАЯ» ФРУКТОВАЯ БУЛОЧКА

800 г белой муки с разрыхлителем теста
3 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды 450 г мелкой смородины
450 г кишмиша 350 г сливочного масла
100 г темно-коричневого мягкого сахара 6 ст.л. сметаны 600 мл молока
150 г измельченных цукатов
50 г засахаренной вишни, вымытой, высушенной и мелко нарезанной 1 ст.л. светлой патоки
натертая цедра 1 лимона

*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте три 900-граммовые формы для булок.*

Положите смородину и кишмиш в большую миску и залейте горячей водой. Оставьте, пока вода не остынет. Слейте воду и разложите ягоды по дну большой плоской миски. Оставьте на ночь сохнуть в теплом месте перемешивая время от времени.

Формы смажьте сливочным маслом и выложите дно и стенки пергаментной бумагой. Просейте муку и пекарный порошок в достаточно большую посудину. Вотрите туда масло кончиками пальцев и затем всыпьте сахар. Смешайте со сметаной, смородиной, кишмишем и достаточным количеством молока, чтобы получилось мягкое полужидкое тесто. Смешайте его с цукатами, вишнями, патокой и лимонной цедрой.

Растворите соду в небольшом количестве молока и смешайте с тестом. Добавьте оставшееся молоко, чтобы тесто было мягкое, но не слишком жидкое (поэтому все молоко может не понадобиться). Перелейте тесто в формы; можете их взвесить, чтобы убедиться, что тесто разделено поровну.

Выпекайте около 2 часов, пока на кексах не образуется твердая корочка и они не будут отставать от стенок. Выложите их и остудите на решетка. Удалите бумагу и плотно заверните каждый кекс в фольгу или пленку.

ПИРОГ К ЧАЮ С ФИНИКАМИ И ИЗЮМОМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
100 г нарезанных фиников. 50 г нарезанных грецких орехов 100 г изюма без косточек
100 г сахара демерара 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. Вотрите масло в муку; чтобы масса была похожа на мелкие крошки хлеба. Перемешайте с финиками, грецкими орехами, изюмом и сахаром. Разведите в молоке пекарный порошок и влейте в середину сухой смеси. Тщательно перемешайте, чтобы получилось полужидкое тесто, добавляя, если нужно, еще молока. Переложите массу в подготовленную форму и выпекайте около часа, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Оставьте в форме на десять минут, пока он не окрепнет и переложите на решетку остывать.

ДЕРЕВЕНСКИЙ ПИРОГ К ЧАЮ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 150 г кишмиша 50 г смородины
25 г красной засахаренной вишни, мелко нарезанной 5 ст.л. светлой патоки
150 мл холодного настоя шиповника (не очень крепкого) 2 ст.л. сметаны 25 г растопленного
сливочного масла 25 г сахара демерара 25 г измельченных грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Положите все ягоды в большую миску, влейте 4 ст.л. патоки и холодный настой и оставьте на ночь. Утром смешайте со сметаной, просеянной мукой и растопленным маслом, замесите тесто.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Ложкой переложите тесто в форму и выпекайте около 50 минут. Выньте пирог из духовки, смажьте оставшейся патокой и посыпьте сахаром и грецкими орехами. Снова поставьте в духовку и пеките еще 15 минут. Вынув пирог, оставьте его в форме на 5 минут, чтобы он окреп, затем переложите на решетку удалите бумагу и дайте остыть.

ТОРТЫ С ОРЕХАМИ

«Практичность — это принцип». Это один из лозунгов провозглашенный Шрилой Прабхупадой. Он первым принес из Индии *вайшнавскую* традицию на землю Запада. Он распространил это учение по всему миру и научил своих последователей, как практическими делами приносить удовлетворение Господу Кришне.

Когда это Движение только начиналось, средств постоянно не хватало, но миссию нужно было продвигать. Еще не было больших храмов, не было поддержки тысяч людей, не было больших кухонь, заполненных овощами и фруктами. Не было складов со множеством книг, несущих послание Господа Кришны.

Мне посчастливилось увидеть Шрилу Прабхупаду в 1975 году в Дурбане. У него было несколько последователей в Южной Африке, которые организовали для него в 1978 году программу встреч с индийскими общинами по всей стране.

Я была очень взволнована, когда узнала, что *пандал* приезжает в Тонгаат, город, находящийся неподалеку от нас. Всей семьей мы прошли четыре мили от нашей фермы до спортивной площадки, где должен был проходить фестиваль. Мы присоединились к пению Харе Кришна *мантры*, были поглощены спектаклем, который по текстам священных писаний поставили преданные, и внимательно прослушали лекцию о духовной жизни.

По традиции на таких праздниках всем собравшимся раздают *прасад*, освященную пищу. В Индии богатые люди во время подобных событий иногда оплачивают роскошный пир, рассчитанный на тысячи людей. Вся наша семья стояла в очереди, ожидая получить то, что приготовили преданные.

Через небольшой промежуток времени нам досталась пригоршня орехов из рук Партха Саратхи, ведущего программы в тот день. Мы с радостью приняли ореховый *прасад*, оставив часть тем членам нашей семьи, кто не смог прийти на праздник. Мы шли домой жаркой африканской ночью, ели *прасад* и обсуждали это вдохновляющее событие.

Акинчана

СМЕТАННЫЙ ТОРТ С ПЕКАНОМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ
100 г сливочного масла 1 ч.л. ванильной эссенции 100 г сахарной пудры 350 г сметаны
75 г мелко нарезанных орехов пекана 2 ст.л. коричневого сахара

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для тортов диаметром 23 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло, ваниль и сахар в небольшой миске, чтобы получилась пышная масса. Добавьте 4 ст.л. сметаны и тщательно перемешайте. Переложите в большую посуду. Смешайте с оставшейся сметаной, затем с просеянной мукой и пекарным порошком.

Переложите в форму половину теста. Посыпьте сверху половиной всех орехов, коричневого сахара и корицы. Сверху равномерно положите остальное тесто. Посыпав остатками орехов, прижмите их аккуратно к тесту. Выпекайте около часа. Оставьте на 5 минут в форме, затем переложите на решетку остывать.

ТОРТ С ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соды
1/4 ч.л. СОЛИ 100 г сливочного масла 175 г сахарной пудры 1 ч.л. ванильной эссенции
125 мл молока 2 ст.л. сметаны 50 г молотого фундука

ГЛАЗУРЬ: 175 г сахарной пудры 1 ст.л. сливочного масла 1 ч.л. ванильной эссенции
1 ст.л. крепкого черного кофе без кофеина 25 г измельченного фундука для украшения

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Добавьте ванильную эссенцию, сметану и молоко и тщательно перемешайте. Смешайте с мукой и молотым фундуком и замесите тесто. Перелейте в подготовленную форму и выпекайте 45—50 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Перед тем, как вынимать из формы, дайте торту полностью остыть.

Глазурь. Взбейте вместе все компоненты для глазури до получения однородной массы. Нанесите на торт и посыпьте сверху измельченным фундуком.

ТОРТ С МИНДАЛЕМ И КУРАГОЙ (В)

150 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 175 г кураги
300 мл соевого молока 150 г нарезанного миндаля 100 г толченого миндаля 150 г растительного
маргарина 50 г коричневого сахара 1 ч.л. миндальной эссенции несколько целых миндальных
орехов для украшения (по желанию)

Предварительно нагрейте духовку до 220° С.

Используйте круглую форму для торта диаметром 15 см.

Курагу мелко нарежьте, положите в миску, залейте соевым молоком, закройте крышкой и оставьте на несколько часов или лучше на ночь.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Измельченный миндаль насыпьте на противень и поставьте на верх разогретой до 220 С духовки, чтобы орехи подрумянились (около 8—12 минут). Выньте и оставьте. Не закрывайте дверцу духовки, чтобы температура упала до 160.

Насыпьте в миску муку; молотый миндаль, пекарный порошок и тщательно перемешайте. В небольшой кастрюльке на медленном огне растопите маргарин и сахар, затем добавьте их к муке. Тщательно смешайте и добавьте замоченную курагу вместе с жидкостью, потом поджаренный миндаль и миндальную эссенцию. Тщательно перемешайте.

Переложите смесь в смазанную и посыпанную мукой форму, украсьте целым миндалем и выпекайте в середине теплой духовки (163° С) около 50 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Дайте остыть и потом выньте из формы.

ПИРОГ С ВИШНЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

350 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. молотого душистого перца
1 ч.л. молотой корицы 100 г нарезанных фиников 50 г измельченных грецких орехов
300 мл молока 4 ст.л. светлой патоки 100 г сливочного масла
75 г засахаренной вишни, нарезанной на половинки 6 половинок грецких орехов .

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте в миску муку, пекарный порошок и пряности и смешайте с финиками и грецкими орехами. Разогрейте молоко, патоку и масло в кастрюле на небольшом огне. Когда масло растает, добавьте эту смесь к сухим ингредиентам, замесите тесто. Переложите в подготовленную форму, разровняйте поверхность и украсьте сверху вишнями и орехами. Выпекайте около 1 часа 15 минут. Пирог можно резать, когда он полностью остынет.

ГРЕЧЕСКИЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла 75 г сахара 8 ст.л. сметаны 1 ч.л. молотой корицы щепотка соли 175 г измельченных грецких орехов 150 мл молока

СИРОП: 175 г сахара палочка корицы длиной 2,5 см 1 ст.л. лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму 30х22,5 см.

Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Дожарьте сметану и взбейте до получения однородной массы. Смешайте с просеянными вместе мукой, пекарным порошком, корицей и солью. Добавьте молоко. Теперь перемешайте вместе с грецкими орехами.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой, ложкой переложите в нее смесь. Разровняйте обратной стороной ложки поверхность. Поставьте в духовку и выпекайте 30—40 минут до готовности.

Сироп. Поместите сахар, палочку корицы, лимонный сок и 450 мл воды в маленькую кастрюльку и доведите до кипения. Кипятите 10 минут на слабом огне. Выньте корицу и оставьте смесь остывать. Когда торт будет готов, достаньте его из духовки и полейте холодным сиропом. Оставьте в форме остывать. Потом разрежьте на квадраты или ромбики. Подавайте со сливками.

КЛЕНОВЫЙ ТОРТ С ПЕКАНОМ

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г сахарной пудры 50 г кленового сиропа 75 г измельченных орехов пекана 125 мл растительного масла 1 ч.л. лимонного сока 300 мл воды

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте муку, сахар, пекарный порошок, соль и пеканы. Добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте. Перелейте в форму и выпекайте 35–40 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым.

ТОРТ С МИНДАЛЕМ

275 г муки с разрыхлителем теста 1,5 ч.л. пекарного порошка 100 г сахарной пудры 100 г сливочного масла 6 ст.л. сметаны 200 мл молока 1/2 ч.л. миндальной эссенции 50 г шелушенного миндаля сливочное масло для смазки

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму для торта диаметром 15 см.*

Форму смажьте и посыпьте мукой. В отдельной посудине взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Просейте вместе муку и пекарный порошок. Отдельно взбейте сметану с молоком.

Добавьте во взбитую смесь сухие компоненты в три приема, чередуя со смесью сметаны и молока. Каждый раз как следует взбивайте. Слегка помешивая, добавьте миндальную эссенцию и шелушенный миндаль.

Ложкой переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте 1 час 30 минут, пока торт не пропечется и на нем не образуется твердая корочка. Положите остывать на решетку.

БУЛОЧКА НА ПАХТЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

275 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 50 г овсяной муки 300 мл пахты 1/2 ч.л. соли

2 ч.л. натертой апельсиновой цедры 200 г коричневого сахара 100 г измельченных грецких орехов 2 ст.л. сметаны 1 ч.л. ванильной эссенции 5 ст.л. топленого масла

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 450-граммовую форму для булок.*

Смешайте сметану, пахту, ваниль, апельсиновую цедру и топленое масло. Просейте вместе все сухие ингредиенты, сделайте в середине углубление и влейте туда жидкую смесь. Осторожно перемешайте. Выпекайте около часа, пока торт не будет отставать от стенок формы. Оставьте а форме на 10 минут, чтобы он окреп. Выложите на решетку до полного остывания.

ТОРТ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 250 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 74 ч.л. соли
100 г сахарной пудры 100 г размягченного сливочного масла 1 ч.л. ванильной эссенции
75 г мягкого арахисового масла 4 ст.л. сметаны 250 мл молока

НАПОЛНИТЕЛЬ И ГЛАЗУРЬ: 100 г размягченного сливочного масла 100 г твердого
арахисового масла 1 ч.л. ванильной эссенции 125 мл упаренного молока 350 мл сахарной пудры
2 ст.л. порошка кэроб

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте две формы по 20 см.

Формы смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная смесь. Добавьте ванильную эссенцию и арахисовое масло и тщательно взбейте. Затем взбейте все со сметаной. Просейте вместе муку, пекарный порошок и соль. Добавляйте во взбитую массу муку и молоко, чередуя их и беря каждый раз примерно, по трети. Тщательно, но легко перемешайте. Ложкой переложите тесто в формы. Выпекайте 25—30 минут. Выньте из духовки и оставьте на 2—3 минуты, затем переложите остывать на подставки для тортов. Когда коржи остынут, разрежьте пополам по горизонтали, у вас получатся четыре пласта.

Наполнитель и глазурь. Взбейте сливочное масло, арахисовое масло и ванильную эссенцию до кремовидного состояния. Добавьте упаренное молоко и тщательно взбейте, затем, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру и кэроб, продолжайте взбивать, пока масса не станет достаточно мягкой, чтобы ее было удобно размазывать.

Соединение коржей. Используйте примерно 2/3 приготовленной смеси в качестве начинки. Намажьте ею коржи, соедините их и слегка прижмите, чтобы они слиплись. Оставшейся смесью украсьте торт сверху. Перед тем как нарезать его на кусочки, охладите, особенно при теплой погоде.

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ

275 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры 6 ст.л. сметаны 200 мл молока 1/2 ч.л. миндальной эссенции

50 г шелушенного миндаля сливочное масло для смазки

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте форму для торта диаметром 15 см.

Форму смажьте и посыпьте мукой. В миске взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. В другую посудину просейте муку и пекарный порошок. Отдельно взбейте сметану с молоком. Добавьте к взбитому маслу в три приема муку, чередуя со сметанной смесью. После каждой новой порции тщательно взбивайте. Легко смешайте с миндальной эссенцией и шелушенным миндалем. Аккуратно переложите тесто ложкой в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа 30 минут, пока торт не пропечется и на нем не образуется твердая корочка. Охладите на решетке.

МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ «БЭЛМОР»

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 75 г сливочного масла 75 г сахарной пудры
миндальная эссенция 4 ст.л. сметаны 50 г молотого миндаля 140 мл молока

ДЛЯ ГЛАЗУРИ И УКРАШЕНИЯ: 50 г сливочного масла 100 г сахарной пудры миндальная
эссенция обжаренный шелушенный миндаль сахарная пудра для обсыпки

Предварительно нагрейте духовку до 160° С

Форму для этого торта (с ребристыми стенками, длиной 25,5 см) можно достать в специализированных магазинах. Вместо нее можно использовать 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом. Взбейте вместе масло и сахарную пудру, чтобы получилась пышная масса. Добавьте несколько капель миндальной эссенции. Взбейте все со сметаной, добавляя ее понемногу смешайте с молотым миндалем, мукой и молоком, замесите тесто. Ложкой переложите в подготовленную форму и выпекайте в духовке 45—50 минут, пока торт не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Переложите остывать на решетку.

Глазурь. Чтобы приготовить глазурь, взбейте масло с сахарной пудрой добавьте для аромата пару капель миндальной эссенции. Выдавите глазурь из мешочка для крема в центр торта, украсьте его миндалем и слег посыпьте сахарной пудрой.

ТОРТЫ С СУХОФРУКТАМИ

Будучи членом Движения сознания Кришны, я лучше многих, летящих вместе со мной туристов был подготовлен к своей первой поездке в Индию. Когда мы приземлились в Дели и затем ждали своего поезда на Матхуру, место рождения Кришны, я чувствовал себя как дома. Пробыв несколько недель во Вриндаване, где прошло детство Кришны, и посетив Бенгалию и Ориссу, я вместе с Кешавой Бхарати, проповедником из центрального лондонского храма нашего Движения, вернулся утренним автобусом в Дели.

На следующий день мы должны были возвращаться в Англию и решили потратить все оставшееся у нас время, до последней минуты, на покупки. Нам обоим были нужны хорошие благорониц. Взяв рикшу посреди хаотичной индийской дорожной пробки, мы повернули за угол и очутились в суе Чанди Чаук. Магазины по обеим сторонам улицы были заполнены всевозможными сушеными фруктами. Там были финики, изюм, инжир, манго, гуава. Были выставлены груды орехов кешью, арахиса и сухого кокоса. Люди оживленно торговались, выносили мешки и грузили их на тележки.

Хотя Индию изображают бедной страной, на самом деле она богата дарами природы. Рынки всегда полны свежих овощей и фруктов. Каждый квадратный метр земли здесь вспахан. Почти ничего не пропадает зря.

Вернувшись в Англию, я увидел телевизионную программу из России. Сотни людей стояли в мрачной очереди за тарелкой овощей и куском хлеба. Ведущий говорил о крахе экономики. Индия, может быть, бедна в смысле технических достижений и международных связей, но экономика, основанная на том, что дает земля, всегда будет оставаться самой прочной.

Бхагават

ТОРТ С СУХОФРУКТАМИ

100 г муки с разрыхлителем теста 100 г размягченного сливочного масла 100 г сахарной пудры
6 ст.л. сметаны 5 нарезанных сухих фиников 1 ст.л. кедровых орешков 50 г изюма без косточек
100 г нарезанной кураги 100 г кэробовой стружки 1 ст.л. ванильной эссенции
50 г фундука, очищенного и поделенного на половинки 50 г очищенных грецких орехов сахарная
пудра для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Взбейте в миске масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и как следует взбейте. В отдельной миске смешайте муку сухофруктами, затем соедините со взбитой массой. Добавьте кэробовую стружку, ваниль и орехи. Перелейте в форму и выпекайте около 40 минут. Выньте торт из духовки, дайте остыть. Когда он полностью остынет, посыпьте сахарной пудрой.

КЕКС С ВАРЕНОЙ КУРАГОЙ

350 г муки с разрыхлителем теста 250 г нарезанной кураги 175 г нарезанного изюма
50 г нарезанных фиников 175 г засахаренной вишни 225 г кишмиша 50 г смородины 150 г смеси
фруктовой кожуры 200 г сливочного масла 275 г коричневого сахара 300 мл воды
150 мл яблочного сока 75 г абрикосового джема 6 ст.л. слегка взбитых жирных сливок

Предварительно нагрейте духовку до 160° C.

Используйте глубокую квадратную форму со стороной 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. В кастрюлю положите фрукты, масло, сахар и влейте воду. Поставьте на слабый огонь и размешивайте, пока сахар не растворится. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и кипятите 10 минут под крышкой. Снимите с огня. Смешайте с яблочным соком и джемом, закройте крышкой и дайте остыть до комнатной температуры. Добавьте к фруктовой смеси сливки, просеянную муку, тщательно перемешайте. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 2,5 часов. Закройте фольгой и оставьте в форме остывать.

КЕКС С РАЗНЫМИ ФРУКТАМИ

150 г муки с разрыхлителем теста
75 г чернослива без косточек, разделенного на половинки
250 г кишмиша 250 г смородины 150 мл виноградного сока 150 мл яблочного сока
150 г сливочного масла 100 г коричневого сахара 6 ст.л. сметаны
1 ст.л. сухого растворимого кофе без кофеина
5 ст.л. горячей воды 75 г сливового джема 1 ст.л. порошка кэроб 1 ст.л. молотой корицы
1/2 ч.л. смеси пряностей 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 250 г засахаренной вишни
250 г фиников, разделенных на половинки
175 г смеси цукатов 250 г грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 150° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 23 см.

Положите в миску чернослив, кишмиш и смородину, влейте виноградный и яблочный сок, перемешайте, закройте крышкой и оставьте на ночь. Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром электромиксером в небольшой миске, чтобы получилась однородная масса. Добавьте туда сметану и слегка перемешайте. Переложите смесь в большую посудину. Смешайте с кофе, водой и джемом, а потом всыпьте туда в два приема просеянные сухие ингредиенты. Слейте с чернослива жидкость (но не выливайте ее). Добавьте в тесто смесь чернослива, вишню, финики, цукаты, грецкие орехи. Тщательно перемешайте. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 2 часов. Оставшейся от замоченных фруктов жидкостью смажьте горячий кекс. Накройте его и дайте остыть в форме.

ТОРТ «СИМНЕЛЬ»

225 г муки с разрыхлителем теста 175 г сливочного масла 175 г сахарной пудры
6 ст.л. сметаны 450 г изюма

50 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки
3 ст.л. молока 2 ст.л. смеси пряностей 450 г марципана

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. В большой миске взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Понемногу добавляйте сметану, взбивая. Смешайте все с изюмом и вишней, затем с молоком. Просеянные муку и пряности перемешайте с фруктовой массой, чтобы получилось однородное тесто. Половину марципана раскатайте в круг диаметром 20 см. Половину теста переложите в подготовленную форму и покройте марципаном. Положите сверху остальное тесто и разровняйте поверхность. Выпекайте 2 часа, пока торт не начнет пружинить. Пусть остывает в форме.

ТОРТ С ВАРЕННЫМИ ФРУКТАМИ (В)

350 г муки с разрыхлителем теста 300 мл свежеприготовленного яблочного сока
150 г коричневого сахара 350 г смеси сухофруктов 100 г растительного маргарина 2 ст.л. смеси
пряностей 1/2 ч.л. натертой лимонной цедры

Предварительно нагрейте духовку до 160° С. Используйте форму для торта диаметром 18 см.

Слегка смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Положите в кастрюлю сухофрукты, сахар, маргарин, влейте яблочный сок и доведите смесь до кипения. Уменьшите огонь и кипятите 10 минут. Затем дайте остыть. Просеянные муку и пряности смешайте с остывшей массой. Добавьте лимонную цедру. Смешайте все и перелейте в форму. Выпекайте 1 час, пока торт не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Переложите на решетку.

ТОРТ С ПРОПИТАННЫМИ ФИНИКАМИ

250 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соды 450 г фиников
300 мл воды 175 г сливочного масла 175 г сахарной пудры 6 ст.л. сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте глубокую квадратную форму со стороной 20 см.

Залейте финики и соду водой в миске, закройте и оставьте на ночь. Форму смажьте сливочным маслом и положите на дно бумагу. Бумага должна быть тщательно смазана.

Взбейте масло с сахаром в небольшой миске, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите в большую посудину, смешайте с половиной просеянной муки и половиной финиковой смеси, затем добавьте оставшуюся часть того и другого, замесите тесто. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 1 часа 15 минут. Оставьте на пять минут перед тем, как положить на решетку остывать.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ (В)

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 225 г кишмиша 225 г изюма 150 г смородины
300 мл концентрированного яблочного сока 150 г растительного маргарина 75 г сахара демерара
3 ст.л. черной патоки 150 мл соевого молока 2 ст.л. смеси пряностей

Предварительно нагрейте духовку до 150° С.

Используйте форму для торта диаметром 23 см.

Положите все сухофрукты в миску, залейте концентрированным яблочным соком и оставьте на ночь. Перемешивайте время от времени, чтобы все фрукты пропитались соком.

Положите маргарин и сахар в большую миску и тщательно взбейте, затем добавьте черную патоку, муку, соевое молоко, смесь пряностей. Если хотите, можете воспользоваться электромиксером. Добавьте замоченные сухофрукты, размешайте, чтобы они были равномерно распределены по тесту.

Форму выложите пергаментной бумагой. Перелейте туда тесто и выпекайте около 3 часов, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Дайте остыть на решетке, не вынимая из формы.

ТОРТ «ДАНДИ»

Это один из самых лучших тортов. Будьте внимательны, когда положите на торт миндаль перед выпечкой, следите, чтобы он не погрузился в тесто.

200 г муки с разрыхлителем теста 175 г размягченного сливочного масла 150 г сахарной пудры
6 ст.л. сметану 1 ст.л. кленового сиропа 1 ст.л. лимонного сока 25 г молотого миндаля 50 г смеси
фруктовой кожуры 100 г кишмиша 100 г смородины 100 г изюма

50 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 25 г половинок ошпаренного и
очищенного от шелухи миндаля для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 150° С.

Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте в миске масло и сахар, взбейте, чтобы получилась пышная масса. Взбивая, добавляйте понемногу сметану, каждый раз вместе с 2 ст.л. муки. Смешайте с остальной мукой и другими оставшимися ингредиентами. Когда получится однородная смесь, переложите в подготовленную форму и разровняйте поверхность.

Аккуратно положите сверху миндаль, выпекайте в духовке около 2,5 – 3 часов. Проверьте готовность теплым ножом. Если нож, вынутый из середины, останется чистым, значит, торт готов. Дайте ему постоять в форме около 30 минут, затем переложите остывать на решетку.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ТОРТ (1)

ДЛЯ ТЕСТА: 200 г муки с разрыхлителем теста 225 г смородины 175 г изюма 100 г кишмиша
75 г мелко нарезанной кураги 75 г шелушенного миндаля натертая цедра 1 лимона 3 ст.л.
апельсинового сока 175 г размягченного сливочного масла 100 г сахарной пудры
1 ст.л. черной патоки

8 ст.л. сметаны 50 г молотого миндаля 1 ст.л. смеси молотых пряностей
 $\frac{1}{2}$ ч.л. молотой корицы $\frac{1}{4}$ ч.л. молотого мускатного ореха 1 ст.л. молока

УКРАШЕНИЕ: 2 ст.л. абрикосового джема

2 ст.л. чистого меда 2 ст.л. кипящей воды

половинки очищенных от шелухи орехов для украшения торта

Предварительно нагрейте духовку до 140° С. Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Залейте сухофрукты вместе с шелушенным миндалем и лимонной цедрой апельсиновым соком, накройте миску плотной тканью и оставьте на 8 часов или на ночь.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите ее двойным слоем также смазанной пергаментной бумаги. Чтобы защитить торт во время выпечки, возьмите грубую оберточную бумагу и оберните форму толстым слоем, под форму на противень тоже положите такую бумагу.

Взбейте масло, сахар и черную патоку, чтобы получилась пышная масса. Постепенно, продолжая тщательно взбивать, добавляйте сметану поочередно с молотым миндалем.

Просейте муку и пряности в миску, добавьте все оставшееся на сите. Добавьте фрукты, затем молоко и перемешайте. Полученную полужидкую массу ложкой переложите в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Неплотно накройте форму несколькими листами пергамента и слоем оберточной бумаги.

Выпекайте в предварительно нагретой духовке. Через 2,5 часа проверьте готовность торта, затем проверяйте каждые полчаса. Когда теплый нож, вынутый из середины торта, останется чистым, торт готов.

Выньте его из духовки и оставьте в форме, пока полностью не остынет. Вытащите из формы и удалите бумагу. Заверните в фольгу и храните в герметично закрывающейся посуде.

Украшение. Разложите на торте половинки орехов. Сделайте глазурь, размешав в маленькой кастрюльке с кипящей водой абрикосовый джем и мед. У вас получится гладкая блестящая паста. Смажьте ею верх торта.

РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ТОРТ (2)

250 г муки с разрыхлителем теста 225 г сливочного масла 225 г мягкого коричневого сахара
1 ч.л. смеси молотых пряностей 1/2 ч.л. натертого мускатного ореха натертая цедра 1 лимона 1
ст.л. патоки 5 ст.л. сметаны 75 г молотого миндаля 350 г смородины 225 г кишмиша 175 г изюма
100 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 75 г смеси нарезанной фруктовой кожуры
50 г шелушенного миндаля

*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте квадратную форму со стороной 23 см.*

Выложите форму двойным слоем пергаментной бумаги. Оберните форму грубой оберточной бумагой несколько раз, положите такую же бумагу на противень под форму. Просейте вместе муку и пряности. Взбейте в воздушную массу масло, сахар и патоку. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Добавляйте, тщательно размешивая, муку, фрукты и орехи. Когда получится однородная масса, переложите ее в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около 3 часов, а после этого начинайте проверять теплым ножом готовность. Оставьте в форме на 201 минут, затем переложите остывать на решетку.

ТОРТ «СИЕННА» (B)

Это традиционный итальянский праздничный торт, сделанный без муки.

150 г светлой патоки 100 г сахара 75 г измельченного фундука 75 г измельченных грецких
орехов 75 г грецких орехов, обваренных и со снятой шелухой 75 г нарезанной засахаренной
вишни 1 ч.л. молотого имбиря 75 г нарезанного ананаса
75 г нарезанных фиников 75 г порошка кэроба
1/2 ч.л. сушеной шелухи мускатного ореха (мускатный «цвет»)
1/2 ч.л. кориандра 1/2 ч.л. смеси пряностей сахарная пудра

*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте форму для торта диаметром 23 см, с вынимающимся дном.*

Смажьте форму сливочным маслом. Сахар и патоку в кастрюле с толстым дном поставьте на тихий огонь и помешивайте, пока они не растворятся. Доведите до кипения и варите, пока смесь достигнет стадии «мягкого шара» — температура сиропа должна достигнуть 114° С по сахарному термометру

Снимите кастрюлю с огня и смешайте ее содержимое с остальными ингредиентами, за исключением сахарной пудры. Масса на этой стадии должна быть достаточно густой. Переложите ее в подготовленную форму и выпекайте 30 минут. Выньте торт, удалив дно формы, и дайте остыть на решетке. Посыпьте просеянной сахарной пудрой и подавайте нарезанным на тонкие кусочки.

КЕКС СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

100 г муки с разрыхлителем теста 100 г сливочного масла 100 г сливочного сыра 2 ч.л. натертой лимонной цедры 150 г сахарной пудры 4 ст.л. сметаны 150 г кишмиша
175 г измельченного изюма 175 г смородины
175 г нарезанной засахаренной кураги
225 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки 250 мл виноградного сока
*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте глубокую форму для торта диаметром 20 см.*

Выложите форму двойным слоем бумаги. В маленькой миске взбейте масло, сливочный сыр, цедру и сахар, чтобы получить воздушную массу. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите массу в большую миску; смешайте с фруктами и виноградным соком, а затем в два приема подмешайте просеянную муку. Переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте около 1,5 часов. Накройте фольгой и дайте остыть в форме.

БУЛОЧКА С ФИНИКАМИ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

50 г муки с разрыхлителем теста 250 г нарезанных фиников 125 мл крепкого настоя шиповника 1/2 ч.л. соды 150 г сливочного масла 4 ст.л. сметаны 100 г измельченных грецких орехов 2 ст.л. виноградного сока
*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Залейте финики и соду настоем шиповника; закройте миску и оставьте на ночь. Выложите форму пергаментной бумагой и как следует смажьте ее сливочным маслом.

В маленькой миске взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная смесь. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите в большую посуду. Смешайте с грецкими орехами, просеянной мукой, виноградным соком, а затем с финиковой смесью. Перелейте тесто в подготовленную форму и выпекайте около часа. Оставьте на пять минут в форме и переложите остывать на решетку.

ОДНОСТУПЕНЧАТЫЙ КЕКС

225 г муки с разрыхлителем теста сливочное масло для смазки 1 ч.л. смеси пряностей
100 г размягченного сливочного масла 100 г нарезанной засахаренной вишни
100 г смородины 75 г кишмиша
25 г нарезанной смеси фруктовой кожуры 100 г мягкого светло-коричневого сахара
4 ст.л. сметаны 5 ст.л. молока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 18 см.*

Форму смажьте и посыпьте мукой. Просейте муку и смесь пряностей. Положите все ингредиенты в миску, смешайте, взбейте, чтобы получилась однородная масса (если взбиваете ручным миксером — 2–3 минуты, электрическим — 1,5 минуты). Ложкой переложите смесь в подготовленную форму и выпекайте 2 часа. Положите остывать на решетку.

ТОРТЫ С ИМБИРЕМ И ДРУГИМИ ПРЯНОСТЯМИ

Основная миссионерская деятельность Движения сознания Кришны — это распространение книг и повсеместное пение святых имен Бога — Харе Кришна *мантры*. Только в одной Англии с начала 70-х годов было распространено 13 миллионов экземпляров книг Шрилы Прабхупады. С 1969 года каждый день преданные в Лондоне выходят на Оксфорд Стрит и поют святые имена.

И тот и другой вид деятельности называется «*санкиртана*», или прославление Господа Кришны. Иногда, однако, обстоятельства складываются так, что при осуществлении *санкиртаны* преданные претерпевают физические страдания. Особенно трудно в Британии бывает зимой. Так, сразу после посвящения у духовного учителя, я вернулся в лестерский храм, где начинал еще новичком. Был декабрь. И как раз здесь я столкнулся с легендарной «*брахмастрой*».

Несколько недель я распространял книги, заработал бронхит и оказался в постели. Наш повар Гаура Пуруша прописал мне в качестве лекарства некую «*брахмастру*» и сам же отправился на кухню ее готовить.

Из священных писаний, я знал, что *брахмастра* — это оружие, которым пользовались в ведические времена. Оно напоминало ядерное оружие, но действовало более направленно.

Он появился с улыбкой на лице и протянул мне чашку с пенящимся напитком, похожим на колдовское варево. Я поднес чашку к губам, произнес молитву и выпил. Не успел я поставить чашку на стол, как в моем желудке произошел атомный взрыв. Из глаз ручьями полились слезы, тело запылало, а вся комната закружилась в моих глазах. Гаура объяснил мне, что это — традиционное лекарство, приготовленное из имбиря, порошка чили, горчицы, кумина, кориандра и тамаринда.

На следующий день я отказался от лечения и полностью выздоровел, так и не осознав как это произошло. Но один урок я все-таки вынес для себя, что имбирь — сильнодействующая специя, стимулирующая пищеварение, очищающая кровь и оказывающая другие виды благоприятного воздействия на организм.

Бхагават

КЕКС-КОЛЬЦО С ДУШИСТЫМ ПЕРЦЕМ И СОЛОДОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. молотого душистого перца 1/4 ч.л. соды 50 г измельченных грецких орехов 50 г нарезанной кураги 50 г светлой патоки 2 ч.л. солодового экстракта 25 г коричневого сахара 150 мл молока
ГЛАЗУРЬ И УКРАШЕНИЕ: 100 г просеянной сахарной пудры 2 ч.л. (примерно) горячей воды
50 г засахаренной вишни, нарезанной на четвертинки
*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте кольцообразную форму диаметром 20 см.*

Тщательно смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Просейте вместе муку, душистый перец, пекарный порошок и соду. Смешайте с грецкими орехами и курагой. Подогрейте патоку; солоди сахар в кастрюле на медленном огне. Добавьте молоко. В мучной смеси сделайте углубление и влейте туда сладкую смесь. Тщательно взбейте, чтобы получилась полужидкая мягкая масса.

Перелейте тесто в подготовленную форму и выпекайте в середине духовки около 1 часа 15 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Аккуратно переложите на решетку остывать.

Глазурь и украшение. Добавьте в сахарную пудру такое количество горячей воды, чтобы получилась густая масса, которую можно нанести на торт. Облейте ею кольцо. Украсьте вишнями.

ТОРТ С ИМБИРЕМ И КЭРОБОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 250 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г светлой патоки

125 мл. воды 200 г твердого коричневого сахара

1/2 ч.л. соды 1 ст.л. молотого имбиря 225 г топленого масла

КРЕМ: 125 мл воды 150 г сахарной пудры

1 ст.л. светлой патоки 150 г сливочного масла 100 г кэробовой стружки

Предварительно нагрейте духовку до 160° C.

Используйте квадратную форму со стороной 23 см.

Форму смажьте сливочным маслом. Перемешайте все ингредиенты в большой миске с помощью электромиксера, на низкой скорости. Увеличьте скорость до средней, взбивайте около 3 минут, пока смесь не изменит свой цвет и не станет однородной. Перелейте ее в приготовленную форму и выпекайте 1 час. Оставьте торт на пять минут в форме и затем переложите на решетку остывать. Растопите над горячей водой кэроб и остудите, но не давайте застыть. Намажьте на остывший торт крем и нанесите растопленный кэроб.

Крем. Поставьте на слабый огонь кастрюлю с водой, сахаром и патокой, и размешивайте, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и снимите с огня. Остудите до комнатной температуры, можно и полностью охладить. Взбивайте масло электромиксером до тех пор, пока оно не станет белым и пышным. Постепенно добавляйте сироп, тщательно взбивая после каждой новой порции.

ТОРТ С КОРИЦЕЙ И ИМБИРЕМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 75 г сахарной пудры
150 г сливочного масла 2 ст.л. сметаны 75 г светлой патоки 2 ч.л. молотого имбиря 1 ч.л.
молотой корицы 5 ст.л. горячей воды

КАРАМЕЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ: 75 г сливочного масла 100 г коричневого сахара 2 ст.л. молока
175 г сахарной пудры 1 ч.л. ванильной эссенции

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом. Взбейте масло с сахаром в небольшой миске электромиксером до образования светлой пышной массы. Добавьте сметану и перемешайте. Постепенно добавляйте патоку, тщательно взбивая. Переложите массу в большую посудину. Половину просеянных сухих ингредиентов смешайте с половиной всей воды, перемешайте с общей массой, затем так же добавьте оставшуюся муку и воду. Размешайте, чтобы получилось однородное тесто. Перелейте его в подготовленную форму. Выпекайте около часа. Оставьте торт на пять минут в форме, потом переложите остывать на решетку. Покройте верхушку остывшего торта глазурью, посыпьте дополнительно корицей.

Карамельная глазурь. Поставьте на огонь кастрюлю с маслом и сахаром. Перемешивайте, не доводя до кипения, пока масло не растает и сахар не растворится. Влейте молоко и мешайте еще 2 минуты на огне. Переложите в посудину поменьше. Взбивайте, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру и эссенцию.

«ЗОЛОТОЙ» ПИРОГ С ИМБИРЕМ

200 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/4 ч.л. соли
3 ст.л. молотого имбиря сливочное масло для смазки, натертая цедра 1 апельсина
75 г сливочного масла 50 г сахара демерара 100 г светлой патоки 2 ст.л. сметаны молоко

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте квадратную форму со стороной 15 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте в миску муку, соль, имбирь и пекарный порошок. Смешайте с апельсиновой цедрой. Подогревайте в кастрюле масло с сахаром и патокой столько времени, чтобы масло растаяло, но смесь еще не сильно нагрелась.

В мерной посуде взбейте сметану и добавьте молоко, чтобы получилось 125 мл. Соедините с подогретой смесью и сухими ингредиентами. Тщательно перемешайте. Смесь должна легко отставать от ложки. Перелейте в подготовленную форму и выпекайте 1,5 часа, пока на пироге не образуется твердая корочка. Пусть остынет на решетке.

РОСКОШНЫЙ ПИРОГ С ИМБИРЕМ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/4 ч.л. соли
2 ч.л. молотого имбиря 1 ч.л. молотой корицы 100 г сливочного масла
100 г мягкого светло-коричневого сахара 100 г светлой патоки 2 ст.л. сметаны
150 мл простого йогурта (простокваши)

2 ст.л. консервированного имбиря сливочное масло для смазки

*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте квадратную форму со стороной 23 см.*

Форму смажьте и посыпьте мукой. Просейте в миску муку, соль, пряности и пекарный порошок. Подогрейте в кастрюле масло, сахар и патоку, чтобы масло растаяло. Взбейте в миске сметану и йогурт. Добавьте к ним сухие ингредиенты, растопленную смесь, перемешайте; должна получиться мягкая полужидкая масса. Смешайте с имбирем. Ложкой переложите в подготовленную форму и выпекайте 50—60 минут, пока торт не пропечется и на нем не образуется твердая корочка. Положите остывать на решетку

ТЕМНЫЙ ИМБИРНЫЙ ТОРТ

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. молотого имбиря 1 ч.л. горчичного порошка
1 ч.л. молотой корицы 200 мл подсолнечного масла
5 ст.л. черной патоки 5 ст.л. солодового экстракта 3 ст.л. светлой патоки
4 ст.л. сметаны 125 мл снятого молока
*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте и положите на дно бумагу. Смешайте муку, имбирь, горчичный порошок, корицу и пекарный порошок и оставьте. В другой посуде взбейте вместе масло, всю патоку, солод, сметану и молоко. Всыпьте сухие ингредиенты и замесите тесто.

Перелейте в подготовленную форму и выпекайте в низу духовки 1,5 часа, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Переложите на решетку и дайте полностью остыть, не снимая подложенной бумаги. Храните в герметично закрывающейся посуде.

ГЛАЗИРОВАННЫЙ ТОРТ С ИМБИРЕМ (В)

ДЛЯ ТЕСТА: 350 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды
225 г мягкого темно-коричневого сахара или темного сахара мусковадо 4 ст.л. соевого молока
200 мл кукурузного масла 100 г светлой патоки 200 мл горячей воды 2 ч.л. молотого имбиря
1/2 ч.л. смеси молотых пряностей 75 г засахаренного имбиря, мелко нарезанного
ДЛЯ УКРАШЕНИЯ: 150 г просеянной сахарной пудры 1—2 ст.л. горячей воды
25 г засахаренного имбиря
*Предварительно нагрейте духовку до 150° С.
Используйте форму для торта 33х25 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Взбейте сахар и соевое молоко. Добавьте туда масло и патоку, взбейте еще раз; затем внесите муку и пекарный порошок. Растворите соду в горячей воде и добавьте к смеси вместе с молотым имбирем, пряностями и засахаренным нарезанным имбирем. Перелейте тесто в подготовленную форму. Выпекайте около часа в заранее нагретой духовке, пока торт не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Когда торт остынет, выньте его из формы и осторожно удалите бумагу.

Глазурь. Смешайте сахарную пудру с горячей водой, чтобы получилась однородная масса. С помощью мешочка для крема нанесите глазурь на торт в виде решетки и украсьте его кусочками засахаренного имбиря.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ С ИМБИРЕМ (В)

175 г муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. пекарного порошка 75 г растительного маргарина
3 ст.л. светлой патоки 75 г коричневого сахара
2 ч.л. молотого имбиря
1 ч.л. смеси пряностей 25 г засахаренного имбиря
2 ст.л. соевого молока
125 мл воды 1 ст.л. лимонного сока
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Подогрейте в кастрюле маргарин, патоку и коричневый сахар. Просейте все сухие ингредиенты в миску. Добавьте нарезанный имбирь и смешайте все с подогретой смесью. Добавьте соевое молоко и смешайте в однородную массу. Доведите до кипения воду и лимонный сок, смешайте с тестом. Перелейте его в приготовленную форму и выпекайте 45—55 минут. Охладите пирог в форме.

ПЕРЕЧНЫЙ ТОРТ «ПЭТТЕРДЕЙЛ»

450 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 1 ст.л. молотого имбиря
1/4 ч.л. молотой ГВОЗДИКИ 1/2 ч.л. свежесмолотого черного перца 100 г сливочного масла
200 г коричневого сахара 100 г изюма без косточек 100 г смородины 25 г смеси нарезанной
фруктовой кожуры 200 г подогретой светлой патоки 4 ст.л. сметаны 250 мл снятого молока
сливочное масло для смазки
*Предварительно нагрейте духовку до 160° С
Используйте глубокую квадратную форму со стороной 18 см.*

Просейте муку, пряности и черный перец в миску. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте с сахаром и добавьте изюм, смородину и фруктовую кожуру. Сделайте углубление в центре и влейте туда патоку, сметану и молоко; слегка взбейте. Ложкой переложите массу в подготовленную форму и выпекайте 2,5 часа, пока торт не пропечется и на нем не образуется твердая корочка. Дайте остыть на решетке.

СКАНДИНАВСКИЙ ТОРТ С ПРЯНОСТЯМИ

150 г муки с разрыхлителем теста $\frac{1}{2}$ ч.л. пекарного порошка
4 ст.л. сметаны 150 г сахарной пудры 50 г топленого масла
1 ч.л. молотой гвоздики $\frac{1}{2}$ ч.л. молотого имбиря
 $\frac{1}{2}$ ч.л. молотого кардамона 200 мл пахты
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму для торта диаметром 18 см.*

Форму смажьте сливочным маслом. Взбейте сметану с сахаром, чтобы смесь побелела. Влейте туда растопленное масло, всыпьте просеянные сухие ингредиенты и добавьте молоко. Тщательно перемешайте. Переложите смесь в подготовленную форму. Выпекайте около часа, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Переложите на решетку остывать.

ТОРТ С ЙОГУРТОМ И ЧЕРНОЙ ПАТОКОЙ

275 г муки с разрыхлителем теста 1,5 ч.л. пекарного порошка 300 мл простого йогурта
(простокваши) 275 г светлой патоки 2 ст.л. черной патоки
2 ч.л. молотого имбиря 1 ч.л. молотой корицы
 $\frac{1}{2}$ ч.л. МОЛОТОЙ ГВОЗДИКИ
75 г сливочного масла
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Всю патоку соедините с молоком или йогуртом. Просейте все сухие ингредиенты и смешайте со смесью патоки. Растопите масло и добавьте в тесто. Сильно взбейте. Перелейте в форму и выпекайте 45 минут. Проверьте теплым ножом, готово ли. Если нож выходит из середины торта чистым, то торт готов. Оставьте в форме на десять минут и затем переложите на решетку остывать.

ЕВРЕЙСКИЙ ТОРТ С ПАТОКОЙ И ПРЯНОСТЯМИ

275 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды, растворенной в 1 ст.л. молока 50 г сливочного масла 150 г светлой патоки 50 г мягкого коричневого сахара 150 мл молока 6 ст.л. сметаны 1 ч.л. молотого имбиря щепотка соли 1 ч.л. смеси пряностей 1/4 ч.л. МОЛОТОЙ ГВОЗДИКИ 50 г шелушенного миндаля

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Поставьте в маленькой кастрюльке на медленный огонь масло, патоку и сахар и постоянно размешивайте, пока сахар не растворится. Снимите с плиты и отставьте.

Взбейте вместе молоко, соду и сметану. Просейте в большую миску муку, имбирь, пекарный порошок, соль, пряности, гвоздику В центре сделайте углубление и влейте туда взбитую и подогретую смеси. С помощью металлической ложки смешайте сначала обе жидкости, а затем примешивайте муку Когда у вас получится однородное тесто, перелейте его в форму Посыпьте сверху миндалем и слегка прижмите его к поверхности. Выпекайте около часа до готовности. Выньте торт из духовки и оставьте в форме на 30 минут. Переложите на решетку и полностью охладите, перед тем как подавать.

ТОРТ НА ПАХТЕ «ЛИНКОЛЬН»

450 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 225 г сливочного масла 1 ч.л. смеси пряностей (по желанию) 225 г сахара 1 ст.л. патоки 225 г смородины 1 ч.л. соды 50 г смеси сухой фруктовой кожуры около 600 мл пахты

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Вотрите масло в муку и добавьте остальные ингредиенты. Подогрейте патоку и вылейте в середину смеси. Замесите на пахте достаточно мягкое тесто. Выпекайте около часа. Проверьте теплым ножом, готово ли. Оставьте торт в форме на 15 минут и переложите на решетку

ТОРТ С КОФЕЙНОЙ ПОМАДКОЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 175 г размягченного сливочного масла 175 г мягкого коричневого сахара 6 ст.л. сметаны

1 ст.л. растворимого кофе без кофеина 150 мл молока

НАПОЛНИТЕЛЬ И УКРАШЕНИЕ: 75 г размягченного сливочного масла 225 г просеянной сахарной пудры 1 ст.л. молока

1 ст.л. растворимого кофе без кофеина несколько грецких орехов без шелухи ,

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте две формы по 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Смешайте в миске все ингредиенты для торта и взбейте, пока не получится равномерная смесь. Разделите ее на две равные части, переложите в формы и разровняйте поверхности. Выпекайте около 30 минут, пока коржи не поднимутся и не станут слегка отставать от стенок форм. Дайте им остыть несколько минут, выньте из форм, освободите от бумаги и переложите на проволочные подставки для окончательного охлаждения.

Наполнитель и глазурь. Отмерьте все ингредиенты в миску и тщательно взбейте до получения однородной массы. Используйте половину смеси, чтобы соединить коржи. Остальное нанесите на верх торта с помощью вилки. Украсьте его грецкими орехами.

ПИРОГ К ЧАЮ С ИМБИРЕМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

225 г муки с разрыхлителем теста

1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соли

2 ч.л. молотого имбиря 50 г сливочного масла 50 г коричневого сахара

75 г измельченных грецких орехов

25 г мелко нарезанного засахаренного имбиря 2 ст.л. сметаны

150 мл молока 1 ч.л. сахара демерара

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 450-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом. Просейте муку, соль, имбирь и пекарный порошок. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте сахар, грецкие орехи и засахаренный имбирь. Большую часть сметаны перемешайте с молоком и соедините с мукой и маслом. Тщательно взбейте. У вас получится очень липкое тесто. Переложите его в форму, смажьте сверху оставшейся сметаной и посыпьте сахаром демерара. Выпекайте 1 час 5 минут, пока пирог не станет золотисто-коричневого цвета. Если слегка стукнуть по нему, то должен быть слышен глухой звук. Подавайте намазанные маслом ломтики.

ПИРОГ С КОРИЦЕЙ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ст.л. корицы 75 г сливочного масла
100 г коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 1/2 ч.л. соли 300 мл пахты 2 ч.л. ванили еще
3 ст.л. коричневого сахара

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 450-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Проройте муку, соль, корицу и пекарный порошок. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте с сахаром, ванилью, сметаной и пахтой. Перелейте в форму и выпекайте 45 минут. Оставьте на десять минут в форме, чтобы пирог окреп, затем переложите на решетку.

ИМБИРНЫЙ ТОРТ С ИНЖИРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

100 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка
100 г сливочного масла 50 г сахарной пудры
100 г мелко нарезанного инжира 75 г мелко нарезанного засахаренного имбиря
50 г измельченных грецких орехов 150 мл сметаны

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и выложите дно пергаментной бумагой. Смажьте также бумагу. Взбейте электромиксером масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Переложите ее в большую посудину. Смешайте с инжиром, имбирем и грецкими орехами, а потом с просеянной мукой и сметаной. Переложите полученное тесто в подготовленную форму и выпекайте около 1 часа 15 минут. Оставьте торт на пять минут в форме, прежде чем положить остывать на подставку.

ТОРТ С ПАТОКОЙ «СОМЕРСЕТ»

225 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. смеси пряностей

100 г размягченного сливочного масла 75 г сахарной пудры 5 ст.л. черной патоки

150 мл сметаны 100 г кишмиша просеянная сахарная пудра для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте квадратную форму со стороной 18 см.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите пергаментной бумагой. Смешайте в однородную массу муку, пряности, масло, сахарную пудру, черную патоку, сметану и кишмиш. Переложите массу в подготовленную форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около 1 часа 15 минут, пока теплый нож, вынутый из середины торта, не останется чистым. Переложите на решетку; чтобы торт остыл. Подавайте посыпанным сахарной пудрой.

ТОРТ «ШИРИНГ»

400 г муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка щепотка соли 200 г сливочного

масла 225 г мягкого светло-коричневого сахара натертая цедра 1/2 лимона 4 ч.л. тмина

1 ч.л. натертого мускатного ореха (или по вкусу) 4 ст.л. сметаны 200 мл молока сливочное масло для смазки

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте и посыпьте мукой. Просейте в миску муку, соль и пекарный порошок. Вотрите туда масло, чтобы масса стала похожей на мелкие крошки хлеба. Смешайте с сахаром, лимонной цедрой и пряностями. В другой посудине смешайте сметану и молоко и, постепенно вливая их в смесь сухих ингредиентов, замесите тесто.

Ложкой переложите тесто в форму и выпекайте 1,5 часа, пока торт не пропечется и на нем не образуется твердая корочка. Если поверхность слишком быстро подрумянится, накройте торт в духовке промасленной пергаментной бумагой или фольгой. Оставьте на 10 минут в форме и затем переложите на решетку, чтобы торт остыл.

ТОРТ С ТМИНОМ

ДЛЯ ТЕСТА:

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка
2 ч.л. тмина 100 г сливочного масла 100 г сахарной пудры
1 ст.л. жирных сливок примерно 6,5 ст.л. молока

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 1 ст.л. сахарной пудры 1 ч.л. тмина

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте глубокую форму для торта диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Просейте муку, пекарный порошок и соль. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожей на мелкие крошки хлеба. Добавьте тмин и слегка смешайте вилкой. Добавьте сливки и молоко. Должно получиться липкое тесто. Посыпьте сверху сахарной пудрой, смешанной с тмином. Переложите в подготовленную форму и выпекайте 1 час. Положите остывать на решетку. Подавайте горячим.

КОФЕЙНОЕ КОЛЬЦО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

225 г просеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка

75 г сахара мусковадо 4 ст.л. сметаны

3 ст.л. растворимого кофе без кофеина 150 г сливочного масла

50 г очищенных от шелухи и измельченных грецких орехов 150 мл теплого молока

ГЛАЗУРЬ И УКРАШЕНИЕ: 1 ч.л. растворимого кофе без кофеина 1 ст.л. горячей воды

50 г просеянной сахарной пудры 8 половинок грецких орехов

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте кольцеобразную форму на 1,25 л.

Слегка смажьте форму сливочным маслом. Взбейте масло с сахаром в пышную массу. Взбивая, постепенно влейте сметану, а затем кофе, растворенный в теплом молоке. Добавьте муку и грецкие орехи, затем молоко. Замесите тесто. Переложите в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 45—50 минут, пока кекс не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Слегка охладите, аккуратно выньте из формы и переложите на решетку.

Глазурь. Разведите кофе горячей водой. Добавьте сахарную пудру и тщательно перемешайте. Аккуратно облейте кекс глазурью, чтобы отдельные струйки стекали по бокам. Украсьте половинками грецких орехов.

МАЛИНОВЫЙ ТОРТ С ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г сливочного масла 75 г сахара
2 ч.л. корицы 1/2 ч.л. душистого перца 1 ч.л. мускатного ореха 7 ст.л. сметаны
275 г протертого малинового варенья 50 г измельченных грецких орехов
ГЛАЗУРЬ: 150 г малинового варенья 125 мл яблочного сока 2 ч.л. крахмала 2—3 капли
лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте две формы по 23 см.

Смажьте формы сливочным маслом. Взбейте масло с коричневым сахаром в большой миске до воздушного состояния. Добавьте сметану и еще раз взбейте. Затем всыпьте просеянные вместе муку; пекарный порошок и пряности и замесите однородное тесто. Смешайте с вареньем и грецкими орехами, перелейте в формы и выпекайте 25—30 минут. Оставьте коржи в формах на пять минут и переложите на проволочные подставки остывать.

Глазурь. Поставьте на огонь кастрюлю с вареньем и яблочным соком. Доведите до кипения и варите 5—6 минут, затем снимите с огня. Крахмал перемешайте с 1 ст.л. воды. Влейте в кастрюлю, размешайте, поставьте ее снова на огонь и доведите до кипения. Смешайте с лимонным соком и снимите с плиты. Когда остынет, аккуратно разрежьте каждый корж по горизонтали. Смажьте три коржа глазурью, соедините их и нанесите оставшуюся глазурь сверху и по бокам торта.

ПИРОГ К ЧАЮ С ПАТОКОЙ И ПРЯНОСТЯМИ

Проще всего отмерить большое количество патоки таким образом: взвесить сосуд с патокой (без крышки), из этого веса вычесть количество, указанное в рецепте. Ложкой вычерпывать патоку до тех пор, пока весы не покажут вычисленную разность.

275 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды щепотка соли 1 ч.л. смеси
молотых пряностей 1 ч.л. молотого имбиря 1 ч.л. молотой корицы
50 г сливочного масла 150 г светлой патоки

150 г сахара демерара или обыкновенного сахара 100 г мелко нарезанной фруктовой кожуры
2 ст.л. сметаны 150 мл молока миндаль, очищенный от шелухи, для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом и выложите ее пергаментной бумагой. В небольшой кастрюле растопите масло. Снимите с огня и смешайте с патокой и сахаром. Дайте остыть. Просейте в миску муку, соль, соду, пекарный порошок и пряности, смешайте с нарезанной кожурой. Смешайте сметану с молоком, соедините с остывшей сладкой смесью. Вылейте ее в посудину с мукой и взбейте до получения однородной массы. Перелейте в подготовленную форму и положите сверху миндаль. Выпекайте 1 час 15 минут, пока пирог не поднимется и на нем не образуется твердая корочка. Выложите из формы и оставьте на решетке.

ИМБИРНЫЙ ПИРОГ

450 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. соды
1 ч.л. пекарного порошка 225 г сливочного масла
100 г коричневого сахара 225 г черной патоки
4 ст.л. сметаны 15 г молотого имбиря 25 г смеси пряностей щепотка молотой гвоздики щепотка
молотой корицы 100 г смородины 100 г кишмиша 75 г нарезанных цукатов
75 г молотого миндаля 300 мл яблочного сока
Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте форму для торта диаметром 23 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Смешайте масло с сахаром. Добавьте слегка подогретую патоку. Добавьте сметану и взбейте смесь. Смешайте муку и пекарный порошок с пряностями, сухофруктами и миндалем. Растворите соду в яблочном соке и постепенно смешайте с остальными ингредиентами. Ложкой переложите тесто в подготовленную форму и выпекайте два часа. Проверьте готовность теплым ножом. Оставьте пирог в форме на 15 минут, затем переложите на решетку до полного охлаждения.

ТОРТ НА ПАХТЕ «ГЕРНЭЙ»

450 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. соды 1 ч.л. пекарного порошка 225 г смородины
150 мл яблочного сока 100 г несоленого сливочного масла 1 ч.л. натертого мускатного ореха
225 г коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 150 мл пахты 2 ч.л. лимонного сока
Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Погрузите смородину в яблочный сок, чтобы она набухла. Вотрите масло в муку, смесь должна напоминать мелкие крошки хлеба. Просейте вместе мускатный орех, пекарный порошок, соду и сахар и добавьте к муке с маслом. Смешайте сметану с пахтой и лимонным соком. Сделайте углубление в смеси сухих ингредиентов. Добавляйте попеременно яблочный сок и пахту, примерно по трети за один раз. Тщательно перемешайте до образования однородной массы. Переложите в форму и выпекайте 2 часа, пока торт не поднимется и не подрумянится. Прежде чем разрезать, дайте торту полностью остыть.

ТОРТ НА ПАХТЕ «КАМБЕРЛЕНД»

450 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка
1 ч.л. соды 175 г сливочного масла 100 г коричневого сахара
225 г нарезанных лимонных цукатов 100 г изюма без косточек 2 ст.л. мармелада 250 г пахты

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Просейте муку и пекарный порошок, вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожа на мелкие крошки хлеба. Добавьте сахар. Рассыпьте сверху изюм и цукаты. Смешайте мармелад с молоком и подогрейте, чтобы он растворился. Дайте молоку остыть, растворите в нем соду и влейте в мучную смесь, чтобы получилось мягкое тесто. Переложите в форму и выпекайте в течение часа. Уменьшите огонь до 150° С и пеките еще 45 минут, пока торт не поднимется и не подрумянится. Перед тем как нарезать, охладите.

КОФЕЙНЫЙ БИСКВИТ С МИНДАЛЕМ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла 100 г сахара 4 ст.л. сметаны 50 г молотого миндаля 2 капли миндальной эссенции
150 мл воды

НАПОЛНИТЕЛЬ И УКРАШЕНИЕ: 25 г кэробовой стружки 300 мл жирных сливок 25 г быстрорастворимого кофе без кофеина 1 ст.л. горячей воды 50 г сахарной пудры

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте глубокую форму для торта 18x28 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Все ингредиенты для бисквита положите в миску, смешайте и взбейте однородное тесто. Переложите его в подготовленную форму. Выпекайте 25—30 минут до образования твердой корочки. Выньте из формы, удалите бумагу и дайте остыть.

Наполнитель и украшение. Растопив кэроб, держите его в тепле, чтобы он оставался жидким. Взбейте сливки с растворенным кофе и сахарной пудрой. Обрежьте края торта и разрежьте его по горизонтали на три равные части. Нанесите слой крема на первый корж, закройте вторым, также намажьте его кремом. Положите сверху последний корж и смажьте бисквит по бокам. Кэроб переложите в мешочек для крема с узкой насадкой. Выдавите кэроб прямыми линиями вдоль торта, а затем нарисуйте, не отрывая руки, другие, пересекающие их, линии, чтобы рисунок напоминал шеврон. Охлаждайте не менее часа и подавайте.

НЕМЕЦКИЙ ТОРТ С ПАТОКОЙ И ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

450 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 2 ч.л. пекарного порошка 275 г светлой патоки
¹/₂ ч.л. мелко молотого кардамона щепотка гвоздики щепотка соли 200 г сахара 75 г сливочного
масла 150 мл сметаны 50 г смородины 50 г измельченного миндаля 1 ст.л. апельсинового сока

50 г лимонных цукатов 50 г апельсиновых цукатов

¹/₄ ч.л. лимонной цедры ¹/₂ ч.л. апельсиновой цедры

НАПОЛНИТЕЛЬ: 250 г абрикосового джема марципан

ГЛАЗУРЬ: 225 г сахарной пудры 2 ст.л. порошка кэроб

1 ч.л. сливочного масла 5 ст.л. горячей воды

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте два лотка для рулета с вареньем.

Формы смажьте сливочным маслом. Осторожно нагрейте патоку, сахар и масло, чтобы сахар растворился и масло растаяло. Снимите с огня И смешайте с пряностями. Поставьте остывать.

Дважды просейте вместе муку, соль и пекарный порошок. Смешайте с остывшей массой и добавьте всю цедру и сметану. Тщательно перемешайте. Добавьте цукаты, ягоды, орехи и, в конце, апельсиновый сок. Перелейте смесь в две приготовленные формы. Они должны быть наполнены на половину, потому что тесто тщательно поднимется привычке. Выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 35—40 минут, Вытащите коржи и оставьте и формах на 10 минут, затем переложите на решетку.

Наполнитель. Остывшие коржи разрежьте каждый пополам по горизонтали. На один из нижних коржей нанесите четверть всего джема и соедините снова с верхней частью. На листе пергаментной бумаги, посыпанной сахарной пудрой, раскатайте марципан по размеру торта. Смажьте первую пару коржей сверху джемом и накройте марципаном, положите сверху третий корж, предварительно также смазанный джемом, и смажьте его с другой стороны. Закройте последним коржом. Нанесите сверху глазурь и украсьте миндалем.

Глазурь. Просейте в миску сахарную пудру и кэроб, смешайте с маслом и водой. В сбейте в однородную массу.

ТОРТ НА ПАХТЕ С ПРЯНОСТЯМИ

250 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1/2 ч.л. соды
1 ч.л. несоленого размягченного сливочного масла 200 г мягкого коричневого сахара
2 ст.л. сметаны 1 ч.л. молотой корицы 1 ч.л. молотого кардамона
1 ч.л. молотой гвоздики 75 г измельченного изюма 300 мл пахты

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму со стороной 23 см.*

Форму смажьте и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась кремовидная масса. Добавьте сметану и тщательно взбейте. Просейте вместе сухие ингредиенты, затем просейте еще раз над изюмом и потрясите миску, чтобы он смешался с мукой. Чередую, постепенно добавьте к взбитому маслу мучную смесь и пахту, примерно по трети за один раз. Тщательно, но не сильно, перемешайте. Не перемешивайте слишком большое количество теста сразу. Ложкой переложите его равномерно в форму.

Выпекайте 50—55 минут. Выньте из духовки и через 5—6 минут переложите на решетку остывать. Когда торт остынет, нарежьте на ломтики или квадратные кусочки и подавайте.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ С ПЕКАНОМ И ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка
3 ч.л. корицы щепотка имбиря 1 ч.л. мускатного ореха 2 ч.л. душистого перца
1 ч.л. соли 100 г сливочного масла 100 г коричневого сахара
250 мл сметаны 100 г измельченных орехов пекана

НАПОЛНИТЕЛЬ И ГЛАЗУРЬ: 250 г сахарной пудры 6 ст.л. порошка кэроба
4 ч.л. быстрорастворимого кофе без кофеину 175 г сливочного масла
4 ст.л. кипящей воды несколько орехов пекана

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте две формы по 23 см.*

Формы смажьте сливочным маслом. Сухие ингредиенты просейте. Взбейте масло с сахаром до образования воздушной массы. Смешайте со сметаной. Добавьте орехи и просеянные ингредиенты, осторожно взбейте. Разделите массу на две части и переложите в формы. Выпекайте в заранее разогретой духовке в течение 40 минут. Когда коржи начнут отставать от стенок форм, выньте их из духовки и переложите на решетку

Наполнитель и глазурь. Соедините в миске сахарную пудру и кэроб с маслом. Смешайте с растворенным в воде кофе. Намажьте оба коржа и соедините их. Остальное нанесите на торт сверху и по бокам. Украсьте орехами.

МАКОВЫЙ ТОРТ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 75 г маковых семян

200 мл снятого молока 100 г размягченного сливочного масла

100 г мягкого светло-коричневого сахара 6 ст.л. сметаны

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Поставьте на огонь кастрюлю с молоком и маком, доведите до кипения, выключите и дайте полностью остыть. В большой посуде взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану Просейте туда муку Замесите тесто, добавив к нему мак с молоком. Переложите в форму и разровняйте поверхность.

Выпекайте около часа, пока торт не поднимется, не подрумянится и не начнет отставать от стенок формы. Оставьте в форме на 5—10 минут, затем переложите на решетку Удалите бумагу и дайте остыть.

ВЫПЕЧКА С ОВОЩАМИ

Проблемы бездомных и голодающих существуют не только в странах третьего мира. В Англии десятки тысяч обездоленных людей ночуют на улице, множество нищих собирают подаяние, чтобы купить какую-нибудь еду Шрила Прабхупада хотел, чтобы в радиусе десяти миль от храма Движения сознания Кришны не было ни одного голодного. В результате появилась благотворительная программа «Пища Жизни».

«Пища Жизни» — исключительно вегетарианская программа. И, так как ища предложена Господу Кришне, любой, кто принимает ее, получает также и духовную пользу. В Британии в настоящее время программа «Пища Жизни» действует в десяти городах. В Манчестере открыто бесплатное кафе для малообеспеченных семей и студентов.

Эта программа очень нужна в тех странах Восточной Европы, в которых происходят радикальные изменения в экономике и гражданские войны. В Сараево преданные получали продукты и кормили жителей этого разрушенного, охваченного войной города. Преданные в Сухуми (Грузия) тоже помогали жертвам гражданской войны. Преданные в Польше и других странах также развернули обширную программу «Пища Жизни».

Программа «Пища Жизни» действует также в Индии и Африке. Команда из дурбанского храма в Южной Африке каждый день выезжает в негритянские резервации. Во Вриндаване, на севере Индии, планируется построить *прасад-холл*, в котором все нуждающиеся этого священного городка, смогут получать питательную пищу Подобный проект уже на протяжении двадцати лет с успехом действует в Майапуре, в Западной Бенгалии.

Пожалуйста, внесите и Вы свой вклад в развитие этой программы. Зачастую нас ограничивают только средства. Участники программы полны энтузиазма добиться успеха. Ваши пожертвования могут реально помочь изменить ситуацию. Пожалуйста, присылайте ваши пожертвования на адреса храмов Движения сознания Кришны в Вашем городе.

Спасибо.
Бхагават.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ СО СМЕТАНОЙ

ДЛЯ ТЕСТА: 175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 1 ч.л. молотой корицы
1 ч.л. молотого мускатного ореха 100 г коричневого сахара 225 г натертой моркови
150 мл растительного масла 150 мл сметаны

ГЛАЗУРЬ:

75 г размягченного сливочного сыра 50 г мягкого сливочного масла
1 ч.л. натертой лимонной цедры 200 г сахарной пудры

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом. Положите на дно пергаментную бумагу. Смажьте ее сливочным маслом. Просейте вместе муку, соду, корицу и мускатный орех. Перемешайте сахар с морковью, а масло со сметаной. Смешайте все с мукой и замесите тесто. Перелейте его в приготовленную форму. Выпекайте около 50 минут. Переложите остывать на решетку. Когда остынет, нанесите глазурь. Украсьте грецкими орехами.

Глазурь. Взбейте электромиксером сливочный сыр с маслом и цедрой, чтобы получилась пышная масса. Потом взбивайте, постепенно добавляя просеянную сахарную пудру; пока не получится однородная масса.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С АПЕЛЬСИНОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г сливочного масла
1 ст.л. натертой апельсиновой цедры 150 г сахарной пудры 8 ст.л. сметаны 225 г кишмиша
150 г крупно натертой моркови 100 г муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. молотого мускатного ореха
1 ч.л. смеси пряностей 8 ст.л. апельсинового сока
ГЛАЗУРЬ: 75 г сливочного масла 150 г сахарной пудры
1 ст.л. апельсинового сока несколько капель оранжевого пищевого красителя
*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом. Положите на дно пергаментную бумагу Смажьте ее тоже. Взбейте электромиксером масло, цедру и сахар, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите в большую посудину, смешайте с кишмишем и морковью, а потом с просеянными сухими ингредиентами и апельсиновым соком. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте 1,5 часа. Оставьте торт на пять минут в форме и переложите на решетку. Когда остынет, покройте глазурью.

Глазурь. Взбивайте электромиксером масло, пока оно не станет пышным. Продолжая взбивать, постепенно всыпьте просеянную сахарную пудру, затем сок и немного красителя. Должна получиться однородная масса.

БУЛОЧКА С МОРКОВЬЮ, ИЗЮМОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ (В)

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 150 г растительного маргарина
1 ч.л. ванильной эссенции 150 коричневого сахара 2 ст.л. светлой патоки 150 мл соевого молока
275 г натертой моркови 175 г измельченного изюма 100 г измельченных грецких орехов
1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ
*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для булок на 1,4кг.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Электромиксером взбейте маргарин, эссенцию и сахар в пышную массу Взбивая, добавьте патоку; затем соевое молоко до образования однородной массы. Переложите в посудину большего объема. Смешайте с морковью, изюмом и грецкими орехами. Добавьте просеянные сухие ингредиенты и тщательно перемешайте. Перелейте в подготовленную форму. Выпекайте около 1 часа 15 минут. Оставьте булочку на пять минут в форме, затем переложите на решетку остывать.

ШВЕЙЦАРСКИЙ ТОРТ С МОРКОВЬЮ

ДЛЯ ТЕСТА: 225 г муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. пекарного порошка 150 г светлого сахара мусковадо 50 г измельченных грецких орехов
100 г натертой моркови 2 размятых спелых банана 4 ст.л. сметаны
150 мл подсолнечного масла

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 75 г мягкого сливочного масла 75 г сливочного сыра 175 г просеянной
сахарной пудры 4 ст.л. простого йогурта (простокваши)

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и выложите бумагой. Отмерьте в большую миску муку и пекарный порошок, смешайте с сахаром. Добавьте орехи, морковь и бананы, слегка перемешайте. Сделайте углубление в центре смеси и влейте туда подсолнечное масло и сметану. Взбейте, чтобы получилась однородная масса. Переложите в форму и выпекайте около 1 часа 15 минут, пока торт не станет золотисто-коричневого цвета и не начнет отставать от стенок формы. Теплый нож, вынутый из середины торта, должен оставаться чистым. Выньте торт из формы, удалите бумагу и положите остывать на решетку.

Верх торта. Смешайте все ингредиенты в миске и взбейте, чтобы получилась однородная смесь. Намажьте ею торт с помощью вилки. Поставьте торт в прохладное место, чтобы глазурь слегка затвердела. Подавайте нарезанным на тонкие кусочки.

КОФЕЙНЫЙ ТОРТ С МОРКОВЬЮ

ДЛЯ ТЕСТА: 275 г муки с разрыхлителем теста 1 1/2 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного
масла 175 г коричневого сахара 2 ст.л. сметаны 1/2 ч.л. смеси специй 4 ч.л. натертой
апельсиновой цедры 2 ст.л. апельсинового сока 150 мл крепкого черного кофе без кофеина 275 г
натертой моркови 75 г измельченных грецких орехов

ДЛЯ ВЕРХА ТОРТА: 150 г мягкого сливочного сыра 4 ст.л. несоленого сливочного масла 100 г
сахарной пудры 1 ч.л. ванильной эссенции сок 1/2 лимона

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Взбейте сметану; пряности, цедру, сок и кофе. Все тщательно перемешайте. Бросьте в муку морковь и грецкие орехи, постепенно смешайте со взбитой массой. Перелейте тесто в форму и выпекайте 1,5 часа. Оставьте торт в форме на полчаса остывать. Выньте и переложите на решетку для окончательного охлаждения.

Верх торта. Взбейте вместе сыр и масло. Медленно всыпая сахарную пудру; продолжайте взбивать, пока не получится однородная масса. Смешайте с ванилью и лимонным соком. Нанесите 2/3 смеси на торт. Оставшуюся массу переложите в мешочек для крема и сделайте по краю торта розочки.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла
100 коричневого сахара
2 ч.л. мелко натертой апельсиновой цедры 3 ст.л. натертой моркови
2 ст.л. сметаны 150 мл молока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте форму для торта диаметром 18 см.*

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Просейте муку и пекарный порошок. Вотрите туда масло, чтобы смесь стала похожа на мелкие крошки хлеба. Добавьте сахар, цедру и морковь. Тщательно перемешайте, затем добавьте сметану; апельсиновый сок и молоко. Переложите в подготовленную форму и выпекайте 1 час 10 минут. Положите торт остывать на решетку.

ПРОСТОЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ

100 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. соды 8 ст.л. сметаны
1/2 ч.л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ 2 средних натертых морковки 200 г растопленного сливочного
масла 150 твердого коричневого сахара 225 г кишмиша

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом. Выложите ее пергаментной бумагой. Смажьте ее тоже. Сметану, соду, корицу и морковь перемешайте до получения однородной массы. Добавьте масло и сахар. Тщательно перемешайте. Добавьте просеянную муку и кишмиш, замесите тесто. Перелейте в подготовленную форму. Выпекайте около 50 минут. Подождите пять минут и переложите торт на решетку остывать.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ

175 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 1 ст.л. смеси пряностей
175 г чернослива без косточек 100 г кишмиша 75 г орехов пекана 175 мягкого коричневого
сахара 5 ст.л. растительного масла 275 г натертой моркови
2 ст.л. йогурта (простокваши) 350 г сметаны

*Предварительно нагрейте духовку до 160° С.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Орехи и чернослив крупно нарежьте. Просейте вместе муку, пекарный порошок и пряности. Смешайте с орехами, черносливом и кишмишем. Перемешайте сметану с йогуртом и сахаром. Добавьте сухие ингредиенты и взбейте, чтобы получилась однородная смесь. Перелейте смесь в подготовленную форму и выпекайте 1 час 15 минут. Оставьте торт на десять минут в форме, затем переложите на решетку остывать.

МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

200 г муки с разрыхлителем теста
1 ч.л. пекарного порошка 200 коричневого сахара 150 г сливочного масла 175 г натертой моркови 1/2 ч.л. соли 1 ч.л. корицы 1/2 ч.л. молотого мускатного ореха 2 ст.л. сметаны 100 г изюма 50 г измельченных грецких орехов 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Растопите масло в кастрюле на очень медленном огне. Перелейте его в большую миску, добавьте туда сахар, морковь, соль, корицу, мускатный орех, сметану. Просейте муку и пекарный порошок, смешайте с изюмом и грецкими орехами, тщательно перемешайте с молоком. Переложите ложкой в подготовленную форму и выпекайте около часа, пока на нем не образуется твердая корочка. Оставьте торт на десять минут в форме, затем переложите на решетку до полного охлаждения.

БУЛОЧКА С КЭРОБОМ И ЦУККИНИ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 72 ч.л. пекарного порошка 100 г сливочного масла 1 ч.л. натертой апельсиновой цедры 175 г сахарной пудры 4 ст.л. сметаны 150 г кэробовой стружки 1/2 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ 5 ст.л. молока 175 г натертого цуккини 75 г измельченных орехов пекана

ГЛАЗУРЬ: 50 г мягкого сливочного масла 1 ч.л. натертой апельсиновой цедры 275 г сахарной пудры 2 ст.л. апельсинового сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для булок на 1,4кг.

Смажьте форму сливочным маслом, положите на дно пергаментную бумагу и тоже смажьте. Взбейте электромиксером масло, цедру и сахар, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Переложите в большую посудину. Замесите тесто с просеянными сухими ингредиентами, молоком, цуккини и пеканом. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 45 минут. Дайте булочке постоять десять минут в форме, затем переложите на решетку. Когда остынет, покройте глазурью.

Глазурь. Взбейте деревянной ложкой масло с цедрой до образования однородной массы. Взбивая, постепенно добавляйте просеянную сахарную пудру и сок. Украсьте выпечку полученной глазурью.

ТОРТ С ТЫКВОЙ И АПЕЛЬСИНОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 72 ч.л. соды 160 г сливочного масла
2 ч.л. натертой апельсиновой цедры 150 г сахарной пудры 2 ст.л. сметаны 1 ст.л. светлой патоки
275 г холодной размятой тыквы 2 ст.л. порошка кэроба
1 ст.л. горчичного порошка 5 ст.л. апельсинового сока

ГЛАЗУРЬ: 175 г сахарной пудры 1 ст.л. порошка кэроба 1 ч.л. сливочного масла 1 ст.л. молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Смажьте форму сливочным маслом. Выложите дно пергаментной бумагой, смажьте ее тоже. Перемешайте электромиксером масло, цедру и сахар. Добавьте сметану и патоку и взбейте. Переложите в посудину большего объема. Смешайте с тыквой, затем с половиной всего количества сухих просеянных ингредиентов и апельсинового сока. Затем смешайте с оставшейся половиной того и другого, Перелейте смесь в подготовленную форму Выпекайте около часа. Дайте постоять десять минут в форме, затем переложите на решетку остывать. Холодный торт покройте глазурью.

Глазурь. Просейте сахарную пудру и кэроб в маленькую жаропрочную миску Смешайте с маслом и таким количеством молока, чтобы получилась густая паста. Размешивайте ее на пару до тех пор, пока полученная глазурь не растает.

ТОРТ С ТЫКВОЙ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 250 г сливочного масла

200 г сахарной пудры 4 ст.л. сметаны

1 ст.л. мелко натертой апельсиновой цедры 1/2 ч.л. миндальной эссенции 225 г нарезанных фиников 50 г молотого миндаля 225 г пюре из вареной тыквы 100 г мелко нарезанного засахаренного имбиря щепотка соли 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте глубокую квадратную форму для торта со стороной 20 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Взбейте в миске масло с сахаром до образования пышной массы. Добавьте сметану и еще раз тщательно взбейте. Перемешайте с апельсиновой цедрой, миндальной эссенцией, финиками, молотым миндалем, тыквенным пюре и имбирем. Замесите тесто, добавляя попеременно молоко и просеянные вместе муку, пекарный порошок и соль.

Переложите массу в подготовленную форму, разровняйте поверхность. Выпекайте 50—60 минут. Проверьте готовность теплым ножом. Оставьте торт в форме на десять минут и переложите на решетку

ТОРТ С ТЫКВОЙ И ФИНИКАМИ

225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 225 г сливочного масла

1 ч.л. натертой апельсиновой цедры 200 г сахарной пудры 2 ст.л. сметаны

225 г нарезанных фиников 50 г сухого кокоса 75 г размятой тыквы 150 мл молока

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте квадратную форму со стороной 20 см.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Смешайте со сметаной. Добавьте финики, кокос, тыкву и тщательно перемешайте. Добавьте просеянную муку; пекарный порошок и молоко. Все тщательно перемешайте. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте 1 час 15 минут. Оставьте на 10 минут в форме, затем переложите на решетку. Когда торт остынет, посыпьте его просеянной сахарной пудрой.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С ИМБИРЕМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 200 г сливочного

масла 75 г коричневого сахара 4 ст.л. сметаны 100 г светлой патоки 2 ч.л. молотого имбиря

1 ч.л. молотой корицы 75 г натертой сырой картошки

ЛИМОННАЯ ГЛАЗУРЬ: 225 г сахарной пудры 1 ч.л. сливочного масла примерно

1 ст.л. лимонного сока

Предварительно нагрейте духовку до 180° C.

Используйте 900-граммовую форму для булок.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась воздушная смесь. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Взбейте, постепенно вливая патоку. Переложите массу в посудину большего объема. Смешайте с картошкой и просеянными сухими ингредиентами. Переложите в форму и выпекайте около 1 часа 15 минут. Оставьте на 10 минут в форме, затем переложите на решетку. Когда пирог остынет, покройте его глазурью.

Глазурь. Просейте сахарную пудру в маленькую жаропрочную миску. Взбейте с маслом и лимонным соком, чтобы получилась густая паста. Размешивайте ее на паре до тех пор, пока полученная глазурь не растает.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С КЭРОБОМ

ДЛЯ ТЕСТА: 150 г муки с разрыхлителем теста 1/2 ч.л. пекарного порошка 150 г сливочного масла 175 г сахарной пудры 4 ст.л. сметаны 150 г холодного картофельного пюре 75 г кэробовой стружки 125 мл молока

ГЛАЗУРЬ ИЗ КЭРОБА: 100 г сливочного масла 225 г сахарной пудры 2 ст.л. порошка кэроба примерно 2 ст.л. молока

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте форму для торта диаметром 20 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная масса. Добавьте сметану и тщательно перемешайте. Смешайте с картошкой половину просеянной муки, кэроба и молока. Затем добавьте оставшиеся муку, пекарный порошок, кэроб и молоко. Переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 40 минут. Оставьте пирог на 10 минут в форме и затем переложите на решетку. Покройте остывший торт глазурью.

Глазурь. Взбейте масло до кремовидного состояния. Продолжая взбивать, постепенно добавляйте просеянную сахарную пудру, кэроб и молоко.

БУЛОЧКА С ПОМИДОРАМИ И ИЗЮМОМ

175 г муки с разрыхлителем теста 175 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 150 г размягченного сливочного масла 175 г сахарной пудры 1 ч.л. натертой лимонной цедры 4 ст.л. сметаны 200 г очищенных и нарезанных помидоров 75 г измельченного изюма 25 г измельченных орехов 1 ч.л. смеси пряностей 1/2 ч.л. соли

*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Взбейте вместе масло, сахар и лимонную цедру. Добавьте сметану; тщательно взбейте. Протрите помидоры через сито, чтобы удалить семечки. Добавьте полученное пюре к взбитому маслу, потом прибавьте изюм и орехи. Размешивайте ее на пару до тех пор, пока полученная глазурь не растает. Всыпьте сухие ингредиенты, замесите тесто. Ложкой переложите его в форму. Выпекайте 35—40 минут. Выньте булочку из духовки и оставьте на 10 минут в форме, затем аккуратно переложите на решетку остывать.

ПИРОГ С ЦУККИНИ (В)

Молодые кабачки можете нарезать вместе с кожицей. Перезрелые надо сначала очистить и вынуть из них семечки.

175 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 4 ст.л. соевого молока
100 коричневого сахара 75 г светлой патоки 125 мл кукурузного масла 1 ч.л. смеси пряностей
1/4 ч.л. соли 100 г кишмиша 25 г измельченных грецких орехов 100 г нарезанного цуккини

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Налейте в маленькую миску от электромиксера соевое молоко. Прибавьте сахар, патоку и кукурузное масло и взбивайте в течение 5 минут. В большую миску просейте муку, пекарный порошок, пряности и соль, сделайте в середине углубление, влейте туда взбитую смесь. Слегка перемешайте деревянной ложкой. Добавьте кишмиш, грецкие орехи и нарезанный кабачок, тщательно перемешайте. Переложите в форму. Выпекайте 55—60 минут. Выньте из духовки и оставьте на 10 минут в форме, прежде чем осторожно переложить на решетку остывать.

АМЕРИКАНСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ

150 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 50 г порошка кэроба 1/2 ч.л. корицы
1/2 ч.л. мускатного ореха 1/2 ч.л. гвоздики 175 г сахарной пудры 1 ст.л. ванильного сахара
200 г сливочного масла 8 ст.л. сметаны 8 ст.л. молока 75 г изюма 50 г измельченного миндаля
100 г теплого картофельного пюре цедра 72 лимона

*Предварительно нагрейте духовку до 180° С.
Используйте квадратную форму для торта со стороной 23 см.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Обваляйте изюм и орехи в небольшом количестве муки. Одну половину оставшейся муки просейте вместе с пряностями и кэробом, вторую половину — с пекарным порошком. Отставьте.

Взбейте сахар и масло, чтобы получилась пышная масса. Затем взбейте со сметаной и пюре. Добавьте муку, смешанную с пряностями и как следует перемешайте. Полученную смесь смешайте с молоком и добавьте остальную муку. Смешайте с орехами, изюмом, лимонной цедрой. Перелейте тесто в подготовленную форму и выпекайте в течение часа, пока теплый нож, вынутый из середины пирога, не будет чистым. Оставьте пирог в форме на 10 минут. Потом переложите остывать на решетку.

ПИРОГ С ПОМИДОРАМИ И ПРЯНОСТЯМИ

ДЛЯ ПИРОГА: 450 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. соды
150 г сливочного масла 225 г коричневого сахара 2 ч.л. ванильной эссенции 1 ч.л. корицы
1 ч.л. мускатного ореха 1/2 ч.л. молотой гвоздики 1/2 ч.л. смеси пряностей 575 г томатного пюре
50 г измельченных орехов пекана

ГЛАЗУРЬ: 75 г сливочного сыра 50 г сливочного масла 150 г сахарной пудры 1 ч.л. корицы
1 ч.л. молотого мускатного ореха для украшения

Предварительно нагрейте духовку до 180° С.

Используйте форму для торта диаметром 23 см.

Смажьте форму сливочным маслом и посыпьте ее мукой. Взбейте масло с сахаром и ванилью, чтобы получилась пышная масса. Смешайте с просеянной мукой, пекарным порошком, содой и пряностями. Смешайте с томатным пюре и орехами. Перелейте смесь в форму и выпекайте 60—70 минут, пока теплый нож, вынутый из середины пирога, не будет чистым. Прежде чем перекладывать пирог на решетку, остудите в форме в течение 10 минут. Когда пирог совсем остынет, покройте его глазурью.

Глазурь. Взбейте сыр с маслом в однородную массу. Постепенно взбивая, добавьте сахарную пудру и корицу. Нанесите на торт и посыпьте мускатным орехом.

ПИРОГ С ТЫКВОЙ И ПЕКАНОМ (В)

ДЛЯ ПИРОГА: 225 г муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 450 г тыквы
150 г растительного маргарина 150 г сахарной пудры 2 ст.л. светлой патоки
4 ст.л. соевого молока 100 г измельченных орехов пекана 1 ч.л. молотой корицы

ДЛЯ ВЕРХА ПИРОГА:

2 ст.л. светлой патоки 1/4 Ч.Л. МОЛОТОЙ КОРИЦЫ

8—12 орехов пекана 2 ст.л. тыквенных семечек

Предварительно нагрейте духовку до 160° С.

Используйте форму для торта диаметром 18 см.

Форму немного смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Тыкву очистите, нарежьте на крупные куски и варите в 150 мл кипящей воды 2—3 минуты, чтобы она стала мягкой. Тщательно осушите и разомните. Взбейте вместе маргарин, сахар и патоку до получения пышной массы. Постепенно добавляйте соевое молоко. Смешайте с тыквой и орехами. Просейте в смесь муку и корицу и осторожно перемешайте лопаточкой. Переложите в подготовленную форму, разровняйте поверхность и выпекайте 70—75 минут, пока пирог не начнет пружинить, если надавить на середину. Остудите в форме в течение 10 минут. Переложите на решетку.

Верх пирога. В небольшую кастрюлю положите патоку и корицу, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите глазурь с огня и покройте ею пирог. Украсьте его орехами и тыквенными семечками и покройте еще одним слоем глазури.

МОРКОВНАЯ БУЛОЧКА С ПАСТЕРНАКОМ

225 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 6 ст.л. сметаны
50 г овсяных хлопьев 50 г очищенного пастернака
150 г мягкого светло-коричневого или обыкновенного сахара 225 г домашнего творога из
снятого молока 150 г очищенной свежей крепкой моркови
1 ч.л. мелко нарезанного свежего розмарина
*Предварительно нагрейте духовку до 180° C.
Используйте 900-граммовую форму для булок.*

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Творог пропустите через сито, чтобы он стал нежным. Положите его в большую миску, добавьте сахар и тщательно взбейте. Добавьте сметану и взбейте еще раз. Добавьте мелко натертые морковь и пастернак. Просейте в смесь муку и пекарный порошок. Смешайте с овсяными хлопьями и розмарином. Тщательно все перемешайте. Переложите в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около часа, пока не образуется твердая корочка, и булка не станет отставать от стенок формы. Не вынимайте из формы 10 минут, затем переложите остывать на решетку.

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ К ЧАЮ

175 г непросеянной муки с разрыхлителем теста 1 ч.л. пекарного порошка 1 ч.л. молотой корицы
щепотка соли 150 г натертой моркови 150 г сливочного масла 150 г мягкого светло-коричневого
сахара натертая цедра 1/2 апельсина 6 ст.л. сметаны
50 г измельченных грецких орехов немного молока
*Предварительно нагрейте духовку до 160° C.
Используйте 450-граммовую форму для булок.*

Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой форму. Просейте муку, корицу, соль и пекарный порошок, добавьте все, что осталось на сите. Как следует смешайте с морковью. В большой посудине взбейте масло с сахаром, чтобы получилась пышная смесь. Добавьте апельсиновую цедру; взбейте еще раз. Продолжая взбивать, понемногу добавляйте сметану. Смешайте с мукой и орехами, добавив столько молока, чтобы получилось мягкое, но не жидкое тесто.

Переложите тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте около часа, пока пирог не поднимется, не станет отставать от стенок формы и пока на нем не образуется твердая корочка. Дайте пирогу отвердеть в течение 10 минут, затем переложите на решетку.

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПИСОК ПРОДУКТОВ

Отруби

Можно использовать отруби любых зерновых.

Засахаренные и глазированные фрукты

Получаются в процессе варки в постепенно загустевающей смеси сахара и глюкозы. Когда приготовленные таким образом фрукты обмакивают в обожженный сахар, они называются глазированные.

Засахаренная цедра фруктов

Используется цедра цитрусовых. Сначала варится, а затем пропитывается в сахарном сиропе. Не всегда удается добиться нужного качества. Старайтесь использовать не очень твердую кожуру

Кэроб

Прекрасный заменитель шоколада. Очень полезен для здоровья. Смотрите главу «Торты с кэробом».

Кокос

Обычно в магазинах можно купить обезвоженный кокос, мякоть которого твердая и сухая. Также существует кокосовое масло, а в специализированных магазинах иногда продается и кокосовое молочко. Торт с кокосом — это настоящее чудо.

СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ

Сушеные абрикосы (курага)

Основными производителями кураги являются Калифорния (США), Австралия, Южная Африка, Турция, Иран, а также южные страны СНГ. В последнее время курагу стали обрабатывать двуокисью серы. Однако в некоторых магазинах все еще продают натуральную турецкую курагу; она должна быть темной, сладкой и очень липкой.

Сушеные бананы

В них содержится всего пять процентов влаги от изначального фрукта. Смолот сушеные бананы, можно получить банановую муку

Сморщина, изюм и кишмиш

Смесь этих сухофруктов известна под названием «Винные фрукты». Получают их из различных сортов винограда, высушенного на солнце. Покупайте их свежими, без кристаллов сахара.

Финики

Сушеные финики должны быть мягкими и липкими, ни в коем случае не твердыми и не сухими. Не покупайте сморщенные финики, а также те, на которых образовался белый пушок.

Инжир

Сушеный инжир должен быть целым и сочным. Не используйте хилые плоды, а также плоды со слишком толстой кожурой. Желтоватые сорта инжира зачастую слаще на вкус.

Смеси сухофруктов

Основой такой смеси являются «Винные фрукты», к которым добавляют тропические плоды: папайю, ананас и манго.

Чернослив

Разновидность сушеной сливы. Покупайте крупный чернослив; он должен быть темным и блестящим.

ЭССЕНЦИИ

Постарайтесь использовать только натуральные эссенции. Они легкодоступны сейчас, по крайней мере в Западных странах.

Миндальная эссенция

Обладает сильным ароматом. Использовать очень осторожно. Передозировка может привести к потере натурального вкуса торта.

Мятная эссенция

Очень внимательно считайте капли. Опытные повара могут попробовать положить свежие листья.

Ванильная эссенция

Бывает двух видов — натуральная и искусственная. Чаще пользуются искусственной, однако натуральную также не сложно найти.

Розовая вода

Сладкая некрепкая эссенция. Получают из лепестков роз. В основном используется в Индийских и Арабских сладостях.

МАСЛА

Сливочное масло

Есть три типа: соленое, полусоленое и несоленое. Последнее — самое дорогое и труднодоступное. В европейской кухне оно играет важную роль. Если вам не удалось найти его, можете использовать другие два вида.

Кукурузное масло

Вырабатывается из зерен кукурузы. Хорошо подходит для жарки.

Подсолнечное масло

Всеми любимое масло. Содержит различного рода жиры, которые позволяют снизить уровень холестерина в крови.

Растительное масло

Вырабатывается из семян рапса. Широко используется в кулинарии.

Растительный маргарин

Подходит для диеты веганов. Намного дешевле обычного сливочного масла. Его жирность составляет, как правило, 80%. Существует два вида: твердый и мягкий. Мягкий маргарин используют для приготовления одноуровневых тортов. Производится химическим путём и содержит транс-жиры, вызывающие множество болезней.

Другие масла

Есть также множество других масел, которые можно использовать для выпечки. К ним относятся: оливковое масло (только будьте осторожны — оно придает блюду специфический вкус), сезамовое масло, пищевое кокосовое масло, арахисовое масло, масло семян мака и соевое масло.

МУКА И ЗЕРНО

Кукурузная мука

Практически чистый крахмал. Не содержит клейковины. Эта мука — прекрасный загуститель и редко образует комки.

Пшеничная мука

Существует много видов пшеничной муки. На земле растет как твердая пшеница, с твердыми полупрозрачными зернами, так и мягкая, с непрозрачными и мягкими зернами. Последний вид хорошо подходит для тортов, а первый — для приготовления хлеба.

Простая мука (мука для любой выпечки)

Это мягкая мука. В Англии она известна под названием «простая мука», а в Америке — «мука для любой выпечки». Также в Америке ее называют «мукой для тортов».

Мука с разрыхлителем теста

Это та же самая мягкая мука с добавлением соды и пекарского порошка. Можно приготовить ее самому: на 100 грамм муки - 1 чайная ложка пекарского порошка и одна восьмая чайной ложки соды.

Мука грубого помола

Это мука, из которой не удалены все отруби. Более плотная, чем обычная мука, она может не так хорошо подниматься.

Мука из помидор

Хорошо известна в Скандинавских странах. Используется главным образом как загуститель. Если невозможно достать, можно заменить порошком из помидор.

Соевая мука

Соя по праву считается продуктом 20 века. По крайней мере, это утверждение верно для Европы, поскольку соя еще давным-давно была известна китайцам и японцам. Мука, приготовленная из сои, богата белком.

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ

Яблоки

Не используйте молодых кислых яблок, а также перезревших и рассыпчатых. В яблочное пюре добавьте немного лимонного сока, чтобы пюре не стало коричневого цвета.

Абрикосы

Убедитесь, что абрикосы спелые — их мякоть должна быть оранжевого цвета. Размяв одну чашку абрикосов в пол чашке воды, вы получите абрикосовый нектар.

Бананы

Самыми хорошими бананами считаются те, на кожуре которых чуть выступают коричневые пятнышки. Чтобы ускорить созревание, можете завернуть их в оберточную бумагу и хранить при комнатной температуре.

Голубика

Известна в США, но практически не известна в Европе. Можно заменить черникой.

Крыжовник

Используйте спелый крыжовник, со всем его ароматом.

Лимоны

Лимоны выращивают в огромных количествах на всем побережье Средиземного моря, а также в штатах Калифорния и Аризона в США. Лимонное дерево плодоносит только в тепле. Как правило, лимоны собирают и транспортируют еще не спелыми. При выращивании зачастую используют различные химикаты и воск. Однако еще остались места, где можно купить натуральные лимоны без воска. Если вы хотите ощутить весь аромат лимона, вам нужно самому сорвать его с ветки.

Лайм Есть два основных вида лайма, которые подходят для тортов:

1) Южно-азиатский или Индийский лайм — маленький, желтый и с тонкой кожурой.

2) Таити-лайм — более крупный, зеленый и с толстой кожурой. **Апельсины**

Не используйте апельсины с поврежденной кожурой, и имейте в виду, что без кожуры апельсины очень быстро портятся.

Страстоцвет

Также известен под именами Гренадилла и Маракуа. Выбирайте крепкие и круглые плоды, обратите внимание — кожура не должна быть сморщенной. Они должны быть темного пурпурного цвета. Гуава может быть использована как заменитель страстоцвету У нее цвет от бледно-зеленого до бежевого.

Груши

Используйте только те груши, на которых нет пятен. **Ананасы**

Покупайте только те ананасы, которые имеют сладкий приятный запах. Не берите ананасы с мягкой кожурой или с едким острым запахом. Нужно покупать уже спелые плоды — ананас не дозревает.

Сливы

Существует много разновидностей слив, многие из которых вполне заменяют друг друга. Лучше всего покупать их перед самым приготовлением, так как они быстро портятся.

ФРУКТОВЫЕ СОКИ

Яблочный сок

Несколько идей мы взяли из рецептов алкогольных напитков. Как правило, мы используем заменитель яблочного сока — яблочный концентрат. Он может заменить собой изрядную порцию сахара (см. Заменители Сахара в конце приложения) и придает изысканный вкус тортам.

Сок лимона, лайма и апельсина

Лучше всего свежеприготовленный сок. Но можно купить и в пачках. Зачастую, однако, туда добавляют двуокись серы, на которую у многих людей аллергия.

Виноградный сок

В некоторых рецептах, где по идее нужно было использовать вино или его производное, мы заменили его на виноградный сок. Концентрат виноградного сока может заменять сахар (см. Сахар и Подслащивающие вещества).

Сок страстоцвета

В настоящее время страстоцвет можно купить в магазине. По-другому он еще называется Маракуа или Гренадилла. Он стоит немалые деньги, поэтому будет практичнее пользоваться соком из пачек.

Ананасовый сок

Конечно, мы не живем рядом с плантацией ананасов, чтобы самим делать ананасовый сок. Постарайтесь найти сок, сделанный не из концентрата.

ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМЫ

Абрикосовый джем

Сливовый джем

Клубничное варенье

Яблочно-грушевое повидло

Свежие джемы не имеют себе равных для приготовления домашних тортов. В эти джемы можно не добавлять столько сахара, сколько содержится в обычных покупных джемах. Яблочно-грушевое повидло хорошо заменяет сахар.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Пахта

Во многих случаях йогурт, разведенный водой, можно использовать взамен пахты, однако настоящая пахта изготавливается с добавлением особых бактерий.

Сливки

Двойные сливки

Еще называются «тяжелыми сливками». Содержат минимум 48% жирности. Можно разбавить молоком для увеличения объема.

Взбитые сливки Содержат минимум 38 % молочного жира.

Легкие сливки Это жидкие сливки с 18% жирности.

Сметана

Получается путем добавления определенных бактерий в сливки. Эти бактерии дают сметане кислый вкус и помогают дойти до нужной консистенции. В наших рецептах используется как альтернатива яйцам. Вы можете сами сделать сметану в домашних условиях, добавив столовую ложку лимонного сока в одну чашку легких или двойных сливок.

СЫРЫ

Сливочный сыр

Это мягкий сыр, иногда его называют сыр Филадельфия. Творожный сыр с небольшим содержанием жира также подойдет.

Прессованный творог

Получают из снятого молока.

Твердый сыр

Становится все более популярным. Например, сыр Чеддар хорошо сочетается с яблоками и грецкими орехами.

Молоко

В наши дни ученые добавляют в молоко различные вещества. Если вам удастся достать чистое молоко, то вы можете считать себя необыкновенно удачливым человеком. Самое ужасное, что ученые добавляют в молоко, — это гормоны, используемые для выращивания коров. Эти гормоны могут привести к преждевременному половому развитию у детей. Еще одна ужасная вещь, которую они иногда кладут в молоко, — рыбий жир (в Америке в обязательном порядке).

Топленое молоко

Представляет собой молоко, кипяченое под небольшим давлением, как правило несладкое. Хорошо сочетается с фруктами.

Сгущенное молоко

Бывает двух видов — сладкое и несладкое. В этой книге используется сладкое молоко, так любимое детьми, если только им удастся до него добраться.

Молочный порошок

Постарайтесь пользоваться жирным молочным порошком.

Снятое молоко

Годится для людей, соблюдающих определенную диету. Из этого молока удален почти весь жир.

Йогурт

Обычно йогурт делают из снятого молока с добавлением молочного порошка. Сейчас в Европе получил распространение йогурт из немецкой закваски, так называемый Био-йогурт. Он густой и жирный. Не пользуйтесь тягучим обезжиренным йогуртом — он зачастую содержит желатин. Вы наверняка согласитесь, что самый лучший йогурт — это йогурт, сделанный собственными руками.

ОРЕХИ

Орехи используют для ароматизации, уплотнения и украшения тортов. Покупайте только свежие орехи. Не покупайте сразу в больших количествах, поскольку они имеют тенденцию быстро терять свое качество и вкус.

Миндаль

Наверное, это самый любимый сорт орехов в мире. Он растет на Средиземном море и в Калифорнии. Есть сладкий и горький миндаль. Горьким миндалем не следует увлекаться — он содержит в себе производные цианида. Продается миндаль в разных видах: целый, колотый, очищенный, в хлопьях и молотый.

Лесной орех

Известен также под именами СоБ-пи1, Ке1-п»1 и фундук. Дерево, на котором произрастает фундук, принадлежит к семейству березовых. В тортах используют молотый фундук. Необходимо перед употреблением снять тонкий коричневый слой с орехов. Для этого нагрейте орехи в духовке, затем выложите их на полотенце и трите, пока этот слой не сойдет.

Арахис

Строго говоря, арахис — это бобовые. Родиной арахиса считается Южная Америка. В нем содержится больше белка, чем в мясе, больше калорий, чем в сахаре, и больше масла, чем в сливках. Арахис стоит дешевле остальных орехов. Его повсеместно используют для приготовления бисквитов. Вкусное арахисовое масло прекрасно подходит для сахарной глазури и кремов.

Орех Пекан

Произрастает в Северной Америке. Одно из его названий — гикори. Можно заменить обычным грецким орехом. Известно, что пекан содержит самый большой процент жира из всей растительной пищи, а по энергетической ценности может поспорить со сливочным маслом.

Сосновые зерна

Еще одно название — сосновые орехи. Собирают с разных пород сосен. Широко используются в средне-азиатской кухне. Обладают еле уловимым запахом смолы. Найти их можно на рынках, где торгуют Арабы.

Фисташки

Растут на территории от Афганистана до стран Средиземного моря, а также в США. Фисташки не пригодны для украшения тортов.

Грецкий орех

Грецкий орех употребляют в пищу еще со времен Древней Греции и Римской Империи. Чем светлее орехи, тем приятнее аромат. Если вам нужен дробленый грецкий орех, то для экономии времени вы можете купить его уже расщепленным. Не пережигайте грецкий орех — он становится горьким.

Ореховое ассорти

При покупке орехового ассорти обратите внимание, чтобы там не оказалось арахиса.

СОДА, ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК И ТАРТАР

Конечно, мука с разрыхлителем теста — вещь хорошая. Однако во многих странах Европы и Америки это большая редкость (без труда эту муку можно купить только в Англии, Австралии, Новой Зеландии и Южной Африке). Поэтому очень внимательно прочитайте нижеизложенную информацию. Рецепт муки с разрыхлителем теста приведен в разделе «Мука и Зерно» данного приложения.

Сода

В случае с дрожжами, при соединении их с сахаром возникают маленькие пузырьки двуокиси углерода, которые и поднимают тесто. Сода обеспечивает тот же эффект, но только при наличии какой-либо кислоты, например, лимонного сока, тартара или кислого молока.

Пекарский порошок

Пекарский порошок состоит из соды плюс окислителя в твердой форме (обычно это соль фосфорной кислоты). Он действует, когда вы добавляете жидкость в тесто, а затем продолжает действовать при самом процессе выпекания.

Тартар. (Тартаровая кислота)

Вырабатывается из порошка сушеного винограда. Можно добавлять вместе с содой.

СОЛЬ

Соль следует класть в торты в небольших количествах. В магазинах обычно продается соль, полученная химическим способом, однако иногда встречается морская и другие виды натуральной соли.

СЕМЕНА

Семена тмина

Широко используются в австрийской и немецкой кухнях. Покупайте их целыми и по мере необходимости сами смалывайте.

Мак

Мак любят использовать в Польше и Германии; также незаменим он для традиционных еврейских рецептов. На Западе обычно продается серо-голубой мак, а на Востоке — матово-белый.

Семена тыквы

Для особого аромата обжарьте семена тыквы без масла. **Семена кунжута**

Обжарьте без масла или с небольшим количеством масла до появления запаха жареного или пока не изменится цвет.

СПЕЦИИ

Ямайский перец

Дополняет вкус гвоздики, корицы и мускатного ореха, хотя эти специй не сочетаются друг с другом. Ямайский перец широко употребляется в скандинавских рецептах. Иногда продается в виде маленьких горошин. Постарайтесь купить ямайский перец в горошинах и перемалывайте его сами. Молотый перец не хранится долго.

Кардамон

Кардамон хорошо сочетается с имбирем. Черный кардамон не используется для выпечки. Семена бледно-зеленого и белого кардамона размалывают и добавляют в торты и сдобу. Кардамон широко используют в Скандинавии и Германии.

Корица

Представляет собой кору одноименного дерева. Есть два основных вида: корица и кассия. Последняя обладает сильным ароматом. Она используется в основном для карри и индийских блюд. Для выпечки больше подходит тонкий аромат корицы. Она продается в виде палочек или стерженьков, и ее можно смолоть в кофемолке прямо перед использованием, хотя иметь уже молотую корицу более удобно.

Гвоздика

Гвоздика — это бутоны тропического вечнозеленого дерева. Добавляйте гвоздику в блюда в умеренном количестве.

Имбирь

Это сушеный молотый корень имбирного растения. Как и остальных специй, хорошо помогает пищеварению. Опытные повара могут использовать свежий имбирь, однако его следует брать в меньших количествах в силу более крепкого вкуса.

Мускатный «цвет»

Мускатный «цвет» — это сушеная кожура мускатного ореха. Немного отличается от него по вкусу.

Смеси специй

Купленные в магазине, такие специи могут оказаться несвежими. Вы можете сделать такую смесь сами, взяв одну часть гвоздики, две части имбиря, четыре части корицы и четыре части мускатного ореха.

Порошок горчицы

Практически не используется в тортах, редко в имбирном хлебе.

Розмарин

Редко используется для выпечки. По сути дела это не специя, а трава, которая хороша для других блюд.

САХАР И ПОДСЛАЩИВАЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА

Всем известно, что западный человек не в меру увлекается белым рафинированным сахаром. Конечно, у каждого есть свобода выбора, поэтому мы оставили в наших рецептах этот сахар. Однако существует очень много полезных продуктов, с успехом заменяющих белый сахар.

Черная патока

Это продукт, получаемый на ранней стадии рафинирования сахара. Черная патока слаще и нежнее мелассы. В ней высокое содержание железа.

Коричневый сахар

Есть темный коричневый сахар и светлый коричневый сахар. В действительности нам продают белый сахар с добавлением мелассы.

Сахарная пудра

В Америке ее называют «нежным» сахаром или сахаром для выпечки. Она растворяется быстрее, чем сахар, и обладает другой плотностью. Если нет возможности достать сахарную пудру, то можно смолоть обычный сахар в кофемолке.

Пиленый сахар

Готовится путем топления и прессования гранулированного сахара с сахарным сиропом.

Сахар «демарара»

Это рафинированный сахар, приготовленный из частично обесцвеченного сиропа. Содержит около двух процентов натуральной мелассы. В любом рецепте им можно заменить белый сахар.

Гранулированный сахар

Наверное, самый дешевый и легкодоступный вид сахара. Перед кристаллизацией из него были удалены все минералы и лишние питательные вещества.

Золотой сироп

Такой сироп получают из рафинированного сахара с добавлением инвертированного сахара и немного сахарного красителя. Можно заменить кукурузным сиропом.

Мед

Как правило, мы не используем мед при выпекании тортов. В Индии всем известно, что мед при высоких температурах становится ядовитым.

Глазурный сахар

В Америке его знают как карамельный или порошковый сахар. Иногда также говорят — 10X сахар. Получают такой сахар, размалывая в порошок сахарные кристаллы. Как правило, в него добавляют кукурузную муку, предотвращая от образования комков. Обычно глазурный сахар не кладут в торты, поскольку он не дает нужного вкуса и способствует образованию твердой корки. Он хорошо подходит для глазировки и украшения тортов.

Солодовый экстракт

Этот густой липкий коричневый сироп получают из пророщенных ячменных зерен. Содержит много мелассы.

Кленовый сироп

Его получают из сока североамериканского клена. В нем высокое содержание сахара, а его аромат нельзя спутать ни с чем.

Неочищенный тростниковый сахар

Также известен как сахар «барбадос». Его получают, пропуская изначальный сок три раза через центрифугу. После этого уже невозможно выжать ни грамма сахара из этого сырья. Кристаллы тростникового сахара маленькие и покрыты мелассой.

Меласса

Меласса — это сильно-концентрированный сироп, оставшийся после того, как почти всю сахарозу извлекут из сахарной жидкости. В мелассе содержится некоторое количество сахарозы, а также те вещества и минералы, которых недостает в белом сахаре. Меласса богата железом, медью, кальцием, магнием, фосфором, хромом, калием и цинком. Чем темнее меласса, тем меньше сахара она содержит. Постарайтесь отыскать мелассу без добавления серы. Такая меласса легче усваивается и намного вкуснее.

Заменители сахара

Существует множество видов сахара, которые мы не использовали в наших рецептах, но которые вы знаете и любите. А бывает, что в какой-то части мира невозможно достать тот или иной сорт сахара. Ниже мы приводим таблицу заменителей сахара, с указанием количества.

Альтернативный подсластитель	Количество подсластителя вместо одной чашки сахара	Уменьшите общий объем жидкости на:
Кленовый сироп	3/4 чашки (190 мл)	2 ст. ложки
Кленовый сахар в гранулах	одна чашка (150 гр)	
Рисовый сироп	1 1/4 чашки (310 мл)	6 ст. ложек
Мед	3/4 чашки (190 мл)	2 ст. ложки
Финиковый сахар	одна чашка (150 гр)	
Солодовый экстракт	1 1/4 чашки (310 мл)	6 ст. ложек
Концентрированный сок фруктов	полторы чашки (360 мл)	полторы чашки
Меласса	пол чашки (120 мл)	
Гур	одна чашка (150 гр)	

«Таблица взята из книги Ямуны «Кухня Кришны», издательство Бала/ Ангус и Робертсон, 1987 год.»

ЧАЙ И КОФЕ

Кофе без кофеина

Прекрасный, полезный для здоровья ароматизатор. Обычный кофе, наряду с шоколадом, содержит кофеин и другие алкалоиды. Можно использовать также ячменный «кофе» или любые другие порошки из зерновых, только следует немного увеличить количество в рецептах.

Мятный чай и чай из шиповника

Травы и травяные чаи могут придать особенный вкус тортам. Есть еще лимонный бальзам. Попробуйте!

ЗАГУСТИТЕЛИ

Крахмал из корневищ растений

Этот крахмал может быть использован для приготовления соусов и глазури. Он загустевает при более низкой температуре, чем кукурузная мука, и не требует термической обработки для избавления от сырого привкуса.

Кукурузная мука

Также называется кукурузный крахмал. Используется для соусов и глазури? Можно также добавить ее в торт для приятного аромата.

ОВОЩИ

В те времена, когда сахар не употребляли так широко, как сейчас, для приготовления тортов люди использовали сладкие овощи. Некоторые рецепты дошли до нас без изменений.

Морковь

Лучше класть в торты молодую сладкую морковь, которая не потеряла еще свой цвет.

Кабачки (цуккини)

Можете использовать как молодые, так и старые кабачки, только у старых срезайте кожуру.

Пастернак

Не используйте блеклые корни. Чем позже был сорван пастернак, тем он слаще.

Картофель

Молодой картофель придает особый вкус пирогу. Старый картофель мягче, и вы также можете использовать его по своему вкусу.

Тыква

Существует огромное разнообразие сортов тыквы, многие из которых можно легко заменить друг другом. Мы отдаем предпочтение «серому ореху».

Помидоры

В Америке томаты считают фруктами, а в Европе — овощами. Для пирогов выбирайте свежие мягкие помидоры. Перед употреблением разрежьте их и удалите хвостики и корешки.