Медовые торты и пирожные

Торт медовый I

Для теста: 2 яйца, 2 стакана сахара, по 1/2 стакана меда и грецких орехов, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка соды, 2 стакана муки. Для крема: по 1/2 стакана сметаны и сахара, мед.

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, орехи, сметану, погашенную уксусом соду, всыпать муку, замесить тесто и выпечь корж. Когда он остынет, разрезать на 2 пласта. Нижний пласт намазать тонким слоем меда, затем кремом (сметану взбить с сахаром), верхний — залить кремом.

Торт медовый II

Для теста: 3 яйца, 100 г маргарина, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соды, 2,5 стакана муки.

Для крема: 4 желтка, 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара.

Тесто готовится на паровой бане. Яйца взбить с сахаром и содой, добавить в растопленный мед и маргарин. Всыпать, тщательно перемешивая, муку. Выпечь 8 коржей. Остывшие коржи промазать кремом, украсить тертым шоколадом.

Для крема желтки взбить с ложкой сахара, добавить сливки, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до загустения. Снять с огня и поставить на холод. Отдельно взбить масло с сахаром. Все перемешать.

Торт медовый III

Для теста: 1 пачка маргарина, 1 ст. ложка меда, 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 стакана муки, сода.

Для крема: / стакан сахара, 1 стакан сметаны.

Маргарин растопить с медом, яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, все перемешать, всыпать муку и замесить тесто.

Тесто разделить на 3 части, выпечь коржи и, когда они остынут, промазать взбитой смесью сметаны и сахара.

Торт медовый IV

Для теста: по 1/2 стакана меда и сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, пшеничная мука (по потребности).

Для крема: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахара.

Мед нагреть до кипения, добавить соду и размешивать до образования пены. Затем снять с огня, остудить, добавить масло, яйца, сахар, всыпать муку и хорошо перемешать. Тесто

разделить на 6 частей и выпечь коржи.

Остывшие коржи смазать кремом (сметану взбить с сахаром).

Торт медовый V

250 г меда, 1,5 стакана воды, 1 стакан подсолнечного масла, по 1/2 стакана грецких орехов и изюма, 2-3 ч. ложки цукатов, по 1 ч. ложке какао и корицы, 4-5 бутонов гвоздики, мука (по потребности). Мед, подсолнечное масло, воду, измельченные орехи, промытый изюм, нарезанные цукаты, какао, корицу, истолченную в ступке гвоздику перемешать с мукой и замесить некрутое тесто.

Раскатать тесто в пласты толщиной в 2 см и выпекать при умеренной температуре (130-180°С) около 1 часа. Посыпать сахарной пудрой и остудить.

Торт медовый VI

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки меда, 2 ч. ложки соды, погашенной уксусом, мука (по потребности).

Для крема: 300 г сметаны, 1 стакан сахарной пудры.

Яйца слегка взбить с сахаром, добавить мед, соду, перемешать и поставить над паром (кипящим чайником или кастрюлей}, постоянно помешивая в течение 10 мин. Остудить. Добавить муку и замесить крутое тесто.

Разделить тесто на 2 части, раскатать в тонкие коржи, наколоть вилкой (чтобы не поднялись) и выпекать до готовности (пока не станут румяными).

Обрезать края коржей (обрезки использовать как крошку), смазать кремом. Для крема сметану взбить с сахаром. Сверху торт посыпать крошкой.

Торт медовый VII

Для теста: 2 стакана молока, 1 ч. ложка соды, 1 яйцо, 2 ст. ложки меда, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла, 2,5-3 стакана муки.

Для крема: 1/2 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 1-2 ст. ложки сахара, соль.

Растворить в молоке сахар, соду, добавить яйца, сливочное масло, мед. Все тщательно перемешать. Поставить смесь над паром и, постоянно помешивая, нагревать в течение 10 мин, затем остудить.

Всыпать муку и замесить не очень крутое тесто. Разделить его на 6 частей и поставить на 1 час на холод.

Раскатать лепешки и выпекать их при умеренной температуре.

Для крема сварить на молоке манную кашу.

Сливочное масло тщательно растереть с сахарным песком и, взбивая, постепенно добавить

манную кашу.

Смазать кремом лепешки, верх украсить фруктами или орехами. Поставить на холод.

Торт медовый VIII

Для теста: 125 г маргарина, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки меда, 1 ч. ложка соды, соль, 4 стакана муки.

Для крема: 3 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 250 г сливочного масла.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца, мед, погашенную уксусом соду, соль. Все хорошо взбить, поставить на водяную баню и, помешивая, довести смесь до увеличения объема. Затем всыпать муку и замесить тесто. Разделить его на 8 частей и выпечь коржи.

Для крема яйца взбить с сахаром, добавить муку и также взбить, влить холодное молоко, поставить на огонь, непрерывно помешивая. Затем добавить половину масла и немного прокипятить. Когда смесь остынет, положить оставшееся масло и хорошо взбить.

Остывшие коржи промазать остывшим кремом.

Торт медовый IX

Для теста: по 100 г маргарина и меда,1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 2 стакана муки, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом).

Для крема: по 150 г сливочного масла и мелкого сахара, б ст. ложек сметаны, орехи.

Растопленный маргарин смешать с жидким медом, добавить яйцо, растертое с сахаром, муку, соду и замесить тесто. Разделить его на 3 части и выпекать в смазанных жиром формах.

Для крема смешать размягченное масло со сметаной и сахаром.

Остывшие коржи смазать кремом, уложить один на другой, а поверх крема верхнего коржа посыпать измельченными грецкими орехами.

Торт медовый X

Для теста: 60-80 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки меда, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка соды, мука по потребности. Для крема: 2 стакана сливок или молока, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки крахмала, 1/2 стакана сливок, 300 г сливочного масла.

Масло, яйца, мед и сахар перемешать и при слабом нагреве довести смесь до растворения сахара и меда. Добавить погашенную уксусом соду и взбить массу в пену. Постепенно добавляя муку, замесить тесто, как на пельмени. Разделить готовое тесто на 8—10 частей, раскатать тонкие коржи и выпекать при слабом нагреве 2— 3 мин. Остывшие коржи промазать кремом.

Для приготовления крема сварить густой молочный кисель из сливок (или молока), сахара и крахмала, растворенного в холодных сливках. Остудить, добавить размягченное масло и взбить.

Торт медовый XI

Для теста: 2 ст. ложки меда, 1/2 ч. ложки соды, 2 яйца, 100 г сливочного масла (или маргарина), 3 стакана муки, 1/2 стакана сахара. Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, ванильная пудра на кончике чайной ложки, 1 ст. ложка крепкого вина (можно портвейна).

Мед положить в маленькую кастрюльку и нагревать, пока он не закипит, добавить соду, хорошо перемешать. Снять с огня и дать остыть. Взбить яйца, сливочное масло (или маргарин), сахарный песок, всыпать муку и тщательно замесить тесто.

Тесто разделить на 5 частей, каждую из которых размять руками, придавая круглую форму, положить на смазанную растительным маслом сковородку, поставить в духовку с температурой 270°С. Надо следить за тем, чтобы коржи не сгорели.

Чем бледнее испеченный корж, тем нежнее будет вкус торта. Коржи остудить, ровно обрезать, смазать кремом. Обрезки измельчить в крошку и посыпать торт сверху.

Для приготовления крема охлажденную сметану взбить с сахаром, добавить ванилин и вино.

Готовый торт оставить на 3-4 часа в довольно теплом месте, чтобы лепешки равномерно пропитались кремом и стали вкусными и нежными.

Торт "Муравейник"

1 пачка маргарина, 1/2 стакана сахара, сода, погашенная лимонным соком илиуксусом, 2 яйца, 3-4 стакана муки, 4 ст. ложкимака, 1 ст. ложка меда, 1 банка сгущенного молока, любые орехи.

Пачку маргарина растопить и хорошо перемешать с сахаром. Вбить в массу 2 яйца и еще раз хорошо перемешать. Добавить соду и постепенно весь объем муки (помешивая).

Получится песочное тесто, которое надо пропустить полосками через мясорубку, и полоски-колбаски выпекать на противне в разогретой до 200°С духовке. Выпекаются они 20—25 мин. В процессе выпекания их можно перевернуть.

Мак заварить кипятком (до набухания), после этого добавить в него 1 ст. ложку меда и поставить на несколько минут в духовку для пропитки.

Выпеченное полоски теста аккуратно выложить в миску и перемешать со сгущенным молоком (молоко предварительно сварить в течение 1 часа), орехами (кусочками) и добавить 3/4 мака. Затем сформировать горку-муравейник и посыпать по поверхности остатками мака. Поставить на холод на 10-24 часа для пропитки.

Торт "Растрепа"

Для теста: 2 ст. ложки меда, 3 яйца, 1 ч. ложка соды, 2 стакана муки.

Для крема: 200 г сметаны, 200 г сахара.

Мед растопить с вместе с содой. Когда смесь немного остынет, добавить яйца, хорошо

перемешать и всыпать пшеничную муку. Тесто должно получиться крутым (чуть мягче, чем на пельмени). Разделить его примерно на 15 частей (или на сколько получится) и выпекать на сухой сковороде.

Когда все лепешки будут готовы, каждую смазать кремом (сметана с сахаром в пропорции 1:1).

Верх торта украсить и дать ему настояться.

Торт медовый "Черный капитан"

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки меда, 2 ч. ложки соды (гашенной уксусом), 3 стакана муки.

Крем (первый вариант): 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки крахмала, 1/2 стакана сахара, 250 г сливочного масла. Крем (второй вариант): 3 яйца, 3/4 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 3/4 стакана молока, 3,5 ст. ложки муки, 250 г какао. Взбить яйца с сахаром, добавить сливочное масло, мед, перемешать и поставить на водяную баню до загустения. Помешивать. Не снимая с огня, добавить соду.

Затем снять, добавить муку, хорошо вымешать и разделить на 10-12 коржей (толщиной 2- 3 мм).

Выпекать круглые коржики при 200°С 2-3 мин.

Технология приготовления кремов одинаковая.

Сахар и желтки протереть, добавить крахмал, муку (во втором случае вместо крахмала добавить какао). Постепенно влить теплое молоко и поставить на водяную баню до загустения (при постоянном помешивании). После этого снять с водяной бани, добавить масло, перемешать.

Белым кремом смазать между коржами, коричневым — верх и бока.

Торт лимонный с медовой прослойкой

3 яйца, 1 чашка меда, 1 ст. ложка муки, 1/2 лимона, 1 ч. ложка распущенного масла, 1,25 чашки густого цельного молока.

Хорошо смешать слегка взбитые желтки от 3 яиц, мед, муку, сок, мякоть и тертую корку лимона, а также масло.

Примешивать компоненты надо постепенно и в указанном порядке. Затем влить молоко, перемешать и вылить тесто на противень. Во избежание пузырьков в нескольких местах тесто надо проколоть.

Выпекать, пока тесто не загустеет.

Готовые коржи уложить друг на друга, смазав медом. Сверху торт покрыть смесью из взбитых белков с 8 ст. ложками меда и несколькими каплями лимонного сока.

Торт медовый с орехами и изюмом (из болгарской кухни)

250 г меда, 1/2 стакана воды, 1 стакан подсолнечного масла, 2 стакана нарезанных грецких орехов и изюма, 4-5 шт. цукатов, по 1 ч. ложке какао и корицы, 4-5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка соды. Мед развести в воде, влить подсолнечное масло, последовательно добавить очищенные, мелко нарезанные грецкие орехи и изюм, мелко нарезанные цукаты, какао и корицу, гвоздику, соду и муки столько, чтобы получилось некрутое тесто.

Готовое тесто раскатать до толщины 2 см, положить на смазанный маслом противень и выпекать в умеренно горячей духовке примерно 1 час.

Торт остудить и покрыть белковой глазурью. Для украшения часть глазури можно окрасить пищевой краской. Сверху торт посыпают также сахарной пудрой.

Торт медовый с миндалем и творожным кремом

Для теста: 25 г дрожжей, 350 мл молока, соль, 600 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г меда, 6 ст. ложек молока, 200 г молотого миндаля.

Для начинки: 2 яйца, 75 г сметаны, 70 г меда, 4 г белого желатина, 250 г творога.

Мелко раскрошить дрожжи и, тщательно помешивая, развести их в теплом молоке. Добавить щепотку соли, муку, 80-90 г сливочного масла, 80-90 г меда и замесить эластичное тесто. Накрыть кухонным полотенцем и поставить подходить в теплое место на 1 час.

Затем смешать оставшееся сливочное масло, мед и 6 ст. ложек молока. Приблизительно в течение 2 мин кипятить эту смесь в маленькой кастрюльке. Потом всыпать молотый миндаль. Дать хорошо остыть.

Дрожжевое тесто еще раз хорошенько вымесить и раскатать. Намазать жиром противень (лучше прямоугольный), выложить на него тесто, накрыть его полотенцем и оставить подходить еще в течение 30 мин.

Предварительно нагреть духовку до 200°С. Миндально-медовую массу смоченной в воде ложкой равномерно распределить по тесту. В течение 25 минут выпекать до золотисто-коричневого цвета.

Для начинки аккуратно отделить яичные белки от желтков. Белки хорошенько взбить вручную венчиком или с помощью миксера. Сметану и мед смешать в маленькой кастрюле и подогреть на слабом огне.

Желатин залить небольшим количеством воды и дать ему набухнуть. Затем отжать и развести его сначала в нескольких ложках полученной смеси, а потом при постоянном помешивании соединить смесь с ее остатком.

Снять кастрюлю с огня. Желтки осторожно подмешать к горячей массе и, помешивая, по одной ложке добавлять творог. Затем дать смеси немного остыть и аккуратно ввести взбитые белки. Полученный крем поставить в холодильник на 30 мин для охлаждения.

Остывший корж разрезать горизонтально на две половины. Намазать крем на нижний корж. Сверху накрыть вторым коржом и слегка прижать. Разрезать пирог на равные порции и разложить на плоском блюде.

Торт медовый французский с черносливом

Для коржей: 50 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки меда, 2 ст. ложки водки, 1 ч. ложка соды, 3 стакана муки.

Для крема: 1 литр сметаны, 1 стакан сахара, 40 шт. орехов, 200 г чернослива.

Масло растопить на водяной бане, всыпать сахар, вбить яйца, хорошо размешать. Добавить мед, водку, соду. Не переставая размешивать, всыпать постепенно 2 стакана муки, размешать и дать тесту остыть. В остывшее тесто добавить 1 стакан муки. Разделить тесто на 10-11 частей, раскатать.

Коржи выпекаются быстро — 1-2 мину.

Готовые коржи смочить сладким сиропом, чтобы торт был мягче и быстрее пропитался кремом, смазать кремом, обрезать края, обсыпать растертой крошкой или украсить.

Торт должен настояться ночь или хотя бы 4-5 часов.

Торт медовый слоеный

Для теста: 1 ст. ложка меда, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки молока, 1/2 ч. ложки соды, 2 стакана муки. Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, ягоды или варенье. Смешать мед, сахар, яйцо, масло, молоко в миске и поставить ее на кипящую водяную баню. Когда смесь растворится, снять миску с кастрюли, добавить соду, муку и замесить тесто. Поставить его на холод. Затем тесто разделить на 5—6 частей, раскатать коржи (тесто раскатывается трудно, поэтому надо руками распределить его на смазанной маслом сковороде).

Выпекать коржи до светло-коричневого цвета. Для приготовлении крема взбить сметану с сахаром. Летом можно добавить клубнику или малину, размятую вилкой, зимой — варенье, лучше всего смородину, протертую с сахаром.

Кремом промазать коржи и обмазать весь торт. Поставить в холодильник.

Медовые пирожные

Для теста: 1/2 стакана сахара, 1/3 стакана меда, 1 яйцо, -100 г сливочного масла, 1,5 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом.

Для крема: 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2/3 стакана меда, 1 стакан рубленых грецких орехов, 2 ст. ложки какао.

Муку порубить с маслом, добавить яйцо, соду, мед, сахар, замесить мягкое тесто. Разделить его на две равные части и испечь две лепешки, предварительно обильно смазав сковороду или форму маслом. Испеченные лепешки накрыть полотенцем, чтобы не высыхали.

Для крема сахар смешать с медом и сливочным маслом, проварить на медленном огне, непрерывно помешивая, до растворения масла и сахара. Не снимая с огня, добавить какао и рубленые орехи, довести до кипения и варить еще 5 мин.

Теплые коржи положить на доску, намазать горячим кремом и сразу же острым ножом разрезать его на квадратные пирожные, окуная нож в холодную воду.

Пирожные не разнимать до тех пор, пока они не остынут.

Меренги медовые с орехами

Перемешать 300 г белой муки, 100 г сливочного масла, 140 г меда, прибавить 1 яйцо, 2 белка, 80 г измельченных орехов, сок 1 лимона и тертую цедру, 1 ст. ложку рома и 1/2 ч. ложки соды. Хорошо вымесить тесто, раскатать и вырезать рюмкой круглые лепешки.

Выпекать до подрумянивания.

После охлаждения смазать шоколадной глазурью, а сверху на каждую лепешку положить 1 лесной орех.

Торт медовый XII

5 стаканов муки, 150 г меда, 4 яйца, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 3 чайные ложки соды. Для крема: 1 кг сметаны, 1 стакан сахарного песка, 2 столовые ложки желатина, 1 стакан холодной воды.

Мед, сахар, масло, яйца кладут в блюдо и ставят в кастрюлю с горячей водой (на водяную баню), хорошо размешивают до однородной массы, прибавляют соду, погашенную уксусом, и муку. Замешивают тесто, чтобы оно отставало от рук. Разделяют его на 7 равных частей и ставят на 2 ч в холодильник. Каждую часть раскатывают и выпекают на противне. Испеченные остывшие коржи-блины смазывают кремом и складывают стопкой. Верхний (6-й) корж посыпают крошкой из размельченного последнего коржа. Для крема сметану взбивают с сахаром, желатин размачивают в воде в течение 2 ч, подогревают, не доводя до кипения, вливают сметану, поджидают, чтобы масса стала клейкой. Торт ставят в прохладное место. Рассчитан на 8—10 человек.

Лимонный торт

По стакану пшеничной муки и меда, 5 яиц, 1 лимон, маленькая щепотка соли.

Взбивают белки и, размешивая, соединяют с желтками, медом и мукой, прибавляют лимонный сок с цедрой. Выкладывают в форму, смазанную маслом, и ставят в духовку.

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. http://www.interpres.ru/ Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru