

Торты

Растопите 100 г маргарина в 100 г меда на пару, постоянно помешивая, добавьте немного цедры, столовую ложку лимонного сока для гашения чайной ложки соды. Размешайте все и добавьте 300 г муки. Замесите тесто.

В форме, смазанной жиром, выпекайте 3 коржа.

Приготовьте крем: 150 г размягченного сливочного масла разотрите со 150 г сахарной пудры, добавьте 6 столовых ложек взбитой сметаны.

Кремом промажьте коржи и верх торта.

Растопите 40 г шоколада в 150 г меда на пару, постоянно помешивая. Соедините со 100 г сахарной пудры и 3 ложками теплой воды, 7 желтками, взбитыми до появления пены. Примешайте белковую пену из 7 яиц с добавлением в нее 5 г пекарских дрожжей и 1/2 стакана манной крупы. Размешайте полученную однородную массу, влейте в форму для торта и поставьте в духовку.

Выпекайте на среднем огне 10—15 минут.

Готовую лепешку разрежьте горизонтально на пласты, которые смажьте густым шоколадным кремом.

Украсьте торт цветным фруктовым желе.

Нагрейте 100 г сливочного масла в небольшой кастрюле. Измельчите 100 г грецких орехов, добавьте 100 г изюма и 100 г фруктов из варенья.

Взбивайте все около 20 минут.

5 желтков взбейте со 100 г сахарной пудры, добавьте 120 г меда, лимонную цедру, корицу и анис, 2,5 г пекарских дрожжей вместе со взбитыми в пену белками. Добавьте муку, вымесите тесто и залейте его в форму для торта.

Выпекайте в духовке.

Разрежьте на три пласта и смажьте их мармеладом из смородины.

Поверхность глазируйте лимонной глазурью. Украсьте свежими или консервированными фруктами.

Нагрейте в сосуде на пару 300 г меда, 40 г сливочного масла. Прибавьте 4 желтка и яйцо, взбитые до однородной массы. Примешайте 1/2 чайной ложки корицы, сок апельсина и цедру 1/2 апельсина. Хорошо взбейте.

Соедините столовую ложку толченых сухарей, 150 г муки и 2 1/2 столовые ложки пекарского порошка, взбейте 4 белка в крепкую пену, которую вместе с мукой и толчеными сухарями подмешайте к массе.

Полученную массу хорошо перемешайте и влейте в форму для торта. Выпекайте на среднем огне.

Разрежьте на 3 пласта и смажьте абрикосовым джемом. Полейте лимонной глазурью.

Украстье кусочками апельсина.

Смешайте 500 г муки с 10 г пекарского порошка. Промойте 100 г изюма и пропустите через мясорубку.

Слегка нагрейте 100 г сливочного масла и смешайте с 5 столовыми ложками меда, 2 желтками, изюмом, лимонной цедрой и 500 г муки. Замесите некрутое тесто, дайте ему постоять сутки. Раскатайте пласт, вырежьте из него круглые коржи. Половину коржей оставьте целыми, в остальных вырежьте внутри выемкой для теста или стаканом круглые отверстия.

Смажьте коржи белком и выпекайте на сильном огне. Когда они будут готовы, намажьте джемом и сложите коржи, чередуя целый и корж с отверстием. Посыпьте сверху сахарной пудрой.

Хорошо перемешайте 150 г меда, 200 г сливочного масла. Размягчите 80 г шоколада и добавьте к смеси вместе со 120 г измельченных грецких орехов со столовой ложкой мармелада и ванильным сахаром (1/2 пакетика),

Хорошо взбейте массу до получения однородной смеси и смажьте ею вафельные коржи. Поставьте торт под пресс и дайте постоять на холоде, чтобы прослойка затвердела. Затем покройте лимонной глазурью. Украстье глазурью из какао при помощи корнетика и фруктами.

Перемешайте 300 г меда, немного корицы, лимонную цедру одного лимона и 100 г пропущенных через мясорубку орехов, тщательно перемешайте.

Добавьте 8 желтков и взбейте в пену.

100 г орехов смешайте с 8 столовыми ложками манной крупы и добавьте взбитые в пену белки.

Тесто вылейте в форму для торта, поставьте в духовку, выпекайте на среднем огне.

Готовую лепешку разрежьте на три коржа, которые необходимо смазать ванильным кремом. Сверху торт покройте глазурью из какао или шоколада.

3 стакана муки, 150 г маргарина, 6 столовых ложек сахара, 80 г меда, миндаль 200 г, горький миндаль — 5 штук, 4 яйца, 4 столовые ложки молока, 30 г дрожжей.

Приготовьте дрожжевое тесто.

В мед добавьте маргарин, сахар, кипятите и добавьте сладкий и горький миндаль. Когда масса остынет, добавьте яйца, молоко. Смешайте все и выложите начинку на приготовленное тесто, защипните со всех сторон и выпекайте 30 минут.

Смешайте в кастрюле 150 г сахарной пудры с 0,5 л молока, добавьте 450 г меда и варите полученную смесь несколько минут. Добавьте 300 г пшеничной муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды. Замесите тесто, раскатайте в толстый пирог и выпекайте в течение часа.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПб, 2005. <http://www.ast.ru/> ООО "Издательство АСТ", <http://www.astrel.spb.ru/> ООО "Астрель-СПб"

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