

---

# ВЫПЕЧКА

---



Москва  
АСТ

Минск  
ХАРВЕСТ

2006

## СОДЕРЖАНИЕ

- «ПЧЕЛИНЫЙ УКУС»
- БАБКА ЗАВАРНАЯ
- БИСКВИТ
- ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРЕЙ С КЛУБНИКОЙ
- КЕКС «АНГЛИЙСКИЙ К ЧАЮ»
- КОЛЬЦА С МИНДАЛЕМ
- КУЛИЧ СДОБНЫЙ
- ПЕЧЕНЬЕ «ЕЖИКИ»
- ПЕЧЕНЬЕ «КОЛОБОЧКИ»
- ПЕЧЕНЬЕ С ЦУКАТАМИ
- ПИРОГ «БУФЕ»
- ПИРОГ ЛИМОННЫЙ
- ПИРОГ СЛИВОЧНЫЙ
- ПИРОЖКИ МЕДОВЫЕ
- ПИРОЖНОЕ «ЛЮБОВНОЕ ПИСЬМО»
- ПИРОЖНОЕ «ТРУБОЧКИ»
- ПИРОЖНОЕ «УЛИТКИ» С КОРИЦЕЙ
- ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНОЕ «КРАКОВСКОЕ»
- ПОНЧИКИ
- РОГАЛИКИ
- РУЛЕТ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ
- ТОРТ «АЛЕШКА»
- ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»
- ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»
- ТОРТ «ЕЖИК»
- ТОРТ «ЕЛЕНА ПРЕКРАСНАЯ»
- ТОРТ «КАРТОШКА»
- ТОРТ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»
- ТОРТ «РОЗОВОЕ ОБЛАКО» (СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ)
- ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ «ЗОЛУШКА»
- ТОРТ-СМЕТАННИК «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»
- ТОРТ-СМЕТАННИК «ЗЕБРА»
- ШАРЛОТКА ИЗ ЯБЛОК
- ЯЗЫЧКИ СЛОЕННЫЕ



## БАБКА ЗАВАРНАЯ



4 стакана муки, 1—2 ст. ложки дрожжей, 1 стакан молока, 6—7 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана сливочного масла,  $\frac{2}{3}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана сухарей для посыпания, масло для смазывания формы, соль.



1 стакан муки заварить стаканом горячего молока, остудить. Размешивая, добавить разведенные молоком дрожжи и дать подняться в теплом месте.



Вмешать оставшуюся муку, растертые добела яйца, масло, сахар, соль и тщательно выбить тесто.



Уложить тесто в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, дать подняться до увеличения объема в два раза и выпекать в горячей духовке 1 ч.

## БИСКВИТ



75 г пшеничной муки, 4 яйца, 100 г сахарной пудры,  $\frac{1}{2}$  лимона, 25 г крахмала, 250 г повидла, щепотка соли.



Взбить яичные желтки, добавив сахарную пудру и соль, затем лимонный сок и натертую лимонную цедру. В конце ввести взбитые белки. Муку просеять, добавить крахмал, перемешать с приготовленной яичной массой и замесить тесто.



На противень положить хорошо промасленную бумагу, сверху разместить тесто толщиной не более 1 см. Выпекать около 10 мин при температуре выше средней.



Выпеченное тесто выложить на досочку, покрытую кухонным полотенцем, снять промасленную бумагу и покрыть слоем повидла.



*Бисквит посыпать сахарной пудрой.*