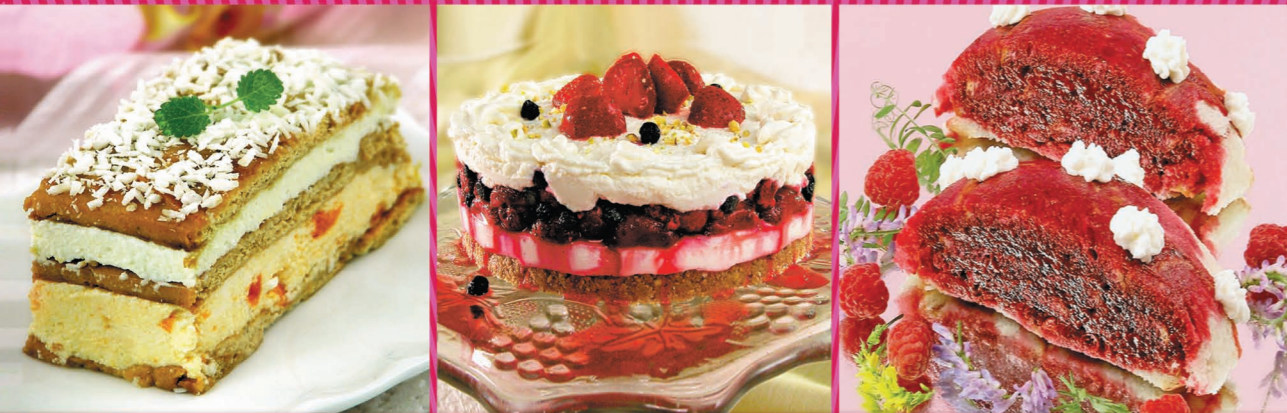


# Торты и пирожные без выпекания

Не любите возиться с тестом, но обожаете торты, пирожные и другие сладости? Для приготовления восхитительных десертов по рецептам из этой книги не требуется включать духовку! Используйте для этих лакомств простые продукты — шоколад, сливки, ягоды, орехи... Попробуйте приготовить торт из зефира и клубнично-йогуртовый, творожный десерт с апельсинами, пирожное «Картошка», кофейно-шоколадный торт, вишневый шербет и еще более 100 лакомств — готовить их просто и увлекательно. Ведь всегда есть возможность пофантазировать и придумать оригинальную начинку или наполнитель — и вот перед вами новый кулинарный шедевр!

○○○○



[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-2895-0



9 785991 02895 0

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-7275-3



9 789661 47275 3

Торты и пирожные без выпекания



Галина Лаврентьева

# Торты и пирожные без выпекания



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ЧТЕНИЯ



Галина Лаврентьева

# Торты и пирожные

○○○○○

## без выпекания

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2014  КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА



Лимонный торт	50	Конде из бананов	88
Торт «Для влюбленных»	52	Кофейный крамбль	90
Торт бисквитный с малиной	54	Яблоки в карамели	90
Ягодно-творожный торт с фисташками	54	Мороженое из авокадо с манго	92
Мандариновый торт	56	Мороженое по-гречески	92
Торт «Банановый»	56	Мороженое с розовым перцем	94
Торт лаймовый	58	Шоколадно-апельсиновое мороженое	94
Торт «Вера»	58	Мороженое с крыжовником и киви	96
Торт с муссом из белого вина	60	Сорбет из черешни с портвейном	96
Торт «Ананас»	60	Сорбет из киви	98
Торт «Радуга»	62	Абрикосовый сорбет	100
Сырный торт	64	Шербет из манго	102
Ягодный торт с тофу	64	Шербет кофейный	102
Торт из сыра и апельсинов	66	Вишневый шербет	104
Торт из сыра с ягодами	66	Винное желе с киви	104
Торт «Минутка»	68	Желе «Рыжик»	106
Торт на скорую руку	70	Желе «Солнечное»	106
Торт ореховый	70	Абрикосы с орехами в желе	108
Торт «Халва»	72	Рисовое желе	108
Торт-шербет с орехами	72	Желе «Простоквашино»	110
Торт-пудинг с грецкими орехами и грушевыми чипсами	74	Желе клубнично-йогуртовое	112
Кофейно-шоколадный торт	76	Кофейно-молочное желе	112
Вафельный торт	76		
Кофейный торт с маскарпоне	78		
Шоколадно-творожный торт	80		
Шоколадная «пицца»	82		
Торт «Кофе с молоком»	82		
		<b>Раздел 3. Муссы, самбуки, творожно-сливочные десерты</b>	
		Мусс из белого шоколада	116
		Маковый мусс с абрикосовым кремом	116
		Мусс из чернослива с ромом	118
		Фруктовый самбук с вишневым соусом	118
		Самбук из кураги	120
<b>Раздел 2. Мороженое, сорбеты, шербеты, желе</b>			
Десерт «Кокосовый рай»	86		
Французский десерт с рокфором	86		
Десерт банановый	88		

Творожный десерт с айвой и шоколадом	120	Крокеты фруктовые	156
Творожный десерт с апельсинами и инжиром	122	Шарики ореховые	156
Абрикосовый творог	122	Миндальные шарики	158
Банановый творог	124	Разноцветные шарики	160
Творог с розмарином и инжиром	124	Сырники с орехами и изюмом	160
Фисташковый десерт	126	Пирожное «Картошка»	162
Десерт с карамелью	128	Ореховая нуга	164
Десерт «Крепыш»	130	Фруктовые полоски	164
Десерт «Лето красное»	130	Пирожное «Ежики»	166
Гратин с красной смородиной	132	Пестрое пирожное	168
Десерт «Банановый сюрприз»	132	Нарезное пирожное	168
Тирамису	134	Пирожные шоколадно- апельсиновые	170
Шоколадная панакотта	136	Пирожное из песочной и бисквитной крошки	170
		Тортики из кукурузных палочек	172
		Шоколадно-малиновые пирожные	172
		Пирожное «Дюймовочка»	174
<b>Раздел 4. Конфеты и пирожные</b>		Маковник	176
Чернослив с орехами	140	Пирожное «Перекати-поле»	176
Чернослив, фаршированный сыром	140	Пирожное «Топтыжка»	178
Курага в шоколаде	142	Десерт из ананаса с кедровыми орешками	178
Творожные конфеты	144	Маковники «Монелах»	180
Конфеты из сухофруктов	144	Пирожное «Мозаика»	182
Финики с творогом	146	Слойка из хлебцев с сухофруктами	184
Трюфели домашние	148	Тосты с бананами	184
«Грибочки для белочки»	150	Слойка из ржаного хлеба	186
Десерт «Хрустящие пастилки»	150		
«Эскимо» на палочке	152		
Шоколадно-абрикосовые шарики	154		
		<b>Алфавитный указатель</b>	<b>189</b>



# Введение



Когда речь заходит о десертах, мы представляем себе что-то сладкое, изысканное и вкусное, — блюдо, которое может быть достойным завершением трапезы или же самостоятельным угощением, например торт с кофе. Слово «десерт» пришло к нам из французского языка. Традиция употреблять после основных блюд сладости широко распространилась в Европе лишь в XIX веке, когда увеличилось производство сахара. Прежде же привилегия наслаждаться десертами была доступна только богатым людям. На столах простых людей сладости появлялись только по праздникам — отсюда стремление как можно изящнее украшать десерты. Эта традиция сохранилась до нашего времени, хотя сладости на нашем столе стали явлением обычным.

Десерты могут быть легкими, низкокалорийными, а могут быть достаточно сытными и даже заменять собой завтрак или ужин. В последнее время, когда все больше людей стремится следить за фигурой, особенно популярными становятся десерты из фруктов и ягод.

К десертам в современном представлении относятся торты, пирожные, печенье, конфеты, мороженое, сладости восточных и европейских национальных кухонь. Рецептов их известно бесчисленное множество, и каждый может выбрать из этого многообразия блюдо по своему вкусу.

Поистине гениальным кулинарным изобретением можно назвать торты, не требующие выпечки. Это простое решение сложной задачи, как приготовить вкусное лакомство за каких-нибудь полчаса.


Торты и пирожные, не требующие выпечки, можно приготовить из различных сортов сдобного или галетного печенья, крекера, бисквитных или вафельных полуфабрикатов, кукурузных палочек и хлопьев, воздушной кукурузы, зефира, сдобных сухарей и других

продуктов, которые можно использовать без дополнительной тепловой обработки. Бисквитный полуфабрикат перед оформлением холодного торта желательно пропитать — допустим, обычным сахарным сиропом, сиропом от варенья, меда и воды. Десерт из такого бисквита получится более вкусным.

Для оформления тортов и пирожных можно использовать сахарную пудру, ягоды из густого варенья, свежие ягоды или фрукты, глазированные сахарным сиропом, шоколадные конфеты, цветные конфеты «горошек» или какие-либо другие. Прекрасным украшением таких блюд могут быть глазированные или железированные ягоды, цветные посыпки из сахара, муки, молотого печенья и сухарей, смешанных с толчеными или молотыми орехами, поджаренным арахисом, а также другие сладости.

Для начинок или прослоечных масс при оформлении или склеивании коржей-основ тортов и пирожных могут использоваться разнообразные продукты: густые массы из повидла, джемов, конфитюров, а также густые вареные сахарные массы с добавлением орехов, цукатов, изюма, различные виды творожных масс и т. д.

В эту книгу вошли различные рецепты пирожных, тортов, конфет, мороженого и других десертов, не требующих выпекания. Некоторые наиболее изысканные рецепты вы наверняка прибережете для торжественного случая. Другими, более простыми и легкими, сможете пользоваться каждый день. Некоторые рецепты могут показаться похожими, но только на первый взгляд: даже при небольших изменениях в подборе ингредиентов вы получите совершенно разные блюда. Что бы вы ни решили приготовить — торт, шарлотку, пирожное, мусс или желе — можем заверить, что вы получите истинное удовольствие!



## Раздел 1

# Торты

Торт в представлении многих — нечто витиеватое, замысловатое и богато украшенное. Изначально же так называли... простую лепешку, а слово *torta* в переводе с латыни означает «круглый хлеб».

Где и когда был придуман первый рецепт торта, доподлинно неизвестно. Одни отдают пальму первенства странам Востока, где издавна готовили необыкновенно вкусные сладости, другие считают, что это произошло в Италии. А свое путешествие по миру торты начали из Франции. Именно французы стали первыми готовить бисквиты, безе, желе, даже слово «крем» имеет французское происхождение.

На Руси торты появились значительно позже, чем в Западной Европе, — лишь в конце XIX века. К праздничному столу подавали богато украшенные свадебные караваи. Назывались они «невестины пироги» и имели только круглую форму. Наши предки вкладывали в это определенный смысл, ведь круг

символизировал солнце, а значит, благополучие и здоровье.

В последние годы, когда в наших магазинах появились продукты буквально со всего света, появилось и немало новых рецептов тортов. Перефразировав известное выражение, наше отношение к этим изделиям можно охарактеризовать фразой «Торт — празднику голова». Ведь какое торжество или юбилей обходятся без этих кулинарных шедевров? Какой ребенок может представить свой день рождения без красивого торта, на котором задувают свечи? А празднование свадеб, Нового года?

...Рецептов таких изделий известно огромное множество. Торты, не требующие выпекания, рецепты которых вы найдете в этом разделе, сможет приготовить даже начинающая хозяйка. А если в вашей семье есть дети, вы можете привлечь их для украшения тортов: это прекрасный способ пробудить у детей фантазию и интерес к кулинарии.

## Торт с мороженым

 6 порций  30 минут

печенье ванильное **300 г**  
мороженое **300 г**  
молоко сгущенное **1 стакан**

масло сливочное **150 г**  
ванильный сахар **1 ст. ложка**  
миндаль рубленый **1/2 стакана**

Печенье измельчите в крошку, смешайте со сгущенным молоком, размягченным маслом, ванильным сахаром и орехами до получения однородной массы. Полученное тесто разделите на две части, каждую раскатайте в корж

толщиной 1 см. На блюдо уложите один корж, покройте его мороженым, сверху уложите второй корж. Верх торта оформите по желанию: фруктами, орехами, мятой, тертым шоколадом, взбитыми сливками и т. п.



## Торт-мороженое с лаймом

 6 порций  1 час 10 минут

печенье сахарное **450 г**  
масло сливочное **80 г**  
сливки густые **1/2 стакана**

мороженое ванильное **500 г**  
молоко сгущенное **1 стакан**  
лаймы **4 шт.**

Печенье пропустите через мясорубку, соедините с размягченным маслом и сгущенным молоком. Выложите смесь в форму и выдержите в холодильнике 30 минут. С лаймов снимите цедру, из мякоти отожмите сок. Сливки взбейте с тертой

цедрой и соком лаймов, добавьте мороженое и перемешайте. Полученную массу выложите поверх коржа. Выдержите торт в морозильнике 4 часа.







## Алфавитный указатель



### А

Абрикосовый сорбет	100
Абрикосовый творог	122
Абрикосы с орехами в желе	108

### Б

Банановый творог	124
Бисквитная шарлотка с бренди	24
Брусничная шарлотка	26

### В

Вафельный торт	76
Вафельный торт с ананасами	46
Винное желе с киви	104
Вишневый шербет	104

### Г

Гратин с красной смородиной	132
«Грибочки для белочки»	150

### Д

Десерт банановый	88
Десерт «Банановый сюрприз»	132

Десерт из ананаса с кедровыми орешками	178
Десерт «Кокосовый рай»	86
Десерт «Крепыш»	130
Десерт «Лето красное»	130
Десерт с карамелью	128
Десерт «Хрустящие пастилки»	150
Дынный торт	40

### Ж

Желе клубнично-йогуртовое	112
Желе «Простоквашино»	110
Желе «Рыжик»	106
Желе «Солнечное»	106

### К

Конде из бананов	88
Конфеты из сухофруктов	144
Кофейно-молочное желе	112
Кофейно-шоколадный торт	76
Кофейный крамбль	90
Кофейный торт с маскарпоне	78

Крокеты фруктовые	156	Пирожное «Картошка»	162
Курага в шоколаде	142	Пирожное «Мозаика»	182
<i>К</i>		Пирожное «Перекасти-поле»	176
Лимонный торт	50	Пирожное «Топтыжка»	178
<i>М</i>		Пирожные шоколадно-апельсиновые	170
Маковник	176	<i>Р</i>	
Маковники «Монелах»	180	Разноцветные шарики	160
Маковый мусс		Рисовое желе	108
с абрикосовым кремом	116	Рулет восточный	32
Мандариновый торт	56	Рулет из творога	
Миндальные шарики	158	с вишневой начинкой	34
Мороженое из авокадо с манго	92	Рулет шоколадно-кокосовый	32
Мороженое по-гречески	92	<i>С</i>	
Мороженое с крыжовником		Самбук из кураги	120
и киви	96	Слойка из ржаного хлеба	186
Мороженое с розовым перцем	94	Слойка из хлебцев	
Мороженный творожный торт	10	с сухофруктами	184
Мусс из белого шоколада	116	Сорбет из киви	98
Мусс из чернослива с ромом	118	Сорбет из черешни с портвейном	96
<i>Н</i>		Сырники с орехами и изюмом	160
Нарезное пирожное	168	Сырный торт	64
<i>О</i>		<i>Т</i>	
Ореховая нуга	164	Творог с розмарином и инжиром	124
<i>П</i>		Творожные конфеты	144
Парфе из ягодного ассорти	36	Творожный десерт с айвой	
Парфе пряничное	36	и шоколадом	120
Пасха праздничная	20	Творожный десерт	
Пасха с морковью	18	с апельсинами и инжиром	122
Пасха с фруктовым желе	16	Творожный торт с вишнями	38
Пасха с шоколадом	22	Творожный торт с ягодами	50
Пестрое пирожное	168	Тирамису	134
Пирожное «Дюймовочка»	174	Торт «Ананас»	60
Пирожное «Ежики»	166	Торт «Банановый»	56
Пирожное из песочной		Торт бисквитный с малиной	54
и бисквитной крошки	170	Торт «Вера»	58
		Торт «Вишневый»	48

Торт грушевый с мороженым и ежевикой	10	Фруктовый самбук с вишневым соусом	118
Торт «Для влюбленных»	52		
Торт земляничный	48	<i>У</i>	
Торт из зефира	14	Чернослив с орехами	140
Торт из сыра и апельсинов	66	Чернослив, фаршированный сыром	140
Торт из сыра с ягодами	66		
Торт клубнично-йогуртовый	44		
Торт «Кофе с молоком»	82	<i>Ш</i>	
Торт лаймовый	58	Шарики ореховые	156
Торт лимонный с ежевикой	46	Шарлотка из взбитых сливок	14
Торт «Минутка»	68	Шарлотка летняя	26
Торт-мороженое с лаймом	8	Шарлотка с клубникой	28
Торт на скорую руку	70	Шарлотка с пряностями	30
Торт ореховый	70	Шарлотка сливовая	28
Торт-пудинг с грецкими орехами и грушевыми чипсами	74	Шербет из манго	102
Торт «Радуга»	62	Шербет кофейный	102
Торт «Седьмое небо»	38	Шоколадная колбаска	34
Торт с мороженым	8	Шоколадная панакотта	136
Торт с муссом из белого вина	60	Шоколадная «пицца»	82
Торт «Сюрприз»	12	Шоколадно-абрикосовые шарики	154
Торт «Халва»	72	Шоколадно-апельсиновое мороженое	94
Торт-шербет с орехами	72	Шоколадно-малиновые пирожные	172
Торт «Ягодка»	42	Шоколадно-творожный торт	80
Тортики из кукурузных палочек	172		
Тосты с бананами	184	<i>Э</i>	
Трюфели домашние	148	«Эскимо» на палочке	152
<i>Ф</i>		<i>Я</i>	
Финики с творогом	146	Яблоки в карамели	90
Фисташковый десерт	126	Ягодно-творожный торт с фисташками	54
Французский десерт с рокфором	86	Ягодный торт с творогом	40
Фруктовые полоски	164	Ягодный торт с тофу	64
Фруктовый рулет с марципаном	30		

УДК 641/642  
ББК 36.991  
P98



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Информация предоставлена сайтом [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)  
Фотографии предоставлены сайтом [www.foto.millionmenu.ru](http://www.foto.millionmenu.ru)

Дизайнер обложки *Сергей Мисяк*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

*ЛАВРЕНТЬЄВА Галина*

## **Торти та тістечка без випікання**

*(російською мовою)*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Т. А. Куличихина*  
Художній редактор *С. В. Мисяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *І. Г. Близнюкова*

Підписано до друку 16.04.2014.  
Формат 70х100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Еуроре». Ум. друк. арк. 15,48  
Наклад 15000 пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»  
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4  
впроваджена система управління якістю  
згідно з міжнародним стандартом  
DIN EN ISO 9001:2000

*ЛАВРЕНТЬЄВА Галина*

## **Торти и пирожные без выпекания**

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*  
Редактор *Т. А. Куличихина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *И. Г. Близнюкова*

Подписано в печать 16.04.2014.  
Формат 70х100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Еуроре». Усл. печ. л. 15,48  
Тираж 15000 экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»  
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4  
внедрена система управления качеством  
согласно международному стандарту  
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-7275-3 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-2895-0 (Россия)

© ООО «Издательство "Миллион меню"», 2014  
© Nemigo Ltd., издание на русском языке, 2014  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014  
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014