

В этой книге собрана выпечка, которую легко приготовить, но невозможно забыть! Популярный кулинарный автор и блогер, мастер кондитерского искусства Виктория Головашевич собрала коллекцию самых вкусных бисквитов, кексов и чизкейков. Это традиционные и необычные рецепты лакомств с разнообразными начинками: творогом, орехами, цукатами, ягодами и фруктами, а также с кремом — украшением готовых десертов. На страницах издания вы найдете рецепты непревзойденных кексов, маффинов, сконсов и бисквитных шедевров для любого повода и на любой вкус.

- Тыквенные маффины
- Кекс творожный с изюмом
- Кекс с ягодной начинкой
- Апельсиновый пирог-перевертыш
- Ореховый пирог со сливами
- Творожный торт с хурмой

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4653-9



9 786171 246539

ВИКТОРИЯ ГОЛОВАШЕВИЧ

БИСКВИТЫ, КЕКСЫ, ЧИЗКЕЙКИ

с начинками на любой вкус



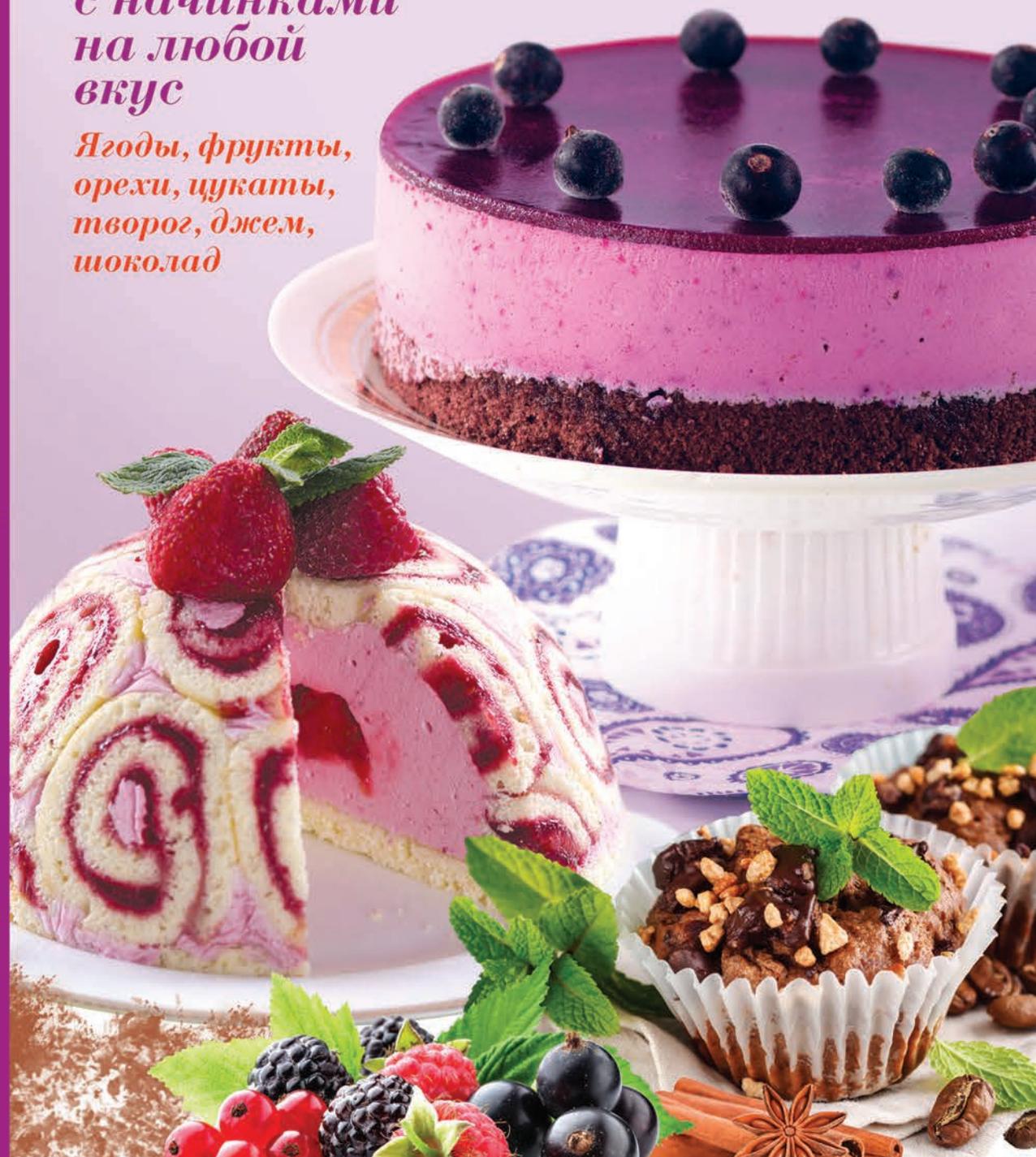
Виктория Головашевич

БИСКВИТЫ

КЕКСЫ, ЧИЗКЕЙКИ

с начинками на любой вкус

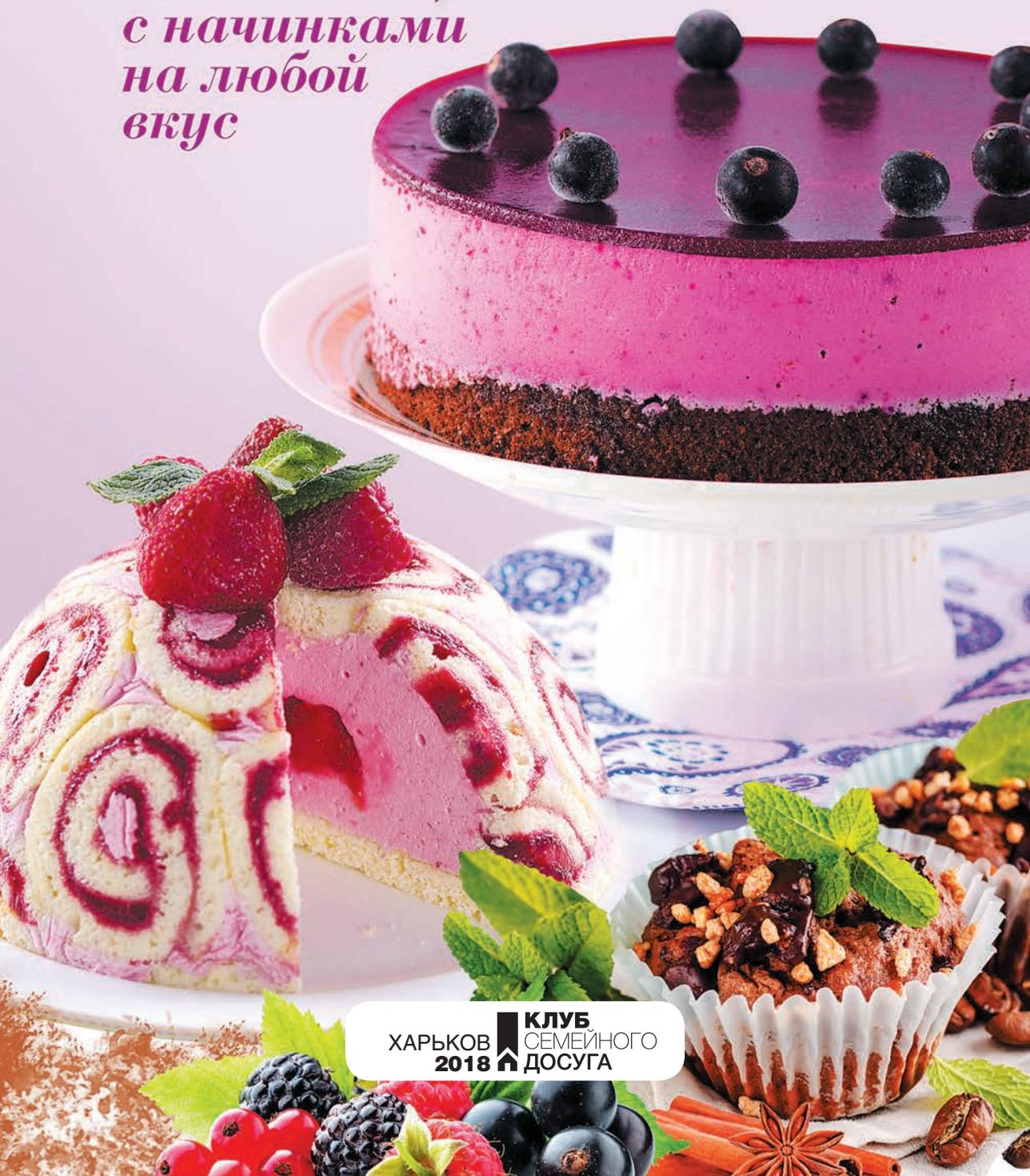
Ягоды, фрукты, орехи, цукаты, творог, джем, шоколад



Виктория Головашевич

БИСКВИТЫ, КЕКСЫ, ЧИЗКЕЙКИ

*с начинками
на любой
вкус*



ХАРЬКОВ 2018 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641.5
Г61



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Популярне видання

ГОЛОВАШЕВИЧ Вікторія

**Бісквіти, кекси, чизкейки
з начинками на будь-який смак**

(російською мовою)

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *А. В. Ачкасова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 12.04.2018.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 6000 пр. Зам. №

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

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНИСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р. www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

UNISOFT

Популярное издание

ГОЛОВАШЕВИЧ Виктория

**Бисквиты, кексы, чизкейки
с начинками на любой вкус**

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 12.04.2018.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 6000 экз. Зак. №

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г. www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

UNISOFT

ISBN 978-617-12-4653-9

- © Depositphotos.com / Vell, utima, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

Содержание

Маффины с начинкой из лесных ягод.....	4	Шоколадный кекс с вишней.....	39
Маффины лимонные с маком.....	5	Шоколадно-творожный кекс с малиной.....	40
Яблочные капкейки с яблочным кремом (без яиц).....	6	Кекс с яблоками.....	41
Маффины смородиновые (постные).....	7	Кекс с абрикосами (лайт).....	42
Черничные маффины.....	8	Кекс с вишней.....	43
Тыквенные маффины.....	9	Кекс с клюквой и мандаринами.....	44
Клубничные кексы с творожной начинкой.....	10	Пирог-перевертыш банановый (постный).....	45
Апельсиновые маффины с кусочками шоколада.....	11	Апельсиновый пирог-перевертыш.....	46
Клюквенно-апельсиновые маффины.....	12	Руллет с малиновым джемом.....	48
Банановые кексы с ореховым кранчем.....	13	Руллет с персиками и пломбиром.....	49
Маффины яблочные с корицей.....	14	Руллет с черничным кремом.....	50
Кексы с малиной и белым шоколадом.....	15	Руллет с яблочно-ореховой начинкой.....	51
Пудинг с черникой в микроволновке.....	16	Руллет с ежевикой и лимоном.....	52
Пудинг с грушей и имбирем в микроволновке.....	17	Ореховый пирог со сливами.....	54
Шоколадный пудинг с вишней в микроволновке.....	18	Пирог «Хризантема» с ягодами.....	56
Сконы с яблоками.....	19	Пирог «Хризантема» с карамелизованными яблоками.....	58
Сконы лимонные с малиной.....	20	Творожный пирог с ежевикой.....	60
Сконы с клюквой.....	21	Ламингтоны.....	62
Сконы пряные с грушей.....	22	Нежный клубничный торт в форме.....	64
Абрикосово-кокосовые сконы.....	23	Нежный творожно-черничный торт в форме.....	66
Маффины с яблоками «Нежные розы».....	24	Нежный банановый торт в форме.....	68
Кекс творожный с изюмом.....	26	Нежный яблочный торт в форме.....	70
Банановый кекс с кусочками шоколада.....	27	Чизкейк смородиновый.....	72
Кекс творожный (ГОСТ).....	28	Торт «Пьяная вишня».....	74
Банановый кекс (базовый рецепт).....	29	Творожный торт с хурмой.....	76
Банановый кекс с черникой.....	30	Ангельский бисквит с ягодами.....	78
Шоколадно-банановый кекс.....	31	Королевская шарлотта с малиной и клубникой.....	80
Банановый кекс с орехами.....	32	Английский трайфл.....	82
Апельсиново-фруктовый кекс с шоколадом.....	33	Трайфл с персиками.....	84
Кекс с ягодной начинкой.....	34	Трайфл «Черный лес».....	86
Лимонный кекс.....	35	Трайфл шоколадно-абрикосовый.....	88
Английские маффины с ягодным джемом.....	36	Шоколадный торт с малиной.....	90
Банановый кекс с корицей.....	38	Бисквит королевы Виктории.....	92
		Рождественский кекс.....	94
		Пирог творожный с яблоками.....	96

Маффины с начинкой из лесных ягод

Количество порций: 12 шт.

- 2 яйца
- 160 мл йогурта (или сметаны)
- 80 мл растительного масла (без запаха)
- 130 г сахара
- 160 г муки

- 10 г разрыхлителя
- ½ ч. л. соли
- ваниль

Для оформления:

- свежие ягоды

Для начинки:

- 150 г ягод (земляника, малина, ежевика, черника, клюква)
- 50 г сахара
- 10 г кукурузного крахмала

Приготовление:

Для начинки соедините сахар и крахмал, засыпьте ягоды в кастрюле, поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения. Крахмал должен завариться. Снимите с огня, остудите.

Для теста яйца слегка взбейте с сахаром. Не нужно взбивать в пышную пену, важно, чтобы яйца просто соединились с сахаром. Добавьте йогурт, растительное масло, ваниль, взбейте до объединения ингредиентов.

Соедините муку, разрыхлитель и соль. В смесь сухих ингредиентов влейте яично-йогуртовую смесь и быстро замесите тесто вручную или с помощью миксера.

Приготовьте формочки для кексов с бумажными вкладышами. Выложите в них по 2 ст. л. теста, сверху разложите начинку и накройте ее оставшимся тестом (примерно по 1 ст. л.).

Выпекайте маффины в духовке, разогретой до 190 °С, около 25—30 минут. Готовность проверьте зубочисткой.

Достаньте из духовки, остудите, украсьте ягодами. По желанию можно посыпать сахарной пудрой.



Маффины лимонные

с МАКОМ

Количество порций: 12 шт.

- 1 яйцо
- 175 мл молока
- 60 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 180 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- $\frac{1}{4}$ ч. л. пищевой соды
- 2 ст. л. мака
- 1 ч. л. лимонной цедры
- 1 ч. л. лимонного сока
- $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

Для глазури:

- 100 г сахарной пудры
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ч. л. лимонной цедры

Приготовление:

Хорошо перемешайте сахар с лимонной цедрой. Добавьте муку, разрыхлитель, пищевую соду, мак и соль, перемешайте.

Соедините яйцо, чуть теплое молоко, растопленное (остывшее) сливочное масло и лимонный сок, слегка взбейте венчиком или вилкой.

Молочную смесь влейте в мучную, замесите тесто вручную или с помощью миксера.

Приготовьте формочки для кексов с бумажными вкладышами, выложите тесто.

Выпекайте кексы в разогретой до 180 °С духовке около 25—30 минут. Немного остудите.

Для глазури смешайте в миске все ингредиенты до однородности. Сразу же полейте теплые маффины. Если вы готовите глазурь заранее, храните ее, обязательно накрыв пленкой, иначе на воздухе она быстро засыхает.



Яблочные кайкейки с яблочным кремом (без яиц)

Количество порций: 9 шт.

- 100 г яблочного пюре
- 30 мл растительного масла
- 120 г муки
- ½ ч. л. соды
- 15 мл яблочного уксуса
- ½ ч. л. корицы
- 100 г сахара
- ваниль
- Для крема:**
- 150 г пюре из запеченных яблок
- 75 г сахара
- 7 г быстрорастворимого желатина
- 35 мл воды
- корица
- ваниль

Приготовление:

В большой миске соедините муку, соду, корицу и сахар. Яблочное пюре соедините с яблочным уксусом и растительным маслом, добавьте ваниль, тщательно перемешайте. Яблочную массу влейте в миску с мучной смесью, быстро замесите тесто.

Разложите тесто в формочки и выпекайте кексы в духовке при температуре 180 °С около 30—40 минут. Готовые изделия остудите.

Для крема залейте желатин холодной водой, оставьте до набухания. Затем нагрейте на водяной бане до полного растворения гранул. Остудите. Яблочное пюре соедините с сахаром, добавьте корицу, ваниль, влейте желатиновый раствор и взбейте миксером примерно 15 минут.

Маффины украсьте кремом с помощью кондитерского мешка.

Этот рецепт интересен тем, что в нем нет яиц и молочных продуктов. Такие кексы прекрасно подойдут для поста.



Маффины смородиновые (постные)

Количество порций: 9 шт.

- 100 г смородинового пюре
 - 30 мл растительного масла
 - 120 г муки
 - ½ ч. л. соды
 - 15 мл яблочного уксуса
 - ½ ч. л. корицы
 - 100 г сахара
 - ваниль
- Для глазури:**
- 50 г смородинового пюре
 - 100 г сахарной пудры

Для оформления:

- ягоды черной смородины

Приготовление:

В большой миске соедините муку, соду, корицу и сахар. Смородиновое пюре протрите через сито, соедините с яблочным уксусом и растительным маслом, добавьте ваниль, тщательно перемешайте. Смородиновую массу влейте в миску с мучной смесью, быстро замесите тесто.

Разложите тесто в формочки. Выпекайте кексы в духовке при температуре 180 °С около 30—40 минут. Готовые изделия остудите.

Для глазури смородиновое пюре протрите через сито, соедините с сахарной пудрой, перемешайте до гладкости.

Остывшие маффины полейте глазурью и украсьте свежими ягодами смородины.

Тесто в этом рецепте готовят на смородиновом пюре, благодаря чему оно приобретает слегка сиреневый оттенок. Эти кексы также подойдут для поста.



Черничные маффины

Количество порций: 12—16 шт.

- 200 г черники
- 1 большое яйцо
- 2 больших яичных желтка
- 250 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 300 г сахара
- 360 г муки
- 3 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. соли
- ваниль

Для оформления:

- сахар

Приготовление:

В большой миске перемешайте муку, разрыхлитель и соль.

Сливочное масло комнатной температуры взбейте миксером с сахаром и ванилью. Добавьте яйцо и желтки по одному, каждый раз взбивая до полного объединения ингредиентов.

В несколько приемов по очереди добавляйте мучную смесь и молоко, замесите гладкое тесто. В последнюю очередь вмешайте чернику.

Разложите тесто в формочки, посыпьте крупным сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 190 °С около 25 минут.

Готовые маффины остудите, достаньте из формочек и выложите в бумажные формочки для капкейков.

Черника делает маффины сочными и придает им особый вкус.



Тыквенные маффины

Количество порций: 9 шт.

- 150 г пюре запеченной тыквы
- 2 яйца
- 60 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 180 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. пищевой соды
- ½ ч. л. соли
- ½ ч. л. корицы
- ¼ ч. л. мускатного ореха
- ваниль

Для оформления:

- сахар

Приготовление:

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Разотрите масло с сахаром до объединения компонентов.

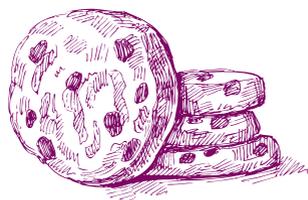
Последовательно добавьте яйца, молоко, пюре тыквы, ваниль, каждый раз взбивая до полного объединения ингредиентов.

В отдельной миске соедините муку, разрыхлитель, пищевую соду, соль, корицу и мускатный орех. Добавьте масляно-тыквенную смесь, быстрыми движениями замесите тесто.

Подготовьте формочки для маффинов с бумажными вкладышами. Выложите тесто, сверху посыпьте сахаром.

Первые 5 минут выпекайте кексы в разогретой до 200 °С духовке, затем уменьшите температуру до 185 °С и выпекайте еще 20—25 минут.

Достаньте кексы из духовки, остудите и выньте из форм.



Клубничные кексы с творожной начинкой

Количество порций: 12—14 шт.

- 250 г клубники (свежей или замороженной)
- 2 яйца
- 120 мл йогурта
- 110 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 220 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. пищевой соды
- ½ ч. л. соли
- ваниль
- 40 г сахара
- ваниль

Для творожной начинки:

- 170 г мягкого жирного творога (или сливочного сыра)
- 1 яичный желток

Для штрейзеля:

- 50 г сахара
- 1 ч. л. молотой корицы
- 60 г муки
- 60 г сливочного масла

Приготовление:

Для начинки творог протрите через сито и тщательно разотрите с желтком, сахаром и ванилью. Для удобства можно воспользоваться блендером.

Для теста муку просейте, соедините с разрыхлителем, содой и солью. Взбейте сливочное масло комнатной температуры, добавьте сахар и продолжайте взбивать до объединения компонентов. Затем последовательно добавляйте яйца, йогурт, ваниль, каждый раз взбивая до полного объединения ингредиентов. Всыпьте мучную смесь и быстро замесите тесто вручную или с помощью миксера.

Клубнику промойте, обсушите, удалите плодоножки, разрежьте на небольшие кусочки. Аккуратно вмешайте в тесто.

Для штрейзеля сахар соедините с корицей и мукой, добавьте сливочное масло и разотрите руками до образования крошки. Поставьте в холодильник.

Подготовьте формочки для капкейков, положите в них по 2 ст. л. теста. Сверху выложите по 1 ст. л. творожной начинки и накройте оставшимся тестом.



Старайтесь, чтобы творожная начинка не касалась стенок формы, а находилась в центре теста. Посыпьте кексы штрейзелем.

Первые 5 минут выпекайте в разогретой до 200 °С духовке, затем убавьте температуру до 175 °С и выпекайте еще 20—25 минут.

Достаньте маффины из духовки, остудите, выньте из форм.

Апельсиновые маффины с кусочками шоколада

Количество порций: 12 шт.

- 1 крупное яйцо
- 280 г сметаны
- 60 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 100 г шоколада
- 260 г муки
- 12 г разрыхлителя
- 1 г соли
- цедра 1 апельсина

Для оформления:

- шоколадные капли

Приготовление:

Соедините просеянную муку, разрыхлитель и соль.

Сметану смешайте с сахаром и цедрой. Добавьте яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло, тщательно перемешайте.

Всыпьте мучную смесь, быстро замесите тесто.

Шоколад мелко нарубите, вмешайте в тесто.

Подготовьте формочки для кексов с бумажными вкладышами. Выложите тесто, заполнив формочки на $\frac{2}{3}$ объема. Сверху украсьте кондитерскими шоколадными каплями.

Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 20—25 минут.

Достаньте маффины из духовки, остудите, выньте из формочек.



Клюквенно-апельсиновые маффины

Количество порций: 12 шт.

- 200 г клюквы
- 1 яйцо
- 180 мл апельсинового сока
- 60 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 240 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- ½ ч. л. пищевой соды
- ½ ч. л. соли
- 1 ч. л. апельсиновой цедры

Для оформления:

- сахарная пудра

Приготовление:

Соедините сахар, просеянную муку, разрыхлитель, пищевую соду, соль и апельсиновую цедру.

Яйцо слегка взбейте. Добавьте апельсиновый сок и растопленное (остывшее) сливочное масло, тщательно перемешайте.

Всыпьте мучную смесь, замесите тесто. Аккуратно вмешайте подготовленную клюкву (немного оставьте для оформления).

Выложите тесто в формочки для кексов, заполнив на $\frac{3}{4}$ объема. Сверху выложите по несколько ягод клюквы.

Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 15—20 минут.

Достаньте маффины из духовки, остудите, выньте из форм и посыпьте сахарной пудрой.

Хороший вариант разнообразить выпечку витаминами в зимний период.



Банановые кексы с ореховым кранчем

Количество порций: 12 шт.

- 3 спелых банана
- 1 яйцо
- 120 г сливочного масла
- 130 г сахара
- 180 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. пищевой соды
- 1 щепотка соли
- ½ ч. л. корицы
- ваниль

Для орехового кранча:

- 50 г ядер грецких орехов
- 25 г овсяных хлопьев
- 50 г муки
- 50 г сахара
- 50 г сливочного масла

Приготовление:

Соедините просеянную муку, разрыхлитель, пищевую соду, соль и корицу.

В отдельной миске смешайте пюре из бананов, сахар, ваниль, добавьте яйцо и растопленное (остывшее) сливочное масло. Всыпьте мучную смесь, быстро замесите тесто.

Для кранча соедините мелко нарубленные грецкие орехи, хлопья, муку и сахар. Добавьте сливочное масло и разотрите руками до образования влажной крошки.

Подготовьте формочки для маффинов с бумажными вкладышами.

Выложите тесто, заполнив формочки на ¾ объема. Сверху посыпьте маффины кранчем.

Выпекайте в разогретой до 190 °С духовке примерно 20 минут.

Достаньте маффины из духовки, остудите, выньте из формочек.

Эти маффины получаются очень ароматными и мягкими. Примерно треть пшеничной муки можно заменить овсяной. Кранч (англ. *crunch* — хруст) придает поверхности маффинов соответствующую хрустящую структуру.



Маффины яблочные с корицей

Количество порций: 12 шт.

- 200 г пюре запеченных яблок
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 240 г муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 1 ч. л. корицы
- ваниль

Для оформления:

- сахарная пудра

Приготовление:

Соедините просеянную муку, разрыхлитель, соль и корицу.

Яйцо разотрите с сахаром, добавьте яблочное пюре, растопленное (остывшее) сливочное масло и ваниль, тщательно перемешайте.

Всыпьте мучную смесь, быстро замесите тесто.

Выложите тесто в подготовленные фигурные формочки для маффинов, заполнив на $\frac{2}{3}$ объема.

Выпекайте в разогретой до 190 °С духовке примерно 25 минут.

Достаньте маффины из духовки, остудите, выньте из форм и посыпьте сахарной пудрой.

