



САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ

Домашние торты, испеченные с любовью, всегда будут вкуснее покупных, ведь в каждом из них — частичка вашей души. Но торт — это не обязательно десерт! Предлагаем вашему вниманию более 300 проверенных рецептов как сладких, так и вкуснейших закусочных тортов от крупнейшего кулинарного интернет-портала «Гастрономъ». Приготовьте к праздничному или обычному обеду сытный мясной торт, кекс с баклажанами и помидорами, блинный торт с грибами и овощами, блинчатый пирог с лососем, кабачковый торт с сырной начинкой. А на десерт подайте малиновый творожный или шоколадно-апельсиновый торт, пирог с шоколадным кремом, чизкейк с белым шоколадом, торты с орехами, ягодами, фруктами, со сливочным кремом и желе, сырники и слоеные, с бже и мороженым — ваши друзья и близкие будут в восторге! Подробное описание процесса приготовления, великолепные цветные фото, советы по украшению выпечки помогут вам в работе и вдохновят на создание кулинарных шедевров.

www.ksdbook.ru



9 785991 033404

www.bookclub.ua



9 789661 493345

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ



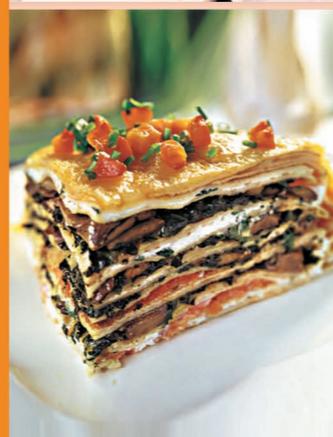
Сладкие и закусочные



БОЛЕЕ 300 РЕЦЕПТОВ

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ

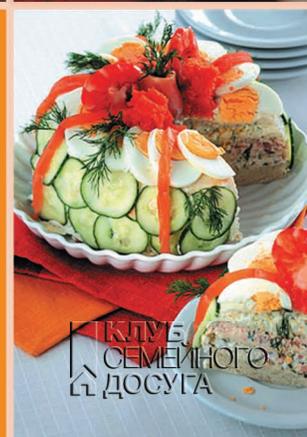
Сладкие и закусочные



Шоколадные • фруктовые
сливочные • ореховые • железные
творожные • ягодные

— — — — —

Слоеные • блинчатые
бутербродные • овощные • мясные
рыбные • сырные



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

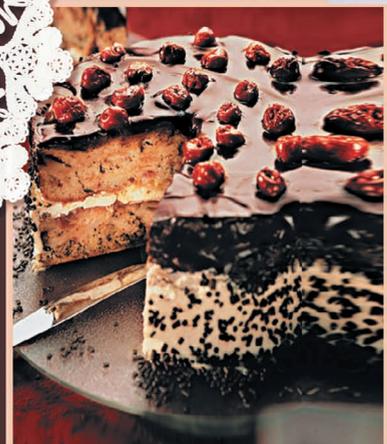


БОЛЕЕ 300 РЕЦЕПТОВ

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТОРТЫ



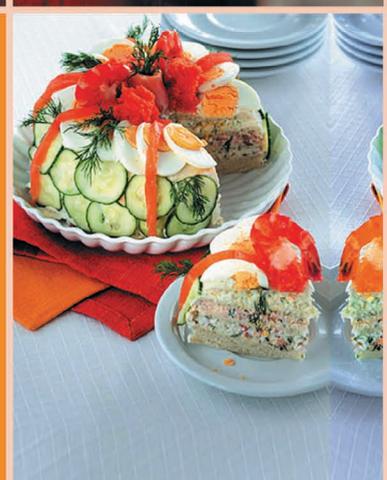
Сладкие и закусочные



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2015



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Содержание

Блинный торт с рыбным муссом.....4	Торт из макаронс овощами.....31	Террин из сыра со шпинатом.....58
Блинный торт закусочный.....4	Террин из авокадо и лосося.....31	Террин с перцами и помидорами.....58
Блинный торт с яйцами и печенкой.....5	холодного копчения.....32	Торт из вяленых томатов и песто.....58
Блинчатый торт-закуска.....5	Овощной пирог.....32	Террин из сладких перцев.....60
Блинный торт с грибами.....6	Овощной торт.....33	с печеночным салатом.....60
и овощами.....6	Овощной террин.....33	Торт закусочный «Ирина».....60
Блинчатый торт с лососем.....6	Пирог из копченой семги.....34	Томатный пирог.....60
Блинчатый закусочный пирог.....7	с брокколи и творогом.....34	Французский мясной пирог.....60
Закусочный торт.....7	Наполеон из баклажанов.....34	Террин из семги с хреном.....63
Блинчатый пирог.....8	Киш с голубым сыром, беконом.....35	и укропом.....63
с копченой рыбой.....8	и томатами.....35	Хрустящий торт с треской, пикшей.....63
Блинчатый слоеный пирог.....8	Мясной торт.....35	и креветками.....63
Блинчатый пирог с мясом.....9	Открытый пирог с кабачками.....36	Сырный торт с ветчиной и грибами.....63
и яйцами.....9	Торт-мусс из барабульки.....37	Банановый блинчатый торт.....64
Наполеон с печенью трески,.....10	Песочный пирог с начинкой.....37	Апельсиновый чизкейк.....64
зубаткой и яблоками.....10	Наполеон с ветчиной и ананасом.....38	с кумкватами.....64
Заливной торт из куриной грудки.....10	Открытый пирог с цукини.....38	Ванильный чизкейк с грецкими.....65
и яиц.....10	и козым сыром.....38	орехами.....65
Бутербродный торт.....10	Мильфей из томатов.....38	Абрикосово-фисташковый тарт.....65
Грибной торт.....11	Круговой пирог с овощами.....39	Ананасовый чизкейк с фундуком.....66
Закусочный кекс с баклажанами.....12	Пирог из кролика с паштетом.....40	Ванильный торт.....67
и помидорами.....12	Тарт татен с помидорами.....40	Вафельный торт.....67
Блинчатый пирог с сельдью.....12	и розмарином.....40	Блинный торт с шоколадным.....68
Заливной торт из трех сортов.....13	Праздничный икорный торт.....41	пранлине.....68
рыбы.....13	Печеночный торт.....41	Апельсиновый торт.....68
Киш с перцем и морковью.....13	Яичный торт «Три вкуса».....41	Блинный торт с апельсинами.....69
Грибной чизкейк.....13	Пирог из паштета.....42	Блинный торт с шоколадом.....69
Зимний мясной пирог.....14	с двумя видами лука.....42	и хурмой.....69
Закусочный торт для мужчин.....15	Пирог с кабачками и паприкой.....42	Банановый торт.....69
Заливной торт из овощей.....15	Пирог со свиной и картофелем.....43	Торт с клубничным кремом.....70
Закусочный торт в стиле суши.....16	Морковная запеканка с индейкой.....44	Блинный торт с курагой.....70
Киш с морковью и луком-пореем.....16	Пирог с козым сыром.....44	Грузинский медово-ореховый торт.....71
Слоеный пирог из кабачков.....17	Пирог со спаржей.....45	Виноградный торт в желе.....71
и филе индейки.....17	Творожный торт «Три цвета».....46	Блинница.....71
Наполеон с зеленью.....17	Пирог по-провански.....46	Меренговый торт с ананасовым.....72
Мильфей с зеленым горошком.....18	Торт с томатным миксом.....47	кремом.....72
Закусочный торт с овечьим сыром.....18	Пирог с курицей в сметане.....47	Клубничный торт.....72
Блинчатый торт с овощами.....19	Пирог с рататуем.....48	Десертный блинчатый торт.....72
Картофельный торт с ветчиной.....19	Сэндвич-торт.....48	Карамельный торт.....73
Итальянский пирог со шпинатом.....20	Слоеный яичный террин.....49	Грузинский творожный торт.....73
Капустный пирог с беконом.....20	Пирог с фасолью и беконом.....49	Желейный торт ко Дню святого.....73
Закусочный торт с перцами.....21	Слоеный мясной хлеб.....50	Валентина.....73
Итальянский сырный пирог.....21	Пирог с уткой.....50	Имбирный чизкейк.....74
Киш с цукини.....22	Террин из баклажанов и перцев.....51	Лимонный чизкейк.....74
Киш со шпротами и черри.....22	Купол из баклажанов.....51	Грушевый торт.....74
Слоеный торт из баклажанов.....23	Слоеный пирог с копченым.....52	Двухцветный сливочный торт.....75
Креспу, французский торт.....23	лососем.....52	Клубнично-ванильный торт.....75
Киш с брокколи и сыром фета.....24	Террин из сыра с тархуном.....52	Открытый пирог с орехами пекан.....76
Киш из брокколи с лососем.....25	и шпинатом.....52	Гавайский свадебный торт.....76
Наполеон с двойной начинкой.....25	Португальский мясной торт.....52	Торт «Захар».....78
Пирог с помидорами и петрушкой.....26	Мусс из окуна с кукурузой.....53	Клубнично-меренговый торт.....78
Наполеон с черемшой.....26	и зеленым горошком.....53	Венесуэльский ореховый торт.....78
Мясной торт для влюбленных.....27	Сырный торт из лосося.....53	Марципановое «полено».....79
Кабачковый торт.....28	Террин из кабачков.....54	Итальянский торт с рикоттой.....79
с сырной начинкой.....28	Тарт дофинуаз с форелью и икрой.....54	и вишней.....79
Кельтский пирог.....28	Торт с брокколи и креветками.....55	Итальянский ореховый торт.....79
Овощной пирог с песто.....29	Тарт с зеленым горошком.....55	Крокембуш.....80
из петрушки.....29	Террин из нерки и сельди.....56	Каравай из блинчиков с яблоками.....80
Овощной торт с сыром.....29	Террин из курицы с морковью.....56	Ореховый торт с белковым кремом.....81
Запеканка из баклажанов.....30	Рыбный киш.....56	Кассата.....82
с помидорами.....30	Творожный торт с перцами.....57	Миндальный торт.....82
Наполеон со шпинатом и капустой.....30	Юпка, узбекский слоеный торт.....57	Песочный торт с орехами и изюмом.....83

Маковый торт с клубникой	83	Тарт с миндальным кремом и грушами в вине	108	Торт «Птичье молоко»	139
Торт из черного хлеба с апельсиново- творожным кремом	84	Торт «Пралине»	109	Торт «Риго Янши»	140
Пасхальный торт	84	Торт трехслойный	109	Шоколадный торт от Le Cordon Bleu	140
Малиновый торт с маскарпоне	84	Творожный торт с фруктами	109	Шоколадный торт с апельсиновым ликером	140
Миндальный чизкейк с грушами	84	Торт с киви	110	Торт с абрикосами	141
Кростата со сливами	85	Торт с чайным кремом	110	Торт с крыжовником	142
Вишневый торт	86	Торт «Фруктовая горка»	111	Торт с грецкими орехами	143
Кофейный торт	86	Творожный торт с мандаринами	111	Торт с ряженкой и малиной	144
Клубничный торт	87	Тисайский пирог с вишней	112	Торт «Сен-Тропе» с шапкой из меренг	145
Наполеон на пиве	88	Торт с черешней	113	Торт с яичным кремом и виноградом	146
Купол с вишней	88	Ореховый торт	113	Торт со сливочным кремом и вишневым желе	146
Рисовый торт «Императрица»	89	Торт из печенья	114	Торт «Сосновая шишка»	147
Малиновый тарт	89	Творожный торт с шоколадом	114	Торт «Трюфель»	147
Лимонно-миндальный торт	90	Торт «Dove»	115	Торт «Черный лес»	148
Творожно-медовый торт	90	Торт «Шалаш»	116	Торт «Шоколадное суфле»	149
Праздничный торт	91	Торт «Шоколадный купол»	116	Торт «Шоколадный рай»	149
Медовик с вареной сгущенкой	91	Торт «Аляска»	116	Торт-мороженое с персиками и черникой	150
Рокфор-наполеон	92	Торт «Бабочка»	117	Торт «Эстерхази»	150
Сливовый торт «Наполеон»	92	Апельсиновый торт	118	Торт-парфе с «Амаретто»	152
Малиновый творожный торт	92	Торт безе с ежевикой и вишней	118	Торт «Шоколадный сад»	152
Торт «Джоконда»	93	Торт-сюрприз с лимонными меренгами	118	Торт-мусс с ягодами	153
Малиновый торт-мороженое	93	Сырный торт с шоколадными батончиками	119	Фисташковый чизкейк	154
Торт «Ежик»	94	Торт безе с вареньем	120	Фруктово-ягодный наполеон в мятном сиропе	154
Медовый торт с грушами	94	«Торта де трес лечес»	120	Чизкейк с белым шоколадом	156
Тарт с клубникой и творожно- йогуртовой начинкой	95	Торт безе с заварным кремом	120	Чизкейк «Нью-Йорк»	157
Медовик со сметанным кремом	95	Цыганский торт	120	Чизкейк	158
Сметанно-творожный торт с черносливом	95	Торт «В бананово-лимонном Сингапуре»	122	Чизкейк с шоколадом	159
Творожно-ореховый блинный торт	96	Торт безе с гранатами	122	Чизкейк с абрикосовым желе	159
Миндальный торт с малиной	96	Торт «Гнездо глухаря»	123	Шоколадно-банановый торт-мороженое	160
Тирамису	96	Шахматный торт	124	Шоколадно-апельсиновый торт	161
Торт для любимой	97	Шоколадный мраморный чизкейк	124	Шварцвальдский торт	161
Миндальный торт со смородиной	97	Торт «Зебра»	124	Шоколадно-банановый торт	162
Торт «Белая и черная магия»	98	Чизкейк с хурмой	125	Шоколадно-сливовый террин	163
Торт из профитролей	98	Торт «Добош»	125	«Шоколадное полено» от Пьера Эрме	163
Орехово-грушевый торт	98	Торт-перевертыш с ананасами	125	Шоколадно-кофейный торт	164
Торт из черемуховой муки с черным хлебом	99	Торт «Золотая осень»	127	Шоколадно-трюфельный торт	165
Торт «Кранчин Манчин»	99	Торт «Земляничный лес»	127	Шоколадно-ореховый торт	165
Миндальный чизкейк с малиной	99	Торт из сливочного сыра	128	Шоколадный торт с апельсиновым желе	166
Торт из целых ягод клубники	100	Торт из заварного теста с голубикой	128	Шоколадный торт «Клюква в снегу»	166
Торт «Микадо»	100	Торт из белого шоколада с персиками	129	Французский шоколадный торт	167
Морковный торт с грецкими орехами	100	Торт из слоеного теста с грушами	129	Шоколадный торт с темным пивом	169
Торт «Муравейник»	101	Торт из черного шоколада	130	Шоколадный торт с вишней	169
Торт «Персиковое полено»	101	Торт «Мимоза»	131	Шоколадный торт с меренгой	170
Торт «Моцарт»	102	Торт «Кутузов» с фундуком	131	Ягодный песочный торт	171
Торт «Новогодний»	102	Торт «Колибри»	132	Шоколадный торт	171
Свежий арбузный торт	102	Торт «Капучино»	132	Ягодный тарт	173
Торт с вареньем из черной смородины	103	Торт «Павлова» с абрикосами	134	Ягодный торт с кокосовым кремом	173
Торт с шоколадным кремом	103	Торт «Наполеон» с бананами	134	Ягодный торт-семифредо	174
Восточный «Наполеон»	104	Торт «Ольга»	135	Шоколадный торт с цукатами	174
Торт «Снеговик»	104	Чизкейк «Брауни»	136		
Свадебный торт из Аппалачей	104	Яблочно-творожный чизкейк с маком	136		
Торт «Шоколадное полено»	106	Торт «Нежность»	136		
Слоеный торт	106	Торт «Подарочная коробка»	137		
Торт «Панчо»	107	Шоколадный тарт от Депардье	138		
Снежный торт	107	Торт «Прага»	138		
Торт «Осенний вечер»	108				
Торт с голубикой	108				



Блинный торт закусочный



20 блинов диаметром 18 см
1 копченая сельдь
2 вареных яйца
1 пучок зеленого лука
1 пучок петрушки
1 пучок укропа
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. майонеза
4 большие луковицы
1½ ст. л. сахара
2 ст. л. растительного масла

Для начинок: сельдь разделить на филе, измельчить и соединить с рублеными яйцами и зеленым луком, охладить; петрушку и укроп очень мелко нарезать, смешать с маслом и майонезом, чуть подсолить; в растительном масле растворить сахар и обжарить в нем нарезанный тонкими кольцами лук.

Выложить блины стопкой, смазывая их начинками: смесью из зелени, начинкой из сельди, 2—3 ст. л. карамелизованного лука. Накрывать торт и охладить (2 ч).

Блинный торт с рыбным муссом



500 г филе подкопченного лосося
2—3 филе анчоусов
350 г пшеничной муки
2 ст. л. ржаной муки
4 яйца
0,5 л минеральной воды
1 кг жирной сметаны
2 ст. л. горчицы с зернышками
2 ст. л. сливочного хрена
1 ч. л. сахара
растительное масло
соль, молотый черный перец

Для начинки мелко нарезать копченую рыбу. Измельчить анчоусы. Смешать всю рыбу с 500 г сметаны и с горчицей, взбить. Посолить, поперчить и охладить.

Для блинов взбить яйца, смешать с оставшейся сметаной. Смешать муку, добавить соль и сахар. Перемешать мучную смесь с яично-сметанной. Постепенно ввести минеральную воду. Накрывать тесто пленкой на 20 мин. Испечь блины на сковороде диаметром 22—24 см, смазывая ее растительным маслом. Дать блинам остыть.

Собрать пирог, уложив блины стопкой, смазывая их рыбным муссом.

В середине один из блинов смазать сливочным хреном. Накрывать торт и охладить (1 ч).

Блинный торт с яйцами и печенкой

200 г гречневой муки
100 г пшеничной муки
3 яйца
800—900 мл молока
70 г сливочного масла
 $\frac{1}{2}$ ч. л. разрыхлителя
топленое масло
Для начинки:
1 пучок зеленого лука
5 вареных яиц
1 кг куриной печенки
1 большая луковица
120 мл жирных сливок
топленое масло
соль
молотый черный перец

Просеять муку с солью. Масло растопить и вбить. Соединить яично-молочную смесь с мукой. Подливая молоко и вымешивая венчиком, приготовить жидкое тесто и дать ему постоять 1,5—2 часа. Добавить разрыхлитель и перемешать. Смазывать сковороду топленным маслом, испечь тонкие блинчики.

Лук измельчить, обжарить в сковороде в 3 ст. л. масла (5 мин). Добавить печенку, обжарить под крышкой, по 2 мин с каждой стороны. Влить сливки, посолить и поперчить, довести до кипения.

Остудить, измельчить.

Мелко нарезать зеленый лук и обжарить его в 2—3 ст. л. топленого масла, добавить рубленые яйца, перемешать, посолить, поперчить.

Собрать блинный торт, посыпая печеночную начинку яичной. Поставить торт под гнет на 1 ч. Смазать печеночным паштетом, присыпать яйцами с луком.



Блинчатый торт-закуска

3 яйца
щепотка соды
щепотка соли
молоко
 $1\frac{1}{2}$ стакана муки
 $\frac{1}{2}$ ч. л. крахмала
2 ст. л. растительного масла
Для начинки:
2 ст. л. рубленой зелени укропа
200 г мягкого жирного творога
2 ст. л. жирной сметаны
100 г сливочного хрена
500 г шампиньонов
500 г шпината
2 ст. л. сливочного масла
200 г копченой семги (форели)
1 яйцо
200 г тертого чеддера
1 сладкий красный перец

Яйцо и $\frac{1}{2}$ стакана молока смешать. Добавить муку, соль, соду и крахмал. Ввести теплое молоко, добавить 2 ст. л. растительного масла. Тесто вымесить, протереть через сито. Тесто должно быть довольно жидким. Жарить тонкие блины (18—20) на растительном масле. Каждый блин смазать сливочным маслом.

Творог, сметану и хрен смешать, добавить зелень укропа, слегка взбить.

На сливочном масле обжарить порезанный шпинат (1 мин), добавить нарезанные пластинками шампиньоны и обжаривать 5 минут.

Форму диаметром 21 см выстелить фольгой, выложить 3—4 блина так, чтобы они на треть свешивались с края формы. Сверху положить еще 1 блин, выложить равномерно 1 ст. л. творожной начинки, сверху выложить несколько ломтиков рыбы, промазать творожной начинкой. Накрывать блином, выложить начинку из шпината и грибов. Продолжать выкладывать блины, чередуя начинки. Свободные концы блинов загнуть вверх на торт.

Перец порезать полосками, бланшировать, снять кожицу. Порезать мелкими кубиками, обжарить на сковороде до мягкости.

Взбить яйцо со щепоткой соли, добавить тертый чеддер, покрыть смесью торт. Торт поставить в разогретую до 200 °С духовку, чтобы сыр расплавился и поджарился. Украсить цветным перцем.



Блинчатый торт с лососем



Желтки растереть с сахаром, добавить сметану, взбить. Постепенно ввести муку, пиво, газированную воду. Тесто консистенции нежирной сметаны накрыть и оставить в теплом месте на 30—40 мин. Взбить белки с солью, вмешать в тесто, дать постоять 10—15 минут. Испечь тонкие блины, смазывая сковороду растительным маслом.

Филе лосося нарезать тонкими ломтиками поперек волокон. Каждый ломтик поперчить и посолить, закрыть пленкой и охладить (30 мин). Сбрызнуть рыбу водкой, закрыть и оставить на 30—60 минут.

$\frac{1}{3}$ сливочного сыра для начинки смешать с хреном. Желтки взбить со сливками, приправить солью и перцем. Добавить в сыр с хреном 5 ст. л. полученной смеси. В оставшуюся желтково-сливочную смесь добавить прогретую на сухой сковороде куркуму и оставшиеся $\frac{2}{3}$ сыра, вымешать.

Дно формы выложить промасленным пергаментом. Собрать торт: половину блинов смазывать тонким слоем сливочного сыра с хреном, раскладывая поверх ломтики семги, вторую половину — более толстым слоем сырной смеси с куркумой. Закрывать форму фольгой, подвернув края. Выпекать 15 мин при 200 °С. Снять фольгу, смазать верх пирога сметаной, запекать еще 10 мин. Взбить холодные сливки в пышную пену, смешать с измельченной зеленью укропа и икрой, выложить на пирог либо по ложке на порцию.

3 яйца
300 г сметаны (40%)
 $\frac{1}{2}$ стакана муки
0,5 л светлого нефиль-
трованного пива
 $\frac{1}{2}$ ст. л. сахара
1 ч. л. соли
сильногазированная вода
растительное масло
Для начинки:
500 г филе лосося
450 г мягкого сливочного
сыра
250 мл сливок (20%)
3 желтка
3 ст. л. сливочного хрена
1—2 ч. л. куркумы
водка
соль
черный перец
Для подачи:
50—70 г красной икры
250 мл сливок
1 пучок укропа

Блинный торт с грибами и овощами



Белые грибы разморозить, мелко нарезать вместе с шампиньонами. Масло растопить на сковороде, положить все грибы и раздавленный чеснок. Посолить, добавить тимьян и готовить 5 мин. Добавить измельченный лук и готовить еще 5 мин. Положить $\frac{2}{3}$ сметаны и рубленую петрушку, перемешать, готовить еще 2 мин, снять с огня.

Морковь залить горячим молоком, посолить, варить 5—6 мин. Молоко слить, морковь пюрировать. Брокколи бланшировать 3 мин, затем залить сливками и довести до кипения. Брокколи вместе со сливками пюрировать.

Цветную капусту бланшировать 3 мин, добавить сыр с плесенью и измельчить. Выложить на смазанный маслом противень 2 блина (один на другой), распределить пюре из брокколи. Затем, накрывая каждый слой начинки 2 блинами, выложить по очереди: $\frac{1}{2}$ грибной смеси, морковное пюре, пюре из цветной капусты и $\frac{1}{2}$ грибной смеси. Накрывать оставшимися блинами, смазать сметаной и запечь в духовке при 160 °С (10 мин). Посыпать сыром и запекать еще 2 минуты.

12 тонких блинов
150 г шампиньонов
50 г белых грибов
25 г сливочного масла
250 мл молока
1 луковица
3 моркови
200 г брокколи
200 г цветной капусты
 $\frac{1}{2}$ ч. л. сушеного
тимьяна
1 зубчик чеснока
1 ст. л. петрушки
150 г нежирной сметаны
80 мл сливок (20%)
80 г сыра с голубой
плесенью
соль
1 ст. л. тертого чеддера

Закусочный торт

500 г слоеного теста
300 г ломтиков семги
(форели) холодного
копчения
1 банка печени трески
2 вареных яйца
3 больших зеленых яблока
1 маленькая белая луковичка
6 ст. л. майонеза
1 ст. л. сливочного хрена
сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона
50 г российского сыра
зелень петрушки
соль, молотый белый перец

Пласты теста поместить на выложенный пергаментом противень и поставить в холодную духовку. Выставить 180 °С и выпекать 30—40 минут.

Остудить, разобрать каждый пласт на 3—4 тонких коржа.

Два яблока наколоть вилкой и запечь в духовке (30—40 мин), очистить, мякоть пюрировать, смешать с майонезом, сливочным хреном, соком и цедрой лимона, приправить солью и перцем. Луковичку мелко нарезать, залить кипятком на 1 мин, откинуть на дуршлаг, обдать ледяной водой.

1 яблоко очистить, нарезать мелкими кубиками. Печень трески и яйца размять вилкой. Смешать печень трески, яблоки, лук и яйца.

Смазать каждый корж с одной стороны паштетом из печени трески либо яблочным майонезом. Между двумя центральными коржами, смазанными яблочным майонезом, выложить ломтики семги.

Накрыть торт пленкой, сверху положить доску на 1 ч. Смазать верхний корж оставшимся яблочным майонезом, посыпать тертым сыром с измельченной петрушкой.

Этот торт нужно резать очень острым ножом, чтобы не помять слои.

Блинчатый закуской пирог

20 блинов диаметром 18 см
400 г филе малосоленного лосося (форели)
по 1 пучку укропа, петрушки, зеленого лука
1 $\frac{1}{2}$ ст. л. сахара
1 авокадо
2 зубчика чеснока
5 луковиц
1 ст. л. майонеза
2 ст. л. растительного масла
1 ст. л. сока лимона
1 ст. л. сливочного масла
соль

Петрушку, укроп и зеленый лук мелко нарезать.

Смешать со сливочным маслом и майонезом, подсолить. Рыбу нарезать тонкими полосками.

4 луковички нарезать тонкими кольцами и обжарить в растительном масле с растворенным сахаром. Снять с огня.

Мякоть авокадо мелко нарезать, смешать с измельченными луком и чесноком, чуть присолить, сбрызнуть соком лимона.

Сложить блины стопкой, чередуя начинки: смесь из зелени с кусочками рыбы, начинка из авокадо, 2—3 ст. л. карамелизованного лука. Накрыть пирог и охладить (2 ч).



Блинчатый слоеный пирог



Петрушку, укроп и зеленый лук мелко нарезать, смешать со сливочным маслом, присолить.

Рыбу нарезать тонкими пластинами.

В растительном масле растворить сахар и обжарить нарезанный кольцами лук.

Сложить стопкой блины, чередуя начинку: зеленое масло с кусочками рыбы, сливочный сыр (можно взбить с 1—2 ст. л. жирной сметаны), 2—3 ст. л. карамелизованного лука. Накрывать пирог и охладить (2 ч).

20 блинов диаметром 18 см
400 г филе малосоленого лосося (форели)

1 пучок укропа

1 пучок петрушки

4 крупные луковицы

1½ ст. л. сахара

1 пучок зеленого лука

200 г сливочного сыра

1 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. растительного масла

Блинчатый пирог с копченой рыбой



350 г белой морской копченой рыбы

3 ст. л. нарезанного зеленого лука

4 веточки петрушки

140 г муки + 1 ст. л. для соуса

80 г сливочного масла

600 мл молока

5 яиц (4 вареных)

растительное масло

соль, перец

Просеять муку с щепоткой соли, добавить 1 яйцо, 300 мл молока и перемешать. Испечь блины на сковороде диаметром 18—20 см, смазывая ее растительным маслом.

Для начинки филе рыбы разобрать на небольшие кусочки. В молоке рыбу и петрушку на небольшом огне под крышкой довести до кипения, варить 5 мин. Снять с огня и дать постоять 15 мин. Рыбу вынуть, молоко сохранить, петрушку удалить.

Для соуса в 2 ст. л. сливочного масла обжарить 1 ст. л. муки, постепенно влить молоко, довести до кипения, нагревать 1 мин, снять с огня.

Смешать рыбу, рубленые яйца, зеленый лук и соус. Приправить солью и перцем.

Собрать пирог в круглую форму, намазав каждый блин начинкой. Последний блин полить растопленным сливочным маслом. Запекать 20 мин при 190 °С.

УДК 641/642
ББК 36.991
С17



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

*Рецепты блюд и фотографии предоставлены
ООО «Издательский дом "Гастроном"» (gastronom.ru)*

Дизайнер обложки *Сергей Мисяк*

Видання для організації дозволяє

Издание для досуга

**Найсмачніші торти. Солодкі та закусочні.
Понад 300 рецептів**

(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *М. В. Весновська*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Художник-дизайнер *О. С. Новак*

**Самые вкусные торты. Сладкие и закусочные.
Более 300 рецептов**

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *М. В. Весновская*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Художник-дизайнер *Е. С. Новак*

Підписано до друку 28.08.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Helios». Ум. друк. арк. 14,19.
Наклад 20 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 28.08.2015.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Helios». Усл. печ. л. 14,19.
Тираж 20 000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб
«Клуб семейного досуга»»
308015, г. Белгород,
ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано с готовых диапозитивов
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-966-14-9334-5 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3340-4 (Россия)

© Hemiroltd., издание на русском языке, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2015