

Замечательная идея для каждой креативной хозяйки: торты-сэндвичи на любой вкус! Оригинальные и простые рецепты из привычных ингредиентов, но в необычном сочетании: торты на основе бородинского хлеба и сыра, белых тостов и свеклы, куриной печени с апельсиновым желе, моркови и грибов, сыра и брокколи, тыквы, и еще множество ярких вариантов, которые станут украшением и праздничного, и повседневного стола и удивят всех ваших гостей!

- Подробные инструкции по приготовлению
- Оригинальные идеи и необычные сочетания
- Полезные советы для лучшего результата
- Яркие иллюстрации

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3432-1



9 786171 234321

Леся Кравецкая

Закусочные слоеные торты-сэндвичи

Леся Кравецкая

Закусочные слоеные торты-сэндвичи

ВКУСНЫЕ
ШЕДЕВРЫ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ
ИЗ ПРИВЫЧНЫХ
ПРОДУКТОВ

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

Леся Кравецкая

**Закусочные
слоеные
торты –
сэндвичи**

УДК 641.5
ББК 36.991
К78



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

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

КРАВЕЦЬКА Леся

КРАВЕЦКАЯ Леся

Закусочні листкові торти-сендвічі

(російською мовою)

Закусочные слоеные тарты-сэндвичи

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

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

Підписано до друку 02.08.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosCond». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 9000 пр. Зам. №

Подписано в печать 02.08.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosCond». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 9000 экз. Зак. №

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

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

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

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

ISBN 978-617-12-3432-1

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2017

От автора

Наверное, каждый из нас, услышав слово «торт», сразу представляет любимый праздник, радостную атмосферу, веселые встречи друзей. И ведь действительно, красивый, яркий, вкусный торт — настоящий атрибут праздника. И оригинальные торты-сэндвичи не являются исключением, поскольку любую трапезу они способны превратить в запоминающееся событие и будто специально созданы для торжественных случаев. Необыкновенные нарядные закуски способны удивить, заинтриговать, покориť гостей и видом, и вкусом. Более того, они очень понравятся хозяйкам, которые ответственны за праздничное меню, потому что готовить такие закусочные торты довольно легко и просто.

Красивые и сытные торты-сэндвичи можно соорудить практически из любых продуктов: рыбы, мяса, субпродуктов, овощей, грибов. Тут очень важно подобрать интересное и вкусное сочетание основы торта и начинки. В качестве основы прекрасно подойдут блины, хлеб, готовые слоеные коржи, овощные, рыбные, мясные или печеночные коржи, омлеты, различные несладкие бисквиты, например грибной или шпинатный. Начинку каждая хозяйка может подобрать по своему вкусу: всевозможные паштеты, сырные кремы, овощные муссы, несладкие желе или даже самая простая зажарка из моркови с луком.

И конечно, закуски, как и любое праздничное блюдо, должно быть эффектно украшены и выглядеть красиво и аппетитно. Для оформления тортов-сэндвичей желательно использовать те же продукты, которые входят в их состав. А здесь огромный простор для фантазии: листья зелени и свежего салата в сочетании с зернами граната, всевозможные фигурки из цветных овощей и сыра, отварные яйца, орехи, грибы... Особенно торжественно будут смотреться украшения из сырного или овощного крема, выпущенного из кондитерского шприца в виде цветочков и звездочек. И тогда даже самое обычное на вид блюдо заиграет яркими красками и станет настоящим украшением стола.

Безусловно, приготовление любых тортов — процесс творческий. Вы можете создать невообразимое количество собственных кулинарных шедевров, используя разные начинки и те продукты, которые есть у вас под рукой и нравятся вашей семье больше всего. А главное — готовьте с отличным настроением, и тогда ваш стол всегда будет выглядеть празднично!

Торт «Лесная мавка»

- 350 г творога
- 100 г сливочного масла
- 6 ст. л. сметаны
- 2 буханки хлеба «Бородинский»
- 1 маленький пучок молодой черемши
- 15 г зелени укропа
- 15 г зелени петрушки
- 15 ягод клюквы
- соль

1. С хлеба срезать корочку, из каждой буханки вырезать по одному квадратному коржу. Разрезать на 4 пласта.

2. Зелень промыть, обсушить, мелко нарубить.

3. В чашу блендера положить творог, мягкое сливочное масло, сметану, взбить до однородности. Отложить 3—4 ст. л. полученного крема. К остальной массе добавить зелень, соль и снова тщательно взбить.

4. Нанести массу на хлебные коржи, сформовать торт, смазать верх и бока.

5. Оставленный белый крем положить в кулинарный шприц с насадкой «звездочка» и украсить торт. Оформить ягодами клюквы.

6. Готовый торт поставить в холодильник на несколько часов, чтобы коржи хорошо пропитались.



Торт «Полосатый рейс»

- 200 г копченой колбасы
- 200 г творога
- 4 яйца
- 12 ломтиков белого тостового хлеба
- 15 г зеленого лука
- 1/2 пучка укропа
- 10 г зелени петрушки
- 7 ст. л. майонеза
- 30 г сливочного масла
- 1/2 ч. л. куркумы
- молотый черный перец
- соль



1. Приготовить три вида начинки.
2. Для яичной начинки яйца отварить вкрутую, очистить, мелко нарубить или натереть на терке. Добавить 3 ст. л. майонеза, куркуму, соль, перец, тщательно перемешать.
3. Для творожной начинки тщательно растереть творог со сливочным маслом и 1 ст. л. майонеза, добавить мелко нарубленный укроп, соль, перемешать.
4. Для колбасной начинки очистить и нарезать копченую колбасу, положить в чашу блендера, добавить 3 ст. л. майонеза и измельчить до образования однородной паштетной массы. Густоту можно регулировать, добавляя майонез.
5. С ломтиков хлеба срезать корочку. Для формирования торта выложить на сервировочное блюдо 3 ломтика хлеба в ряд, нанести творожную начинку (3—4 ст. л. отложить для украшения). Накрыть следующими 3 ломтиками хлеба, распределить яичную начинку (3—4 ст. л. отложить для украшения). Сверху снова уложить 3 ломтика хлеба, смазать колбасной начинкой. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба, слегка прижать. Верх и бока торта смазать оставленной творожной начинкой. Яичную начинку выложить в кулинарный шприц с насадкой «звездочка», оформить торт. Украсить стеблями зеленого лука и листочками петрушки.
6. Готовый торт поставить в холодильник на 2—3 ч для пропитки.

Торт «Яркие впечатления»

- 300 г плавленого сыра
- 150 г моркови
- 100 г свеклы
- 6 яиц
- 1 зубчик чеснока
- 12 ломтиков белого тостового хлеба
- 25 г крапивы
- ½ пучка укропа
- 15 г зелени петрушки
- 30 г зерен граната
- соль



1. Морковь и свеклу отварить до готовности, остудить, очистить. Яйца отварить вкрутую, очистить.
2. Плавленый сыр положить в морозилку на 30 мин, затем натереть на средней терке.
3. Крапиву залить кипятком, проварить 3—4 мин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отжать и измельчить.
4. Для морковной начинки положить в чашу блендера отарную морковь, 100 г тертого плавленого сыра и желтки 3 отварных яиц. Измельчить до однородности, приправить солью.
5. Для свекольной начинки измельчить в блендере отварную свеклу, 100 г плавленого сыра, белки 3 отварных яиц и чеснок, посолить.
6. Для яичной начинки положить в чашу блендера оставшиеся отварные яйца и тертый плавленый сыр, добавить мелко нарубленную зелень (крапиву, укроп и петрушку), измельчить до однородности, посолить.
7. С ломтиков хлеба срезать корочку. Для формирования торта выложить на сервировочное блюдо 3 ломтика хлеба в ряд, нанести морковную начинку (3—4 ст. л. отложить для украшения). Накрыть следующими 3 ломтиками хлеба, распределить свекольную

начинку (3—4 ст. л. отложить для украшения). Сверху снова уложить 3 ломтика хлеба, смазать яичной начинкой с зеленью. Накрывать оставшимися ломтиками хлеба, слегка прижать. Верх и бока торта смазать оставленной морковной начинкой. Свекольную начинку выложить в кулинарный шприц с насадкой «звездочка», оформить торт. Украсить зернами граната и листочками петрушки.

8. Готовый торт поставить в холодильник на 2—3 ч для пропитки.





Торт «Красное море» с кусочками сельди

- 400 г сливочного сыра
- 200 г филе сельди кусочками
- 25 г фиолетового лука
- 3—4 шт. редиса
- 15 г листьев салата
- 3—4 ст. л. сливок (10 %)
- 1 буханка хлеба «Бородинский»
- 2 ст. л. свекольного сока
- 1 ст. л. быстрорастворимого желатина
- соль

1. С хлеба острым ножом срезать корочку, аккуратно вырезать 2 одинаковых коржа.
2. Быстрорастворимый желатин залить сливками, оставить на 15 мин. Затем прогреть на водяной бане до полного растворения желатина (не кипятить!). Остудить смесь до комнатной температуры.
3. Лук очистить, натереть на самой мелкой терке. Сливочный сыр соединить с луковой массой, добавить свекольный сок, соль, тщательно перемешать.
4. 2—3 ст. л. сырной массы соединить с остывшей желатиновой смесью, тщательно перемешать. Затем полученную смесь ввести в сырную массу и взбить.
5. На один корж выложить половину сырного крема, сверху распределить мелко нарезанное филе сельди и выложить оставшийся крем (2—3 ст. л. оставить для украшения). Накрыть сверху вторым хлебным коржом, слегка прижать. Верх и бока торта смазать оставленным кремом. Поставить торт в холодильник минимум на 3 ч, чтобы желатиновый слой хорошо застыл.
6. Перед подачей разрезать торт на порции, украсить кружочками редиса и листьями салата.

Торт «Оранжевый император» с печеночным паштетом и апельсиновым желе

Для морковно-грибного коржа:

- 100 г моркови
- 50 г шампиньонов
- 35 г репчатого лука
- 2 яйца
- 125 г муки
- 3 ст. л. сметаны
- 4 ст. л. растительного масла
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соды
- $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли

Для яичной начинки:

- 100 г плавленого сыра (типа «Янтарь»)
- 2 яйца
- $\frac{1}{2}$ пучка зеленого лука
- соль

Для печеночного паштета:

- 400 г куриной печени
- 100 г сливочного масла
- 35 г репчатого лука
- 3 ст. л. вермута
- соль
- молотый черный перец

Для апельсинового желе:

- 150 мл апельсинового сока
- 1,5 ч. л. быстрорастворимого желатина



1. Морковь очистить, натереть на средней терке. Лук и грибы мелко нарезать. Лук обжарить в масле на сковороде 2—3 мин. Добавить морковь и жарить, перемешивая, еще 2—3 мин. Затем добавить грибы и тушить до готовности. Остудить.

2. Яичные белки отделить от желтков. Желтки перемешать со сметаной, добавить соль, сахар, соду, всыпать муку, хорошо растереть до образования однородной массы. Добавить остывшие тушеные овощи, тщательно перемешать. Белки взбить в густую пену и частями аккуратно ввести в тесто. Разъемную круглую форму диаметром 22 см смазать маслом и присыпать мукой. Выложить тесто, разровнять. Выпекать корж в заранее разогретой до 180 °С духовке до готовности, приблизительно 25 мин (до сухой спички). Вынуть из формы, срезать выпуклый верх, чтобы корж был ровным (фото 1).

3. Для яичной начинки отварить яйца вкрутую, очистить, натереть на терке. Добавить плавленный сыр, мелко нарубленный лук, посолить, тщательно перемешать (фото 2).

4. Яичную массу выложить на корж, разровнять (фото 3).

5. Для печеночного паштета лук очистить, мелко нарубить, обжарить на сливочном масле (30 г). Добавить нарезанную куриную печень и тушить до готовности (15—17 мин). Снять с огня, остудить (фото 4). Влить вермут, добавить оставшееся сливочное масло комнатной температуры (фото 5). Измельчить с помощью блендера до однородной гладкой массы, посолить и поперчить по вкусу. Выложить печеночный паштет на корж поверх яичного слоя, разровнять (фото 6). Форму с тортом поставить в холодильник на 30 мин.

6. Для апельсинового желе быстрорастворимый желатин залить 50 мл апельсинового сока, оставить на 10 мин. Затем прогреть на водяной бане до полного растворения желатина. Влить оставшийся апельсиновый сок, перемешать, остудить (фото 7).

7. Торт в форме залить апельсиновым желе и поставить в холодильник на 3 ч, до полного застывания.



Содержание

От автора	3
Торт «Лесная мавка»	4
Торт «Полосатый рейс»	5
Торт «Яркие впечатления»	6
Торт «Красное море» с кусочками сельди	9
Торт «Оранжевый император» с печеночным паштетом и апельсиновым желе	10
Торт «Сырное наслаждение»	12
Торт «Веснянка» из заварного хлеба с огурцами и мятой	13
Торт «Разноцветный сон»	14
Закусочный «Наполеон» с курицей и грибами	17
Торт с ветчиной и сыром	18
Торт с брынзой и шпинатом	19
Торт с мясом и луковым мармеладом	20
Торт «Шуба»	22
Кабачковый торт с сыром	23
Кабачковый торт с мясом	24
Торт из куриной печени с грибами	25
Торт из печени с луком и морковью	26
Печеночный торт в мультиварке	27
Печеночный торт с морковью по-корейски и ореховым кремом	28
Печеночный торт «Принцесса Фиона»	30
Морковный торт «Привет от зайчика» с печенью и яблоками	32
Торт из крапивы «Шрек»	35
Грибной бисквитный торт с сырным кремом	36
Тыквенный торт с курицей и грибами	38
Торт из брокколи с яично-ореховым кремом	40
Сырный торт с мясом и грибами	42
Торт из брокколи с сыром и мясной начинкой	44
Сырный торт с орехами и зеленью	47
Яичный торт с печеночным кремом	48
Яичный торт с курицей	51
Яичный торт «Весенняя ярмарка» с творожным кремом	52
Вафельный торт с белыми грибами и сельдью	55
Вафельный торт с рыбными консервами	56
Мясной вафельный торт со свекльно-морковной начинкой	59
Мясной торт с грибным кремом	60
Мясной торт с грибами и морковно-творожной начинкой	62
Блинчатый торт «Мясной лабиринт»	65
Мясной торт с морковью по-корейски	66
Мясной торт с морковным кремом	69
Блинчатый торт с куриным паштетом и грибной икрой	70
Рыбно-морковный торт с творожным кремом	73
Торт из крекеров с рыбными консервами	74
Рыбный торт с яично-сырным кремом	75
Картофельный торт с мясным муссом и брокколи	76
Мясной торт с печеночным паштетом	79