



Черничный пирог



Абрикосовый тарт

Тарты



Тарты
Scanned by Reina

Тарты





Базовые рецепты

Песочное тесто № 1	4
Песочное тесто № 2	5

Тарты

Шоколадный тарт	6
Яблочный тарт	8
Лимонный тарт	10



Тарт Татен	12
Пирог с ревенем	14
Миндальный тарт с грушами	16
Черничный пирог	18
Абрикосовый тарт	20
Грушево-шоколадный тарт	22
Эпл-пай	24
Пирог с малиновым вареньем	26
Грушевый пирог с печеньем спекулос	27
Сладкая галета	28
Пирог с китайской тыквой	30
Бананово-шоколадный тарт-кранбл	32
Вишнево-миндальный тарт	34
Тарт с миндалем в розовой карамели	35
Нежный яблочный пирог	36
Пирог с инжиром и корицей	38
Тарт с мирабелю и кардамоном	40
Персиковый пирог с нугой	42
Пирог в стиле флан	44
Тарт с грецкими орехами	46

Песочное тесто № 1

На 6 порций

Приготовление: 20 мин. Охлаждение: 1–2 ч.

Выпекание: 15 мин.

300 г муки

150 г сливочного масла

1 яйцо

150 мл теплого молока

Соль на кончике ножа

50 г сахара

(для сладкого теста)

1 За 1–2 ч. до приготовления теста достаньте масло из холодильника, чтобы оно размякло.

2. Смешайте в миске масло, яйцо и соль. Добавьте муку и немного теплого молока. Если вы готовите сладкое тесто, всыпьте сахар.

3. Замесите тесто, по необходимости добавляя молоко. У вас должен получиться гладкий однородный шар.

4. Накройте тесто влажной салфеткой и поставьте в холодильник на 1–2 ч.

5. Раскатайте тесто скалкой, слегка обсыпанной мукой, придавая ему нужную форму.

Песочное тесто № 2

На 6 порций

Приготовление: 20 мин. Охлаждение: 1–2 ч.

Выпекание: 15 мин.

300 г муки

150 г мелкого сахарного

песка

150 г сливочного масла

2 яйца

Соль на кончике ножа

1. Достаньте масло из холодильника хотя бы за 1 ч. до приготовления теста.

2. Разрежьте масло на кусочки и сложите в миску. Вбейте яйца, добавьте сахар и соль, все перемешайте.

3. Всыпьте муку и осторожно, легкими движениями замесите тесто. У вас должен получиться эластичный гладкий шар.

4. Накройте влажной салфеткой и уберите в холодильник минимум на 1 ч.

5. Раскатайте тесто скалкой, слегка обсыпанной мукой, и выложите в форму. Если вы готовите пирог с начинкой, уберите форму с тестом в холодильник на 10–15 мин., пока вы занимаетесь начинкой.

Шоколадный тарт

На 6 порций

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 25 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 1
(см. рецепт на с. 4) или
готовое песочное тесто
250 г темного шоколада
2 ч. л. воды
1 ч. л. растворимого кофе
5 яиц
250 мл сливок
1 пакетик ванильного
сахара
Немного апельсиновой
цедры (по желанию)
1 ч. л. ликера «Гран
Марнье» или «Куантро»
(по желанию)
1 апельсин
100 г белого шоколада
или 50 г тертого кокоса

1. Разогрейте духовку до 220 °С. Выложите тесто в форму, накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоли или гороха. Выпекайте в течение 10 мин.

2. Растопите шоколад с 2 ч. л. воды, добавьте сливки, кофе и ванильный сахар. Взбейте яйца и добавьте к смеси. Влейте ликер и положите половину цедры. Выложите смесь в испеченную песочную основу и на 10–15 мин. поставьте в духовку при температуре 190 °С. Остудите.

3. Если вы печете тарт с добавлением цедры, очистите апельсин, разделите на дольки и уложите в середину торта в виде цветка.

Варианты

Растопите белый шоколад с добавлением 1 ч. л. воды и вылейте на смазанную маслом поверхность или лист пергаментной бумаги. Пока шоколад горячий, разровняйте его. Как только он немного остынет и станет теплым, ножом или формой с острым краем вырежьте из шоколада фигуры и украсьте ими торт. Можно также наложить на торт трафарет и сверху посыпать кокосовой стружкой. В этом случае к шоколадно-сливочному крему следует добавить немного тертого кокоса.



Яблочный тарт

На 6 порций

Приготовление: 30 мин. Выпекание: 50 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 2

(см. рецепт на с. 5)

или готовое

2 кг твердых кислых яблок

125 г сахара

50 г сливочного масла

1 стручок ванили

1 яичный желток

100 мл кальвадоса

200 г сметаны

1. Раскатайте тесто, выложите в форму и поставьте в холодильник, пока готовите начинку.

2. Очистите половину яблок, удалите сердцевину. Поместите в кастрюлю, добавьте сахар, масло и разрезанный вдоль пополам стручок ванили. Тушите на слабом огне в течение примерно 15 мин., часто помешивая. Остудите.

3. Разогрейте духовку до 190 °С. Накройте тесто пергаментной бумагой, засыпьте сухой фасолью или горохом и выпекайте в течение 10 мин.

4. Очистите оставшиеся яблоки и разрежьте на четвертинки.



Вариант

Яблоки в этом рецепте можно заменить грушами, а также кремом, приготовленным из 150 г сметаны, 1 яйца и 1 пакетика ванильного сахара.

5. Вытащите из тушеных яблок стручок ванили, выложите массу на тесто. Сверху кругом разложите разрезанные яблоки. Смажьте яичным желтком, сбрызните кальвадосом и выпекайте еще 20–25 мин. Подавайте тарт горячим или теплым. Отдельно подайте сметану.

Лимонный тарт

На 6 порций

Приготовление: 30 мин. Выпекание: 1 ч.

Сложность: легко Стоимость: дешево

Песочное тесто № 2

(см. рецепт на с. 5)

или готовое

4 лимона

1 лайм

150 г сахарного песка

3 яйца + 1 яичный желток

100 г сливочного масла

150 мл молока

Для сиропа

200 г сахара

250 мл воды

1. Разогрейте духовку до 180 °C.

2. Нарежьте 1 лимон и лайм очень тонкими кружками и извлеките косточки. Опустите в сироп и проварите на слабом огне в течение примерно 30 мин. Остудите.

3. Раскатайте тесто и выложите в форму. Наколите вилкой в нескольких местах, накройте пергаментной бумагой, засыпьте сухой фасолью или горохом и выпекайте в течение 10 мин.

4. Натрите цедру 1 лимона и выжмите сок из оставшихся 2 лимонов.

Вариант

К тесту можно добавить немного лимонной цедры, а к крему – 50 г миндальной пудры. Поверх крема можно также уложить слой меренги. В этом случае рекомендуем немного уменьшить количество сахара в креме или взять немного меньше засахаренного лимона, чтобы торт не получился слишком сладким.

5. Взбейте яйца с сахаром в однородную массу. Добавьте лимонную цедру, лимонный сок и поставьте на слабый огонь. Проварите, чтобы смесь загустела, постепенно подливая молоко. Снимите с огня, добавьте нарезанное на кусочки масло и взбейте венчиком. Выложите крем на тесто. Края смажьте яичным желтком.

6. Выпекайте примерно 20 мин. Остудите. Извлеките из сиропа кружочки лимона и лайма, обсушите и уложите поверх крема. Подавайте тарт холодным.



Тарт Татен

На 6 порций

Приготовление: 25 мин. Выпекание: 35 мин.

Сложность: нетрудно Стоимость: дешево

Песочное тесто № 1
(см. рецепт на с. 4)
или готовое
6 ч. л. сахара
5–6 яблок
Сок половины лимона
60 г сливочного масла
1 ч. л. корицы
Густая сметана

1. Выложите на дно формы нарезанное мелкими кусочками масло и присыпьте сахаром.
2. Разогрейте духовку до 200 °С.
3. Очистите яблоки, извлеките сердцевину и нарежьте на четвертинки. Сбрызните лимонным соком и присыпьте корицей. Выложите в форму и запекайте в духовке в течение 15–20 мин.
4. Выложите раскатанное по размеру формы тесто на яблоки. Придавите края теста, чтобы оно плотнее прилегало к яблокам. Поставьте в духовку еще на 15 мин. Как только вытащите пирог из духовки, сразу же опрокиньте его на блюдо, пока сахар не застыл. Подавайте тарт горячим, с густой сметаной.



Пирог с ревенем

На 6 порций

Приготовление: 25 мин. Выпекание: 45 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 1
(см. рецепт на с. 4)
или готовое
450 г ревеня
½ ч. л. корицы
1 ч. л. лимонной цедры
Цедра 1 апельсина
350 г сахарного песка
50 г сливочного масла
2 яйца

1. Раскатайте тесто, выложите в форму и в нескольких местах проткните вилкой.
2. Очистите стебли ревеня, удалите грубые кончики. Нарежьте небольшими кусочками.
3. Разогрейте духовку до 200 °С.
4. Сложите в кастрюлю нарезанный ревеня, сахар, корицу, лимонную и апельсиновую цедру и масло и тушите на слабом огне в течение 10–15 мин. Взбейте яйца и добавьте к смеси. Выложите готовую начинку на тесто.
5. Выпекайте 10 мин., затем убавьте температуру до 180 °С и оставьте в духовке еще на 25–30 мин. Подавайте холодным с ягодным желе или ванильным мороженым.



Миндальный тарт с грушами

На 6 порций

Приготовление: 30 мин. Выпекание: 45 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Готовое слоеное тесто
100 г миндальной стружки
1 кг груш
60 г сахарного песка
50 г сливочного масла

Для крема

250 г миндальной пудры
200 г сахарного песка
5 яичных белков
+ 3 яичных желтка
Цедра 1 лайма
1 пакетик ванильного сахара

1 Раскатайте слоеное тесто и выложите в форму. Проткните в нескольких местах вилкой и уберите в холодильник.

2. Приготовьте миндальный крем. Смешайте в миске сахар и миндальную пудру. Добавьте по одному яичные желтки и взбивайте, пока масса не станет однородной и не увеличится в объеме. Взбейте белки в крепкую пену и соедините со смесью. Добавьте ванильный сахар и лимонную цедру.

3. Очистите груши и нарежьте на дольки. Разогрейте духовку до 190 °C.



Варианты

К крему можно добавить
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванили или 1 ч. л.
флердоранжевой воды.

Можно также вместо
слоеного использовать
песочное тесто № 1 и даже
миндальное тесто.

4. Достаньте из холодильника форму с тестом, выложите в нее миндальный крем, а сверху разрезанные на дольки груши. Посыпьте сахаром и миндальной стружкой и разложите нарезанное на кусочки масло.

5. Выпекайте примерно 45 мин.

Черничный пирог

На 6 порций

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 25 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 2

(см. рецепт на с. 5)

или готовое

150 г сахара

2 ч. л. крахмала

150 мл воды

350–400 г черники

30 г сливочного масла

1 ч. л. апельсинового сока

1 ч. л. лимонного сока

1 ч. л. апельсиновой цедры

2 ч. л. ликера «Гран

Марнье» (по желанию)

1. Разогрейте духовку до 220 °C.
2. Раскатайте тесто и выложите в форму. Накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоли или гороха и выпекайте в течение 10 мин. Удалите фасоль, снимите бумагу и подержите в духовке еще 5 мин.
3. Переберите чернику, удаляя мятые ягоды.
4. Поместите в кастрюлю сахар и крахмал и залейте водой. Доведите до кипения на слабом огне, непрерывно помешивая (это займет примерно 10 мин.). Добавьте четверть ягод черники и проварите 2–3 мин. Снимите с огня, добавьте масло, апельсиновый и лимонный сок, цедру и ликер. Остудите. Перемешайте черничную смесь с оставшейся свежей черникой и выложите в форму поверх теста.

Совет

Этот пирог можно подавать отдельно, а можно со сметаной или с шариком ванильного мороженого либо фруктового сорбе. Также можно смешать творог со сметаной и сахаром, добавить ванильный сахар и выложить на тесто, а сверху засыпать свежей черникой и поставить в духовку примерно на 35 мин.



Абрикосовый тарт

На 6 порций

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 20 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 2
(см. рецепт на с. 5)
или готовое
12 абрикосов
80 г сливочного масла
250 г сахарного песка
100 г миндальной пудры
2 яичных желтка
50 мл кирша
50 г сливок

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Раскатайте тесто и выложите в форму. Накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухую фасоль или горох и выпекайте в течение 20 мин. Остудите.
3. Достаньте из холодильника масло, чтобы оно размягчилось.
4. Вымойте абрикосы, разрежьте на половинки и удалите косточки. Приготовьте сироп из 150 г сахара и 100 мл воды и опустите в него абрикосы. Оставьте на слабом огне на 5 мин., чтобы половинки абрикосов не разварились. Выловите из сиропа и дайте обсохнуть.



Вариант

Таким же образом можно приготовить тарт с персиками, нектаринами или сливами. Песочное тесто можно с успехом заменить слоеным.

5. Приготовьте крем. Перемешайте масло, оставшийся сахар, миндальную пудру, желтки и кирш до полной однородности.
6. Выпеченный корж с бортиками осторожно вытащите из формы, выложите в него миндальный крем, сверху половинки абрикосов. Уберите в холодильник.
7. Приготовьте крем: взбейте сливки с добавлением 1 ч. л. ледяной воды или 1 кубика льда и небольшого количества сахарного песка. Перед подачей на стол украсьте тарт кремом.

Грушево-шоколадный тарт

На 6 порций

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 1
(см. рецепт на с. 4)
или готовое

1 банка груш в сиропе
(8–10 половинок груш)
50 г миндальной пудры
60 г миндальной стружки
30 г сахара
30 г масла

Для крема

150 г темного шоколада
3 яйца
50 г сливочного масла
2 ч. л. муки
2 ч. л. сливок
2 ч. л. грушевого ликера
(по желанию)

1 Разогрейте духовку до 220 °С. Раскатайте тесто и выложите в форму. Проткните вилкой в нескольких местах, накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоль или гороха и выпекайте примерно 10 мин. Снимите бумагу, удалите фасоль и остудите.

2. Вытащите груши из сиропа, дайте стечь лишней влаге и слегка подсушите.

3. Присыпьте поверхность теста миндальной пудрой.

4. Растопите на водяной бане шоколад. Добавьте масло, муку и сливки. Взбейте яйца, добавьте к шоколаду и хорошенько перемешайте. Снимите с огня и влейте грушевый ликер.



5. Разложите половинки груш на поверхности теста, залейте шоколадным кремом и выпекайте в течение 10–15 мин. при температуре 180 °С.

6. Засыпьте миндальную стружку сахаром, добавьте масло и подрумяньте на среднем огне (примерно 5 мин.). Остудите.

7 Достаньте тарт из духовки и сразу же украсьте сахаренным миндалем. Подавайте холодным. К этому тарту можно подать английский крем, ванильное или коричневое мороженое.

Эпл-пай

На 6 порций

Приготовление: 25 мин. Выпекание: 50 мин.

Сложность: трудноовато Стоимость: дешево

Двойная порция песочного теста № 1 (см. рецепт на с. 4) или готового

1 кг кисло-сладких яблок (например, «грени-смит»)

300 г сахарного песка

2 ч. л. муки

Цедра 1 лимона

2 ч. л. лимонного сока

30 г сливочного масла

1 яичный желток

½ ч. л. корицы

Мускатный орех

на кончике ножа

Соль на кончике ножа

1 Раскатайте половину теста и выложите в форму так, чтобы тесто примерно на 1 см выступало за ее края. Поставьте в холодильник.

2. Очистите яблоки, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками.

3. Смешайте в миске сахар, соль, муку, корицу и мускатный орех. Добавьте ломтики яблок и перемешивайте, пока яблоки полностью не покроются смесью. Разложите яблоки на тесте по всей его поверхности.

4. Разогрейте духовку до 220 °С. Сбрызните яблочную начинку лимонным соком, присыпьте лимонной цедрой и разложите нарезанное мелкими кусочками масло. Раскатайте вторую половину теста в пласт и накройте им яблоки. Смочите пальцы и прочно слепите края двух пластов теста или же подверните их и защеппите в форме косички.



5. Разведите желток в небольшом количестве воды и смажьте пирог. Прodelайте в центре отверстие или наметьте контуры будущих кусочков, ведя ножом от середины к краям. Выпекайте примерно 50 мин. Если тесто будет слишком быстро подниматься, немного убавьте жар.

Пирог с малиновым вареньем

На 6–8 порций

Приготовление: 10 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

Песочное тесто № 2
(см. рецепт на с. 5)
или готовое
400 г малинового варенья
сливочное масло для
смазывания формы

Варианты

Этот пирог можно
готовить с вареньем
из любых ягод: красной
и черной смородины,
клубники, ежевики, инжира.

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто тонким слоем и выложите в смазанную маслом форму. Роликовым ножом срежьте с краев излишки теста в виде длинных полос.
2. Выложите на тесто малиновое варенье, сверху решетку из полосок теста. Выпекайте примерно 30 мин. Подавайте пирог холодным.

Грушевый пирог с печеньем спекулос

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 35 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 1
(см. рецепт на с. 4)
или готовое
1 кг груш сорта конференц
130 г печенья спекулос
30 г сливочного масла
+ еще немного для
смазывания формы
3 ч. л. тростникового
сахара

Вариант

В сезон груши можно
заменить сливами.
Вместо печенья можно
использовать мелко
накрошенные пряники.

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоли или гороха и выпекайте примерно 15 мин.
2. Раскрошите печенье и присыпьте им тесто. Очистите груши и удалите сердцевину. Нарежьте тонкими ломтиками и выложите на тесто. Равномерно распределите сверху нарезанное мелкими кусочками масло, посыпьте сахаром. Выпекайте примерно 20 мин. Подавайте пирог теплым.

Сладкая галета

На 6–8 порций

Приготовление: 20 мин. Расстойка: 1 ч. Выпекание: 10 мин.

Сложность: нетрудно Стоимость: дешево

250 г муки
100 г растопленного
сливочного масла
50 г холодного
сливочного масла
+ еще немного для
смазывания формы
50 г сахара
2 яйца
100 мл молока
½ пакетика сухих
дрожжей
Соль на кончике ножа

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Разведите дрожжи в теплом молоке. Смешайте в миске муку, соль и 20 г сахара, вбейте яйца, руками замесите тесто (месите не меньше 1 мин.). Влейте молоко с дрожжами и месите еще 3 мин. движениями снизу вверх. Добавьте растопленное масло и месите еще 1 мин.
2. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Оставьте подходить при комнатной температуре на 1 ч. (тесто должно увеличиться в объеме вдвое).
3. Нарежьте масло мелкими кусочками, выложите на тесто и посыпьте сахаром. Слегка сбрызните водой (лучше из пульверизатора) и выпекайте в течение 10 мин. Подавайте галету горячей или холодной.

Совет

Масло в этом рецепте можно заменить густой сметаной. Галету лучше подавать не в качестве десерта, а на полдник или бранч. Рекомендуем приготовить сразу две галеты, удвоив количество ингредиентов, и одну из них, не выпекая, заморозить впрок. Потом ее в любое время можно испечь, не размораживая.



Пирог с китайской тыквой

На 6–8 порций

Приготовление: 30 мин. Охлаждение: 30 мин. Выпекание: 25 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 2
(см. рецепт на с. 5)
или готовое
350 г тыквенного пюре
150 г сахара
100 г миндальной пудры
50 г миндальной стружки
4 яйца
60 г размягченного
сливочного масла
+ еще немного для
смазывания формы
100 мл сливок
1 стручок ванили
1 ч. л. рома
Соль и перец по вкусу

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Проткните в нескольких местах вилкой и уберите в холодильник на 30 мин.

2. Доведите сливки до кипения, опустите разрезанный вдоль пополам стручок ванили и дайте немного настояться. Слегка подрумяньте под грилем духовки миндальную стружку.

3. Смешайте в миске тыквенное пюре, яйца, сахар, миндальную пудру, сливки (предварительно выловив из них стручок ванили), размягченное масло, ром и по щепотке соли и перца. Тщательно перемешайте. Вылейте смесь на тесто и посыпьте обжаренным миндалем. Выпекайте 25 мин. Подавайте пирог холодным.

Совет

Оставьте немного теста для украшения пирога. Вырежьте из него фигурки в виде маленьких тыковок или звездочек и уложите на начинку перед тем, как ставить пирог в духовку.



Бананово-шоколадный тарт-кранбл

На 6–8 порций

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 35 мин.

Сложность: **легко** Стоимость: **недорого**

Песочное тесто № 2

(см. рецепт на с. 5)

или готовое

7 бананов

150 г темного шоколада

200 г размягченного

сливочного масла

+ еще немного для

смазывания формы

250 г муки

120 г тростникового сахара

Соль на кончике ножа

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоль и выпекайте в течение 15 мин.

2. Натрите шоколад на крупной терке. Смешайте в миске муку, сахар и соль, добавьте масло и осторожно замесите тесто: оно должно быть похоже на крупу.

3. Очистите бананы и нарежьте наискосок. Ломтики банана разложите на поверхности испеченного коржа внахлест. Посыпьте тертым шоколадом, а сверху масляно-мучной крупкой. Выпекайте 20 мин. Подавайте теплым.

Варианты

Бананы и шоколад в этом рецепте можно заменить грушами и изюмом или грушами и половинками грецких орехов.

Совет

Особенно вкусен этот тарт, если подавать его с заварным кремом.



Вишнево-миндальный тарт

На 6–8 порций

Приготовление: 10 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: **легко** Стоимость: **недорого**

Песочное тесто № 2
(см. рецепт на с. 5)
или готовое
1,5 кг вишни
100 г миндальной пудры
50 г сахара
Сливочное масло для
смазывания формы

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Вымойте вишню и удалите хвостики (косточки не удаляйте).

2. Равномерно посыпьте поверхность теста миндальной пудрой, разложите вишни и присыпьте сахаром. Выпекайте 30 мин. Подавайте пирог теплым.

Вариант

Миндальную пудру
можно заменить розовым
реймссским печеньем.
Возьмите 5–6 шт. печенья
и истолките в муку.

Тарт с миндалем в розовой карамели

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 35 мин.

Сложность: **легко** Стоимость: **недорого**

Песочное тесто № 2
(см. рецепт на с. 5)
или готовое
150 г толченого миндаля
в розовой карамели
3 яйца
250 мл жирных сливок
Сливочное масло для
смазывания формы

1 Разогрейте духовку до 180 °С.

2. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Накройте пергаментной бумагой, насыпьте сухой фасоли и выпекайте 15 мин.

3. Смешайте яйца, сливки и толченый миндаль. Влейте смесь на тесто и снова поставьте в духовку примерно на 20 мин. Подавайте пирог теплым.

Совет

Можно измельчить
засахаренный миндаль
в кухонном комбайне или
завернуть в салфетку
и истолочь скалкой.

Нежный яблочный пирог

На 6–8 порций

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

Готовое слоеное тесто

4 кислых яблока

2 яблока «грини-смит»

Сок 1 лимона

50 г тростникового сахара

Сливочное масло для
смазывания формы

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Очистите кислые яблоки, специальной выемкой удалите сердцевину и нарежьте очень тонкими кружочками. Аккуратно выложите их на тесто, посыпьте сахаром и выпекайте 30 мин.

2. Вымойте яблоки «грини-смит», выемкой удалите сердцевину, нарежьте тонкими кружочками, сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели, и разложите в середине пирога поверх запеченных яблок. Подавайте к столу немедленно.



Пирог с инжиром и корицей

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин. Охлаждение: 30 мин. Выпекание: 45 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Слоеное тесто

1 кг свежего инжира

75 г размягченного

сливочного масла

+ еще немного для

смазывания формы

100 г миндальной пудры

30 г муки

50 г акациевого меда

½ ч. л. корицы

100 мл жирных сливок

1 яйцо

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Наколите вилкой в нескольких местах и поставьте на холод на 30 мин.

2. Вымойте и обсушите инжир. Сделайте на каждом надрезы крест-накрест сверху вниз и надавите пальцами, чтобы плод раскрылся цветком.

3. Смешайте в миске масло, миндальную пудру, муку, корицу и мед. Взбейте яйцо, добавьте к нему сливки и хорошенько перемешайте. Соедините обе смеси.

Совет

Если вы подаете этот пирог теплым, идеальным дополнением к нему станет ванильное мороженое или – на любителя – цитрусовое сорбе.

4. Выложите полученный крем на тесто, сверху разложите инжир донышками вверх. Выпекайте 45 мин. Подавайте пирог теплым или холодным.



Тарт с мирабелью и кардамоном

На 6–8 порций

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 35 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Сладкое песочное тесто
№ 1 (см. рецепт на с. 4)

или готовое

1,5 кг мирабелы

100 г сахара

3 яйца

250 мл жирных сливок

6 зерен кардамона

Сливочное масло для
смазывания формы

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Накройте пергаментной бумагой, сверху насыпьте сухой фасоли или гороха и выпекайте в течение 15 мин.

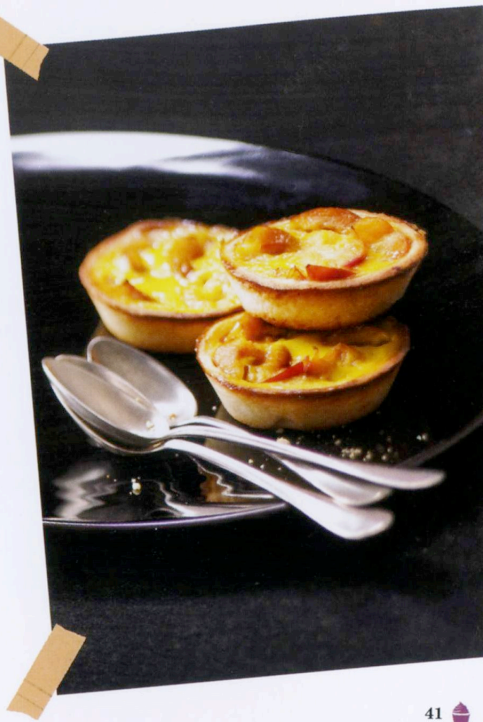
2. Доведите сливки до кипения и опустите в них зерна кардамона. Дайте настояться в течение 15 мин. Вымойте мирабелю и удалите косточки. Разложите на выпеченном тесте.

3. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте сливки (предварительно выловив кардамон). Хорошо перемешайте.

4. Залейте кремом мирабелю и поставьте в духовку на 20 мин. Подавайте тарт теплым.

Совет

Этот тарт можно приготовить с замороженной мирабелью. Не размораживайте мирабелю перед приготовлением тарта и увеличьте жар в духовке до 200 °С.



Персиковый пирог с нугой

На 6–8 порций

Приготовление: 10 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

Песочное тесто № 2

(см. рецепт на с. 5)

или готовое

6 персиков

100 г миндальной пудры

50 г сахара

50 г нуги

30 г миндальной стружки

Сливочное масло для
смазывания формы

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму.

2. Равномерно посыпьте поверхность теста миндальной пудрой. Разложите очищенные от кожицы и разрезанные пополам персики выпуклой стороной вниз. Присыпьте сахаром, мелко нарезанной нугой и миндальной стружкой. Выпекайте в течение 30 мин. Подавайте пирог теплым.

Вариант

Этот пирог можно испечь не с персиками, а с нектаринами. Нектарины очищать от кожицы не требуется.



Пирог в стиле флан

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин. Охлаждение: 45 мин. Выпекание: 30 мин.

Сложность: легко Стоимость: разумно

Песочное тесто № 1

(см. рецепт на с. 4)

или готовое

2 яйца

75 г сахара

30 г муки

0,5 л молока

1 стручок ванили

Сливочное масло для
смазывания формы

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму с высокими бортами. Наколите вилкой в нескольких местах и уберите в холодильник на 30 мин.

2. Вскипятите молоко, опустите в него разрезанный вдоль пополам стручок ванили, дайте настояться. Отделите яичные белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром добела, добавьте муку и горячее молоко (предварительно вытащив ваниль). Остудите примерно 15 мин.

3. Взбейте белки в крепкую пену и соедините с молочно-желтковой смесью. Выложите на тесто и выпекайте 25 мин. Подавайте пирог холодным.

Вариант

Можно добавить к начинке чернослив без косточек, замоченный в горячей воде с капелькой рома. Выложите чернослив на тесто перед тем, как заливать молочно-яичной смесью.



Тарт с грецкими орехами

На 6–8 порций

Приготовление: 15 мин. Охлаждение: 30 мин. Выпекание: 25 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

Песочное тесто № 1

(см. рецепт на с. 4) или
готовое

150 г ядер грецкого ореха

300 мл жирных сливок

1 яйцо

75 г сахара

Сахарная пудра

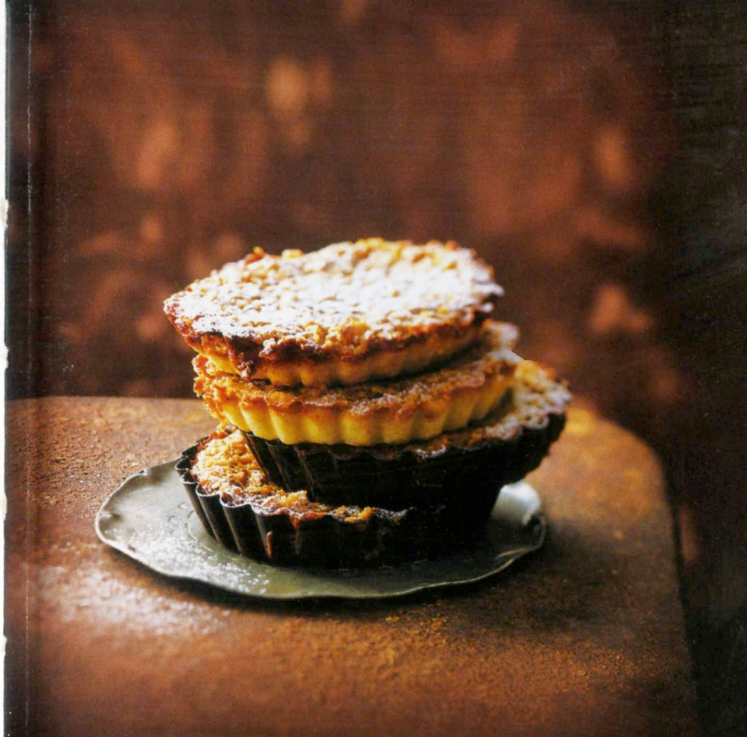
Сливочное масло для
смазывания формы

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто и выложите в смазанную маслом форму. Наколите в нескольких местах вилкой и уберите в холодильник на 30 мин.

2. Измельчите в комбайне грецкие орехи, смешайте ореховый порошок со сливками. Добавьте яйцо и сахар. Вылейте смесь на поверхность теста и выпекайте 25 мин. Остудите и перед подачей к столу посыпьте сахарной пудрой.

Вам понадобится

Кухонный комбайн



УДК 641/642(084)
ББК 36.997(4Фра)
Т21

Тарты Tartes

Рецепты

Maya Baracat-Nuq: с. 4, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24

Catherine Moreau: с. 26, 27, 28, 30, 32, 34, 35, 36, 38, 40, 42, 44, 46

Фотографии

© Alexandra Duca: с. 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19, 21, 23, 25

© Valéry Guédès: с. 29, 31, 33, 37, 39, 41, 43, 45, 47

Перевод с французского Е. Головиной

Редактор *Е. Тарусина*

Корректор *Т. Чернышева*

Технический редактор *Л. Сеницына*

Компьютерная верстка *О. Краюшкина*

Подписано в печать 15.06.2013

Бумага мелованная. Печать офсетная

Тираж 10 000 экз. N-VSK-13283-01-R

Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-389-05897-2

© 2012, Hachette Livre (Hachette Pratique), Paris

© Е. Головина, перевод на русский язык, 2013

© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2013

КоЛибри®