Моя сладкая коллекция

КЛАССИЧЕСКИЕ АМЕРИКАНСКИЕ
И АНГЛИЙСКИЕ ДЕСЕРТЫ



Марина Козлова

Марина Козлова

Моя сладкая коллекция

УДК 641.5
ББК 36.99
К59

Моя сладкая коллекция. Марина Козлова/ Отпечатано: WebPrint - г. Астана, 2026. – 66 с.
ISBN 978-601-12-6252-1

ВВЕДЕНИЕ

Добро пожаловать в мир домашней выпечки, где аромат корицы, мягкость шоколада и сладость спелых фруктов собираются в одной книге. Эта коллекция рецептов – результат любви к простым, тёплым десертам, которые создают атмосферу уюта и радости.

Каждое блюдо здесь – это не просто пошаговая инструкция. Это вдохновляющая история вкуса, собранная из классических американских и английских рецептов, адаптированных под доступные и привычные нам ингредиенты. Вы найдёте и легкие маффины на каждый день, и торты, достойные праздничного стола.

В книге собраны как проверенные временем хиты – морковный торт, банановые маффины с шоколадом, американский яблочный пирог, так и оригинальные десерты — например, грейпфрутовый пирог на оливковом масле или мандариново-инжировый торт. Мы постарались подобрать рецепты так, чтобы в них сочетались разнообразие текстур, простота в приготовлении и гармония вкуса.

Вы можете готовить эти десерты в кругу семьи, угощать друзей или удивлять гостей на праздниках. А благодаря полезным советам в конце книги вы научитесь лучше выпекать, хранить и подавать свои кулинарные творения.

Приготовьте любимую чашку чая или кофе, наденьте фартук – и давайте печь вместе. Здесь найдется рецепт на любое настроение, сезон и повод.

Сладкого вам вдохновения!

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Количество порций: 12

Ингредиенты:

Мука	280 г
Сахар	250 г
Растительное масло	180 мл
Яйца	4 шт.
Морковь (натертая на мелкой терке)	300 г
Разрыхлитель	1,5 ч.л.
Пищевая сода	1 ч.л.
Корица молотая	1,5 ч.л.
Молотый имбирь	0,5 ч.л.
Соль – щепотка	
Орехи грецкие (по желанию)	100 г
Изюм (по желанию)	100 г

Для крема:

Сливочный сыр	200 г
Масло сливочное (размягченное)	100 г
Сахарная пудра	100 г
Ванильный экстракт	1 ч.л.

Приготовление:

Разогрейте духовку до 175°C.

Смажьте маслом форму для выпечки диаметром около 23 см.

В большой миске взбейте яйца с сахаром до пышной массы.

Постепенно влейте растительное масло, продолжая взбивать.

В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, соду, корицу, имбирь и соль.

Постепенно добавляйте сухие ингредиенты в яично-масляную смесь, аккуратно перемешивая лопаткой до однородности.

Добавьте натертую морковь, изюм и орехи, аккуратно вмешайте их в тесто.

Вылейте тесто в подготовленную форму и выпекайте 40–45 минут, проверяя готовность деревянной шпажкой — она должна выходить сухой.

Дайте коржу полностью остыть, затем аккуратно извлеките из формы.

Для крема взбейте сливочный сыр с мягким маслом, сахарной пудрой и ванильным экстрактом до однородной и воздушной консистенции.

Нанесите крем на остывший корж равномерно.

Советы по приготовлению:

Морковь лучше использовать свежую и мелко натертую — так она даст больше влаги и сладости.

Не перемешивайте тесто слишком долго после добавления муки — чтобы торт не стал слишком плотным.

Для более насыщенного вкуса можно добавить щепотку мускатного ореха.

Перед нанесением крема убедитесь, что корж полностью остыл, иначе крем может растекаться.

Если хотите сделать торт влажнее, можно слегка пропитать корж сиропом из апельсинового сока и сахара.

Крем лучше готовить из качественного сливочного сыра, например, Филадельфия.



БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ, ЯБЛОЧНЫМ ДЖЕМОМ И ГЛАЗУРЬЮ

Количество порций:
12 булочек

Ингредиенты:

Для теста:	
Мука	500 г
Теплое молоко	240 мл
Сухие дрожжи	7 г
Сахар	50 г
Соль	0,5 ч.л.
Масло сливочное (растопленное)	50 г
Яйцо	1 шт.
Для начинки:	
Яблочный джем	200 г
Корица молотая	2 ст.л.
Для глазури:	
Яблочный сидр/сок	120 мл
Сахарная пудра	150 г
Ванильный экстракт	1 ч.л.

Приготовление:

В теплое молоко добавьте сахар и дрожжи, перемешайте и оставьте на 5–10 минут до пены.

В большой миске смешайте муку и соль. Влейте дрожжевую смесь, растопленное масло и яйцо. Замесите мягкое и эластичное тесто (около 7–10 минут вручную или 5 минут миксером с насадкой для теста).

Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте на 1–1,5 часа, пока объем не увеличится вдвое.

Раскатайте тесто в прямоугольник примерно 30×40 см.

Равномерно намажьте яблочный джем, посыпьте корицей.

Аккуратно сверните тесто в рулет по длинной стороне и нарежьте на 12 равных частей.

Выложите булочки в форму, смазанную маслом, оставьте для подъема еще на 30 минут.

Выпекайте при 180°C около 25–30 минут до золотистого цвета.

Для глазури смешайте яблочный сидр с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до однородной густой консистенции. Если глазурь слишком жидкая — добавьте еще пудры, если густая — немного сидра.

Полейте булочки глазурью сразу после выпечки.

Советы по приготовлению:

Яблочный джем можно приготовить самостоятельно из яблок с сахаром и специями или купить готовый.

Раскатывайте тесто равномерно, чтобы булочки получились одинакового размера и равномерно пропеклись.

Для более мягких булочек добавьте немного больше масла или замените часть молока на сливки.

Глазурь наносите теплой, чтобы она лучше впиталась и покрыла булочки красивой глянцевой корочкой.

Булочки вкуснее свежими, но их можно слегка подогреть перед подачей.



ПИРОГ ПРАЛИНЕ С ЯБЛОКАМИ И ГРУШАМИ

Количество порций: 8

Ингредиенты:

Для теста:

Мука	250 г
Холодное сливочное масло	125 г
Сахар	50 г
Щепотка соли	
Холодная вода	3–4 ст.л.

Для начинки:

Яблоки – 3 средних (очищенные и нарезанные ломтиками)	
Груши – 3 средних (очищенные и нарезанные ломтиками)	
Сахар	100 г
Корица	1 ч.л.
Мускатный орех	0,25 ч.л.
Кукурузный крахмал	2 ст.л.

Для пралине:

Сахар	100 г
Орехи пекан или грецкие орехи	75 г
Сливочное масло	25 г
Ванилин	1 ч.л.

Приготовление:

Приготовьте тесто: перетрите холодное масло с мукой, сахаром и солью до крошкообразного состояния. Добавьте холодную воду и быстро замесите тесто. Оберните пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто и выложите в форму для пирога, сделайте бортики. Проколите вилкой дно и отправьте в холодильник на 15 минут.

Разогрейте духовку до 180°С.

В миске смешайте яблоки, груши, сахар, корицу, мускатный орех и крахмал. Выложите смесь на тесто.

Приготовьте пралине: растопите сахар на среднем огне до карамельного цвета, добавьте сливочное масло, быстро перемешайте. Снимите с огня, вмешайте орехи и ваниль.

Полейте начинку пралине равномерно сверху.

Выпекайте пирог еще 35–40 минут, пока фрукты не станут мягкими, а пралине — золотистым и хрустящим.

Дайте пирогу остыть минимум 30 минут перед подачей, чтобы начинка стабилизировалась.

Советы по приготовлению:

Для теста используйте холодное масло, чтобы корж получился слоистым и хрустящим.

Выбирайте спелые, но не слишком мягкие яблоки и груши, чтобы начинка сохраняла форму.

Если нет кукурузного крахмала, можно использовать картофельный или муку, но крахмал лучше связывает соки.

При приготовлении карамели будьте осторожны — не дайте сахару сгореть, иначе горечь испортит вкус.

Орехи для пралине можно слегка обжарить на сухой сковороде для более насыщенного аромата.

Подавайте пирог с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками для максимального удовольствия.



ОСЕННИЙ ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ

Количество порций: 12

Ингредиенты:

Для пирога:

Мука	220 г
Сахар	150 г
Пюре из тыквы	200 г
Растительное масло	120 мл
Яйца	2 шт.
Корица	2 ч.л.
Имбирь молотый	1 ч.л.
Мускатный орех	0,5 ч.л.
Разрыхлитель	1 ч.л.
Соль – щепотка	
Ванильный экстракт	1 ч.л.

Для глазури:

Сливочный сыр (размягчённый)	150 г
Сахарная пудра	80 г
Ванильный экстракт	0,5 ч.л.

Приготовление:

Разогрейте духовку до 175°C. Застелите форму для выпечки размером примерно 20x30 см бумагой для выпечки.

В большой миске взбейте яйца с сахаром до пышной массы. Добавьте растительное масло, пюре из тыквы и ваниль, хорошо перемешайте.

В отдельной миске смешайте муку, разрыхлитель, специи и соль. Постепенно добавляйте сухие ингредиенты к влажным, аккуратно перемешивая до однородности.

Вылейте тесто в подготовленную форму, разровняйте. Выпекайте 25–30 минут, пока зубочистка, вставленная в центр, не выйдет чистой.

Дайте остыть полностью, затем приготовьте глазурь: взбейте сливочный сыр с сахарной пудрой и ванилью до гладкости.

Намажьте глазурь равномерно сверху остывшего пирога. Нарежьте на 12 порций.

Советы по приготовлению:

Используйте свежие специи — они дают более яркий аромат.

Пюре из тыквы можно приготовить самостоятельно из запечённой тыквы или использовать консервированное, без добавок.

Не пересушивайте пирог — лучше немного недопечь, он будет сочнее.

Для более нежной текстуры можно добавить немного молока или йогурта в тесто.

Храните пирог в холодильнике, глазурь может немного таять при комнатной температуре.



ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ С БАНАНОМ

Количество порций: 12

Ингредиенты:

Мука	250 г
Сахар	150 г
Разрыхлитель	1,5 ч.л.
Сода	0,5 ч.л.
Соль щепотка	
Спелые бананы (сделать пюре) – 3 шт.	(около 300 г)
Яйца	2 шт.
Растительное масло	80 мл
Ванильный экстракт	1 ч.л.
Молоко	60 мл
Шоколадная крошка	150 г

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180°C. В форму для маффинов вставьте бумажные формы или смажьте маслом.

В большой миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель, соду и соль.

В отдельной миске взбейте яйца с бананами (пюре), растительным маслом, молоком и ванилью до однородности.

Добавьте влажные ингредиенты к сухим и аккуратно перемешайте до объединения, не перемешивайте слишком долго.

Вмешайте шоколадную крошку.

Разложите тесто по формочкам, заполняя примерно на 2/3.

Выпекайте 20–25 минут, пока зубочистка не выйдет чистой.

Остудите маффины в форме 5 минут, затем переложите на решётку.

Советы по приготовлению:

Бананы должны быть спелыми, тогда маффины будут с насыщенным вкусом.

Не перемешивайте тесто слишком долго, чтобы маффины получились пышными и мягкими.

Шоколадную крошку можно заменить измельченной плиткой темного шоколада.

Храните маффины в герметичном контейнере, чтобы они не засохли.

Если хотите сделать маффины более влажными, добавьте 1–2 ст.л. сметаны или йогурта.

