

ГЛАЗУРЬ

ГЛАЗУРЬ АПЕЛЬСИНОВАЯ И ЛИМОННАЯ (ПРОЗРАЧНАЯ)

- На торт для 6 человек. Взять 100 г кускового сахара, стереть им цедру с апельсина и истолочь, выжать сок из апельсина ($\frac{3}{4}$ ст. ложки), добавить сок $\frac{1}{4}$ лимона и мешать в ступке, пока масса не загустеет. Покрыть глазурью торт, подсушить, украсить вареньем, фруктами и пр.
- Точно так же готовится глазурь лимонная, т. е. стереть цедру с лимона и на 100 г сахара выжать $\frac{3}{4}$ ст. ложки лимонного сока.

ГЛАЗУРЬ ПОМЕРАНЦЕВАЯ

- Взять 100 г сахара, стереть им цедру с 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $\frac{1}{8}$ ч. ложки корицы, $\frac{1}{8}$ ч. ложки мускатного ореха, 1 зерно толченого кардамона, развести $\frac{3}{4}$ ложки красного вина, добавить немного лимонного сока и тереть ложкой в одну сторону, пока масса не загустеет.

ГЛАЗУРЬ КОФЕЙНАЯ

- 100 г, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана, очень мелкого сахара, сок $\frac{1}{2}$ лимона развести $\frac{3}{4}$ ст. ложки крепкого кофе и т. д.



ГЛАЗУРЬ ИЗ ФИСТАШЕК (ЗЕЛЕНАЯ)

- 50 г очищенных фисташек мелко истолочь, добавить 100 г сахара, $\frac{3}{4}$ ложки воды флердоранж, лимонный сок. Чтобы глазурь имела зеленый цвет, надо взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить в кипяток одни листочки, варить, не закрывая крышкой, слить воду, отжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре в глазурь.

ГЛАЗУРЬ ИЗ БЕЛОГО ВИНА (ПРОЗРАЧНАЯ)

- 100 г, т.е. $\frac{1}{2}$ стакана, мелкого сахара, сок $\frac{1}{4}$ лимона или $\frac{3}{4}$ капли фруктового уксуса, $\frac{1}{2}$ ст. ложки белого вина растереть.

ГЛАЗУРЬ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

- 100 г сахара, т.е. $\frac{1}{2}$ стакана, $\frac{1}{2}$ белка, несколько капель лимонного сока мешать, пока не побелеет и не загустеет. Затем свернуть из бумаги трубочку, наполнить ее этой массой, обрезать у трубочки самый кончик. Украшать торт, выдавливая из трубочки глазурь, которая сразу же начнет засыхать. В оставшиеся пустые места положить фрукты, ягоды, цукаты и пр.



РАЗНЫЕ МАССЫ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ

МИНДАЛЬНАЯ МАССА

- 200 Г СЛАДКОГО И 30 Г ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ
 - 130 Г САХАРА
 - 2-3 БЕЛКА
- 200 г сладкого и 30 г горького миндаля очистить, потолочь очень мелко, подливая 2-3 белка и подсыпая 130 г мелкого сахара. Переложить полученную массу в кастрюльку, поставить на слабый огонь, непрерывно мешая, чтобы не пригорело. Варить, пока не закипит, потом остудить и переложить в форму, сделанную из чистой бумаги, поставить в духовку, чтобы подсохло. Вынув готовую массу, выложить на сито, смазать белком дно, чтобы отстала бумага. Переложить этой массой торт бисквитный и шоколадный (см. с. 13), смазав их сверху вареньем, а именно: положить на блюдо торт шоколадный, смазать густым вареньем, или пюре яблочным, или вишневым, положить миндальную массу, слегка прижать ее, опять смазать вареньем, положить торт бисквитный, украсить сверху глазурью, вареньем и пр.



МАССА ИЗ МАКА

- 260 Г МАКА
 - 70 Г СЛАДКОГО МИНДАЛЯ
 - 7 ШТ. ГОРЬКОГО
 - 130 Г САХАРА
- 260 г мака обварить несколько раз кипятком, откидывая каждый раз на сито. Когда вода стечет, растереть в миске, добавить 70 г сладкого и 7 шт. горького мелко растолченного миндаля, 130 г сахара, проварить, остудить, переложить полученной массой торт бисквитный (см. с. 13).

ШОКОЛАДНАЯ МАССА

- 100 г шоколада натереть на терке, смешать с 3 ст. ложками мелкого сахара и 4 ст. ложками воды, положить в кастрюлю и, постоянно помешивая, дать немного прокипеть, потом покрыть этой массой сверху уже остывший торт, дать ему подсохнуть в слабо нагретой духовке. Некоторые, покрыв торт, в особенности бисквитный, шоколадной массой, посыпают его сверху или втыкают мелко нашинкованный миндаль.

ФИСТАШКОВАЯ МАССА

- ½ стакана толченого сладкого миндаля, ½ стакана измельченных фисташек, ¼ стакана мелкого сахара, ½ ст. ложки воды флердоранж, немного ванили, 3–4 взбитых белка размешать, покрыть торт, поставить на несколько минут в духовку. Вынув из духовки, украсить сверху фруктами, вареньем, желе и пр.



ЯБЛОЧНАЯ МАССА

- 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смешать с $\frac{1}{4}$ стакана сахара, проварить до густоты, остудить.

ПОМЕРАНЦЕВАЯ МАССА

- 2 сладких яблока, середину 1 померанца разрезать, налить немного воды, сварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать 100 г сахара, уварить до густоты.

АБРИКОСОВАЯ МАССА

- 6 абрикосов положить в кастрюлю со 100 г сахара, влить немного воды, варить, пока не разварятся, протереть сквозь сито.

КРЕМОВАЯ МАССА

- Взять 1 ст. ложку какого-нибудь очень густого сиропа клубничного, черной смородины и пр. и 1 белок, взбивать в густую пышную массу.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

- $\frac{3}{4}$ стакана густых сливок взбить в стойкую пену. Чтобы в них не оставалось ни капли жидкости, переложить их шумовкой на блюдо, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки сахара и немного ванили или лимонной цедры, размешать.