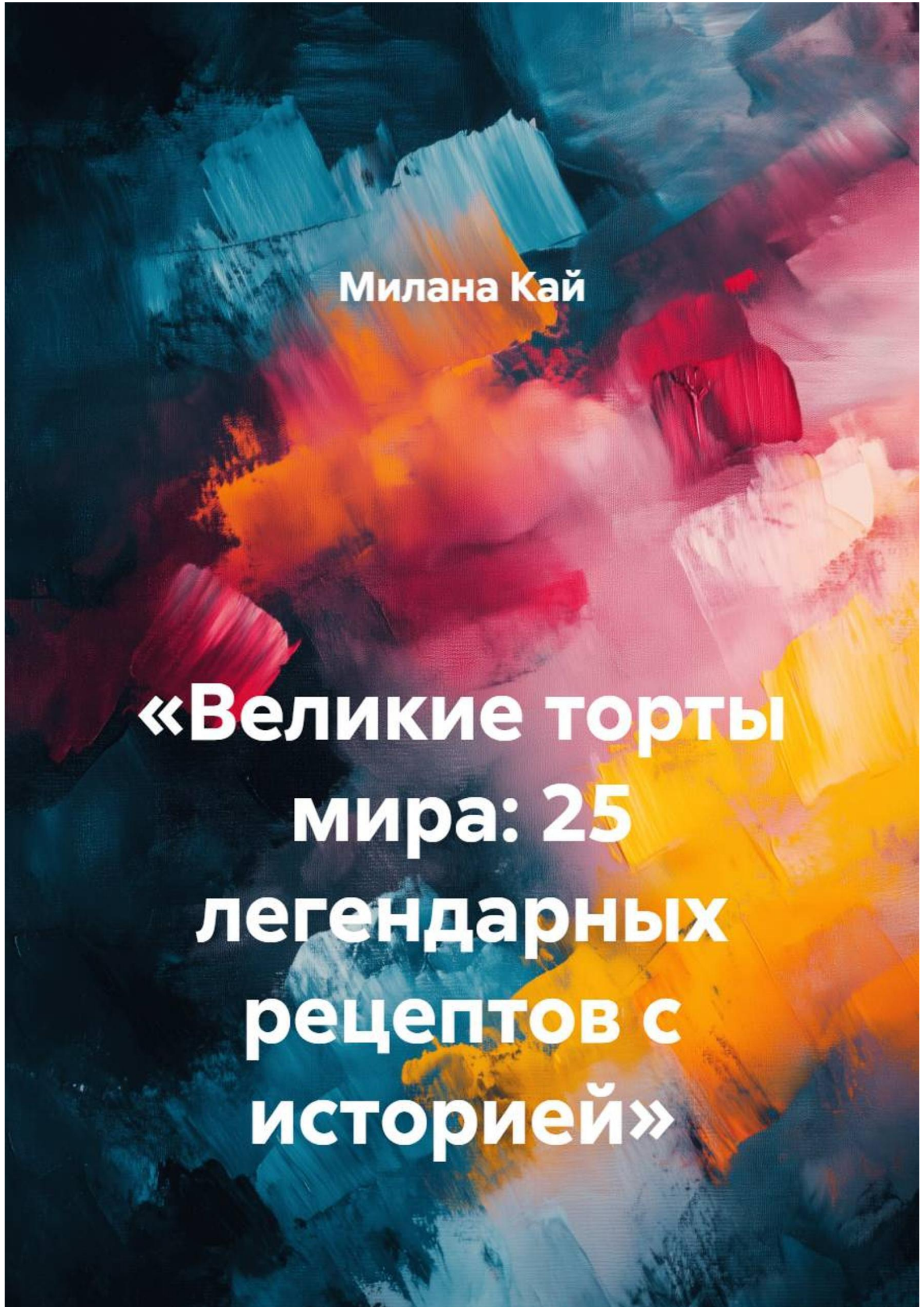

Милана Кай
«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

Милана Кай

# «Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

«Автор»
2026

**Кай М.**

«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей» / М. Кай — «Автор», 2026

«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей» — это сборник, который познакомит вас с самыми знаменитыми тортами со всего мира. В книге вы найдёте не только рецепты, но и истории, связанные с каждым тортом, что позволит окунуться в богатую кулинарную культуру разных народов. Эта книга станет отличным подарком для любителей сладостей и кулинаров, желающих расширить свои горизонты.

© Кай М., 2026
© Автор, 2026

# Содержание

Глава 1. Классика Европы 7
Захер (Sachertorte) 8
Линцер (Linzer Torte) 9
Конец ознакомительного фрагмента. 10

# «Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

Оглавление

Введение — Почему эти торты стали знаменитыми

**Глава 1. Классика Европы**

Захер (Австрия)
Линцер (Австрия)
Чёрный лес / Шварцвальдский (Германия)
Французский «Опера»
Тарт Татен (Франция)
Мильфёй / Наполеон (Франция)
Сент-Оноре (Франция)

**Глава 2. Средиземноморье и Балканы**

Тирамису (Италия)
Панеттоне (Италия)
Кассата (Италия, Сицилия)
Баскский чизкейк (Испания)
Португальский паштел-де-ната (как мини-торт)
Медовик / Паприкаш (Венгрия)

**Глава 3. Север и Британия**

Виктория Сэндвич (Англия)
Стики-туффи-пудинг (Англия)
Принцесс-торта (Швеция)
Кронс-торта (Дания)

**Глава 4. Америка**

Нью-Йоркский чизкейк (США)
Красный бархат (США)
Морковный торт (США)
Пекановый пирог / Торт (США)
Добош (Венгрия-США, авторский)

**Глава 5. Азия и Восток**

Японский хлопковый чизкейк
Торт «Пандан» / Куэ Лапис (Индонезия)

Медовый торт «Медовик» (Россия) — финальный, с русской историей

## Приложения

• Таблица температур и мер
• Базовые кремы: ганаш, крем-патисьер, крем-чиз, масляный крем
• Типичные ошибки и как их исправить
• Список инвентаря

Введение

Каждый великий торт — это не просто набор ингредиентов. Это история: ошибка кондитера, королевский каприз, кулинарная война между двумя городами или случайное изобретение, ставшее символом страны. В этой книге собраны 25 рецептов, которые прошли проверку временем и стали частью мировой культуры.

Для каждого торта вы найдёте:
• Историю — откуда он взялся и почему так называется
• Ингредиенты — с точными граммовками
• Пошаговый рецепт — с комментариями «почему так»
• Типичные ошибки — и как их избежать
• Вариации — для смелых

# Глава 1. Классика Европы

# Захер (Sachertorte)

История. В 1832 году австрийский канцлер Меттерних потребовал десерт для высоких гостей. Шеф-повар заболел, и 16-летний ученик Франц Захер испёк шоколадный торт с абрикосовым джемом. Торт стал легендой, а между венскими отелями «Захер» и кондитерской Демеля шла «тортовая война» — кто владеет оригиналом.

На 8 порций (форма 20 см):
• Шоколад тёмный 70% — 120 г
• Масло сливочное — 120 г
• Сахар — 100 г
• Яйца — 4 шт.
• Мука — 80 г
• Какао — 20 г
• Абрикосовый джем — 200 г
• Сливки 33% — 100 мл
• Шоколад для глазури — 100 г
Рецепт:

Растопите шоколад с маслом на водяной бане.
Разделите яйца. Желтки взбейте с половиной сахара до светлой массы.
Белки взбейте с оставшимся сахаром до устойчивых пиков.
Соедините шоколадно-масляную смесь с желтками. Аккуратно введите белки, затем просеянную муку с какао.
Выпекайте при 180°C около 35–40 минут (зубочистка должна выходить сухой).
Остудите, разрежьте на два коржа, прослоите джемом (тонко!).
Глазурь: растопите шоколад со сливками, полейте торт.
Ошибка: не пересушите корж — он должен быть влажноватым внутри.

# Линцер (Linzer Torte)

История. Старейший известный рецепт датируется 1653 годом — это, возможно, самый старый торт в мире, записанный в кулинарной книге. Назван в честь города Линц. Характерная решётка из теста и джем из красной смородины.

На форму 24 см:

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.