

Топ 10 шикарных тортов.

# Красный Бархат

- **Красный бархатный торт,**
- **англ. *Red Velvet Cake*** — популярный в англоязычных странах торт тёмно-красного, ярко-красного или красно-коричневого цвета. Традиционно готовится как слоёный пирог с глазурью из сливочного сыра или взбитых сливок. Красноватый цвет достигается путём добавления красного пищевого красителя. Эта естественная окраска может быть этимологией для названия «красный бархат», а также для названия «пицца дьявола».
- Торт Красный бархат выглядит очень эффектно благодаря своему ярко-красному цвету, который красиво контрастирует с белой глазурью. Ярко-красный цвет выпечки способствовал тому, что торт Красный бархат стали называть **Дьявольской едой**.
- Существует много теорий относительно его происхождения. Некоторые считают, что его рецепт появился в Южной части США, кто-то уверен, что рецепт торта возник в Северной части. Но известно наверняка, что этот торт стал любимым десертом американцев и канадцев в последние десятилетия.
- В то время как продукты были нормированы во время Второй мировой войны, пекари использовали варёную свёклу для улучшения цвета их тортов. Варёная тёртая свёкла или свёкла для детского питания могут упоминаться в некоторых рецептах красного бархатного торта; данный торт был популярной закуской во времена Великой депрессии.
- Этот очень популярный в Американской кухне десерт передавался из поколения в поколение из штата Миссисипи, но стал известным благодаря тому что знаменитая гостиница в Нью Йорке – Валдорф-Астория его впервые подавала на меню. Говорят, что одна постоялица этого отеля попросила рецепт этого замечательного торта. Но когда ей принесли счет за ужин, то рецепт посчитали стоимостью в сто долларов. Так этот торт получил еще одно название – **«100 долларовый торт»**.



# Муравейник

- Этот торт был широко распространен на территории СССР, после 90 годов он стал изготавливаться промышленно.
- История его возникновения связана с немецкими и голландскими колонистами США, у которых было принято изготавливать такой десерт на многочисленных собраниях, например ярмарках. В странах старой Европы и даже Индии, его аналоги также широко известны, из-за простоты изготовления.
- Для приготовления торта потребуются следующие продукты: мука, сахар, соль, масло сливочное, сметана, сгущенное молоко. В зависимости от предпочтений, в торт могут дополнительно входить и другие ингредиенты: варенье, мед, орехи, кокосовая стружка, мармелад.



# Панчо

- Популярность этого торта в России объясняется его высокими вкусовыми качествами и оригинальностью внешнего вида.
- Торт существует в разных вариациях, с различными добавками, на любой вкус. Бисквитное тесто, которое является его основой, выгодно оттеняет и дополняет любые начинки. Несмотря на то, что торт можно легко купить, часто его готовят самостоятельно.
- Для того, чтобы приготовить в домашних условиях этот десерт, потребуется подготовить следующие ингредиенты: муку, яйца, какао-порошок, разрыхлитель теста, сметану, сливки, сахар, консервированные ананасы и грецкие орехи. Для украшения потребуется темный и молочный шоколад. Приготовление этого торта под силу даже неопытному кулинару.





# Кудрявый Мальчик

- Несмотря на то, что этот торт любят и теперь, пик его популярности пришелся на 90 годы. Причина этому простая: в то время подавляющая масса людей не обладала высокими зарплатами, поэтому приходилось экономить, а этот торт, без каких-либо дорогих ингредиентов, получался очень вкусным и нежным, к тому же легко готовился.
- Для его приготовления потребуются следующие продукты: яйца, сметана, мука, сахар, разрыхлитель, какао-порошок, сливочное масло. Полученный сметанный бисквит режется на кубики, заливается кремом и ставится в холодильник для лучшей пропитки.



- Очень вкусный и оригинально выглядящий, торт является близким родственником знаменитого киевского торта, изобретенного во второй половине прошлого столетия. Кусочки безе, залитые кремом, необыкновенно красиво смотрятся на праздничном столе.
- Первоначально торт выпускался только кондитерскими фабриками, но очень скоро кулинарные умелицы научились изготавливать его в домашних условиях. Для приготовления этого торта понадобятся: яйца, сметана, мука, сахар, сода, какао, сливочное масло, грецкие орехи.
- Основой для торта является бисквит, он может быть либо обычным, либо с добавлением шоколада. В России существует достаточно много вариантов приготовления десерта, например, с добавлением вишни или сухофруктов.



# Прага

- Широко распространенный торт на территориях СССР, а теперь и в России, был придуман кондитером одноименного ресторана.
- Так как кондитер был очень талантливым в кулинарных вопросах, кроме того, он обучался у чешских коллег, приехавших по обмену, торт получился великолепным и полюбился многим.
- Торт представляет собой три коржа из шоколадного бисквита, пропитанных яичным кремом и конфитюром, политых шоколадной помадкой.
- По Госту, существовавшему в СССР, торт имел один вариант приготовления, но находчивые хозяйки, когда научились его готовить, придумали достаточно много вариаций рецепта, например, добавлять коньяк для лучшей пропитки.
- Для приготовления торта в домашних условиях потребуются: яйца, сахар, мука, какао, сливочное масло, сгущенное молоко, джем абрикосовый, ванильная эссенция, шоколад.
- После приготовления бисквита торт должен настояться в холодильнике, чтобы полноценнее пропитаться, после чего он заливается шоколадной помадкой.



# Медовик

- Вкусный, нежный и ароматный, торт давно получил заслуженное признание у россиян. В 90 годы торт был на пике популярности, так как его можно было легко приготовить в домашних условиях.
- Для приготовления использовались доступные для всех продукты: яйца, масло сливочное, мука, мед, сметана, сахар, сода. Существует много вариаций торта, в зависимости от наличия компонентов и вкусовых предпочтений, например, иногда мед заменяется на варенье.
- В последнее время этот торт выпускают в промышленных масштабах, но даже самый вкусный покупной торт проиграет испеченному своими руками по вкусовым качествам.





# Птичье Молоко

- Нежнейший торт-суфле завоевывает сердца сладкоежек, что называется, с первого укуса.
- В советские годы этот торт был настолько желанным лакомством, что люди ради него готовы были выстаивать многочасовые очереди. Рецепт этого торта был разработан тем же кондитером, который придумал торт Прага. История этого десерта начинается с чешских конфет, состоящих из суфле и шоколада.
- История гласит, что министр пищевой промышленности, побывавший в Праге, был поражен вкусом их конфет, а вернувшись на родину, дал задание кондитерам придумать что-либо подобное.
- Несмотря на то, что этот десерт можно свободно купить, многие хозяйки изготавливают его дома самостоятельно. В торт входят следующие ингредиенты: мука, яйца, сливочное масло, сахар, сгущенное молоко, вода, агар-агар, лимонный сок, ванилин, горький шоколад.
- При наличии навыков разведения агар-агара, такой торт приготовить совсем не сложно.



# Наполеон

- Этот известный в России торт имеет свои аналоги во Франции, Англии, Италии. В США он известен под таким же названием.
- Историю его возникновения обычно связывают с победой над французами в 1812 году. Легенда гласит, что на светском торжестве повара впервые подали удивительно нежные пирожные из слоеного теста с взбитым кремом.
- Есть еще версия, что современное название является искаженным от слова неапольский, где он был достаточно известным десертом. В любом случае, сегодня наполеон является одним из самых любимых тортов у россиян.
- Приготовить его дома можно, если в точности следовать рецепту, не нарушая правил приготовления заварного крема и слоеного теста.
- Для приготовления десерта потребуются: мука, сливочное масло, ледяная вода, винный уксус, яйца, соль, молоко, сахар, кукурузный крахмал, ванильный сахар.
- Отдельно готовятся коржи из слоеного теста, которые затем пропитываются кремом. После приготовления торт нужно немного подержать в холодильнике, для того чтобы он больше пропитался нежным кремом.
- 



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

