

*Sortes
bez cepšanas*



Ēvads

Brīvdienu rīti ir labākais laiks, lai iepriecinātu sevi un sev mīļos cilvēkus ar kādu saldu nieciņu vai našķi, bet svētku brīdī sveiktu jubilāru un sagaidītu viesus ar kādu grezni noformētu torti.

Visi zinām, cik daudz laika nepieciešams šādu gardumu sagatavošanai. Taču laiku iespējams ietaupīt, izvēloties tādus konditorejas izstrādājumus, kuru gatavošanā nav jādarbojas ar miltiem, jāraudzē mīkla, jācep biskvīts. Nepieciešams tikai sagādāt piemērotus produktus un "aprīkojumu" – veidni ar noņemamām malām, kūku veidnītes, mikseri, blenderi, pārtikas plēvi vai cepampapīru. Un, protams, talkā jāņem labs noskaņojums un vēlme izmēģināt ko jaunu. Ierosmi, cerams, varēsiet smelties grāmatā iekļautajās receptēs.

Gardus konditorejas izstrādājumus, neizmantojot cepeškrāsi, var pagatavot no gatavām biskvīta vai vafeļu plāksnēm, cepumiem, zefīra, bezē u. c., atliek vien pagatavot kādu no plašā krēmu klāsta, to gatavošanai izvēloties pienu, biezpienu, svaigsieru, šokolādi, iebiezināto pienu, saldo krējumu, sviestu, neaizmirstot arī par olām.

Ne mazāk svarīgi ir parūpēties, lai mājās būtu arī želatīns vai agars, dažādi aromatizētāji (citrons, liķieris, sīrups u. c.), kā arī dažādas piedevas (augļi, ogas, kokosriekstu skaidiņas, rieksti, mandeles, sezama vai magoņu sēkliņas u. c.).

Pavisam bez gāzes vai elektriskās plīts tomēr neiztikt arī tad, ja esam nolēmuši gatavot konditorejas izstrādājumu bez cepšanas. Liela daļa krēmu ir jāuzvāra. Daļā recepšu iekļauta kafija, izkausēta

šokolāde, sagatavots želatīns, arī šeit bez karstuma iedarbības neiztikt.

Esam padomājuši arī par vegāniem un veģetāriešiem, lai gan daudzas no receptēm, pieejot radoši, var pārveidot tā, lai tiktu apmierināta dažāda gaume un vēlmes.

VĒLAMIES PASKAIDROT DAŽUS NOTEIKUMUS, LAI, UZSĀKOT PIRMOS PATSTĀVĪGOS SOĻUS VIRTUVES MĀKSLĀ, NENĀKTOS VILTIES.

Želatīns. To var iegādāties dažādu firmu un dažādos iepakojumos – gan plāksnišu, gan pulvera veidā, taču vienmēr tas jāaplej ar vēsu ūdeni, 1/2–1 stundu jāuzbriedina, tad ūdens peldē jāuzkarsē, nepārtraukti apmaisot, līdz izkusis. Parasti šādi izkausēts, tas nav karsts, taču, pievienojot putukrējumam vai olbaltuma masai, labāk to padzesēt. Želatīns ir dzīvnieku valsts, bet agars – augu valsts produkts. Tā arī būtu galvenā atšķirība. Agars iedarbojas apmēram piecas reizes spēcīgāk nekā želatīns

Nevajadzētu piemirst, ka, **gatavojot krēmu**, pienu pēc olu dzeltenuma pievienošanas nedrīkst vārīt, bet tas jāuzkarsē uz ļoti mazas uguns vai ūdens peldē, nepārtraukti maisot, lai piens nesaietu “ziedos”.

Receptēs parasti **izmantots 35% saldaiss krējums**, ja vien nav norādīts citādi, un **25% skābais krējums**.

Ja receptē nav norādīts savādāk (žāvēti vai konservēti), **izmantoti svaigi augļi un ogas**.

Protams, visus knifus un knifiņus jaunās namamātes apgūst tikai eksperimentējot un tādējādi gūstot pieredzi.

Lai veicas! Labu apetīti!

Sortes



Šokolādes torte ar banāniem

- 200 g cepumu
- 150 ml piena
- 20 g kakao pulvera

Krēms:

- 5 banāni
- 200 ml saldā krējuma
- 400 g iebiezinātā piena
- 20 g pūdercukura
- 150 ml piena
- 12 g želatīna

Glazūra:

- 200 g piena šokolādes
- 200 ml saldā krējuma



Krēmam banānus sagriež mazos gabaliņos, pārlej 60 ml ūdens, pieber pūdercukuru un uz 2 minūtēm ieliek mikroviļņu krāsnī pie 70 % jaudas, lai banāni kļūtu mīksti. Atdzesē līdz istabas temperatūrai.

Saldo krējumu saputo, pievieno iebiezināto pienu, banānu masu, pienu un turpina putot, līdz iegūts viendabīgs krēms. Pievieno uzbriedinātu un izkausētu želatīnu.

Kakao pulverim pievieno karstu pienu, atdzesē līdz istabas

temperatūrai, ar šo kakao piesūcina cepumus un liek tos veidnē. Virsū liek banānu krēmu, pēc tam atkal cepumu kārtu, pārslaka kakao un pārziež banānu krēmu. Torti uz 2 stundām ieliek ledusskapī.

Glazūrai šokolādi salauž gabaliņos, izkausē karsta ūdens peldē, pievieno saldo krējumu, izmaisa un atdzesē. Torti pārziež ar glazūru un uz 2 stundām ieliek ledusskapī.





Banānu torte ar šokolādes krēmu

- 300 g sviesta mīklas cepumu
- 250 ml saldā krējuma
- 220 g sviesta
- 3 banāni
- 60 g šokolādes krēma
- 40 g kakao pulvera
- 80 g pūdercukura
- 15 g želatīna
- vaniļcukurs

Cepumus sasmalcina, pievieno kakao pulveri, mīkstu sviestu un visu rūpīgi samīca. Iegūto masu liek veidnē ar noņemamām malām vienmērīgā kārtā, nedaudz uzlokot maliņas, un ieliek uz 15–20 minūtēm ledusskapī. Uz cepumu pamatnes klāj šokolādes krēmu un atkal ieliek ledusskapī uz 15–20 minūtēm. Banānus sagriež gabaliņos un liek uz šokolādes krēma.

Želatīnu uzbriedina aukstā ūdenī, izkausē un atdzesē līdz istabas temperatūrai. Saldo krējumu saputo ar pūdercukuru, vaniļcukuru, lēnām pievieno želatīnu un turpina putot. Masu liek konditorejas maisiņā, rotā torti un ieliek to uz 4–5 stundām ledusskapī.

*Veģāniem
un
veģetāriešiem*



Torte ar vīgēm

- 200 g rozīņu
- 150 g zemesriekstu
- 50 g saulespuķu sēkliņu

Krēms:

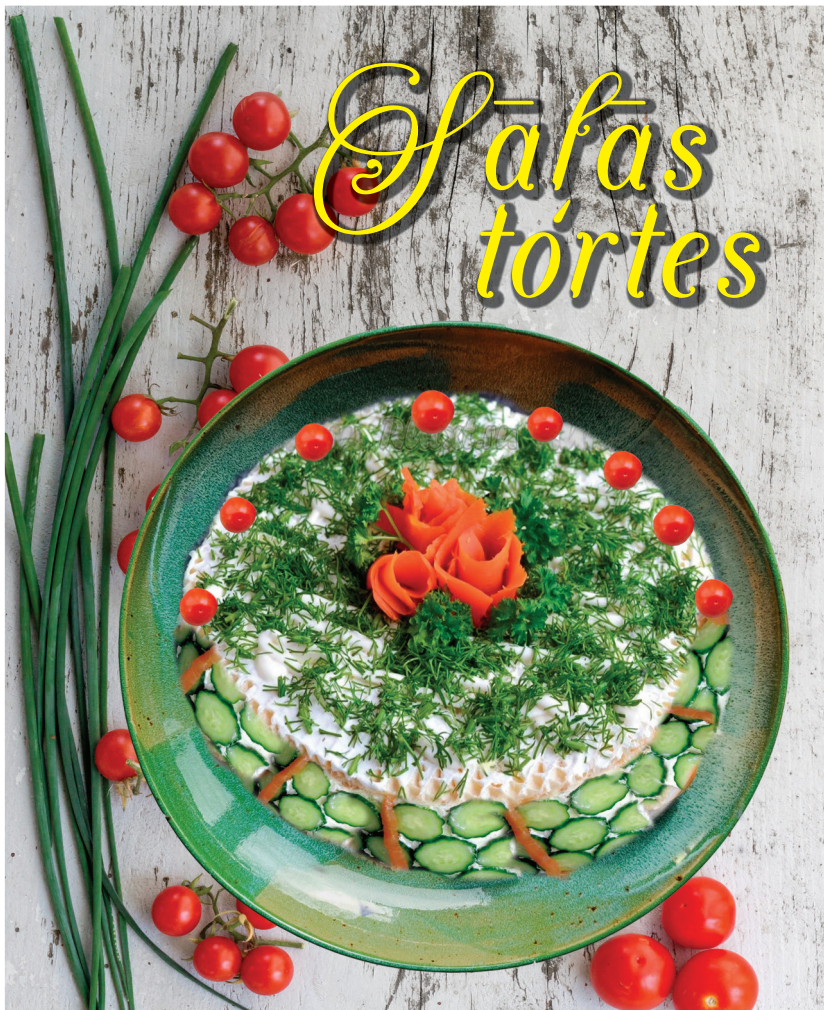
- 2 avokado
- 2 bumbieri
- 1 burkāns
- 4 kivi
- 2 ēdamkarotes citronu sulas
- medus

Pamatnei rozīnes, zemesriekstus un sēkliņas sablendē, saldu-
mam var pievienot medu. Masu klāj veidnē un sablīvē.

Kivi sagriež šķēlītēs un liek uz pamatnes. Krēmam burkānu
sarīvē smalkās skaidiņās, bet avokado, bumbierus un atlikušos
kivi sablendē, pievieno medu un citrona sulu un saputo. Masu
klāj uz pamatnes un kivi kārtas. Var rotāt ar augļu gabaliņiem.
Torti uz stundu ievieto saldētavā, uzglabā ledusskapī.



Sāļas tortes



Maizes torte ar zivīm

- 500 g kviešu maizes
- 500 g zivju filejas
- 2 olas
- 2 sīpoli
- 40 g eļļas (sīpolu cepšanai)
- 1 burciņa majonēzes
- 120 ml piena
- zaļumi (loki, pētersīļi, dilles)
- gurķi, tomāti
- sāls, pipari

Vārītu zivs fileju, ceptus sīpolus, pienā izmērcētu kviešu maizi samal, pievieno sāli, piparus un labi sajauc ar majonēzi. Kviešu maizei nogriež garozu un kukulīti gareniski sagriež plānās, garās šķēlēs. Uz tām liek sagatavoto masu, šķēles liek citu uz citas un rotā ar majonēzi, sīki sakapātām olām un zaļumiem, kā arī svaigiem salātiem, gurķiem un tomātiem.

Pēc vēlēšanās rotāšanai paredzēto majonēzi var sadalīt trīs daļās, no kurām vienu, sajaucot ar olas dzeltenumu, iekrāso dzeltenā krāsā, otru sajauc ar saberztām kaltētām dillēm vai jebkuriem zaļumiem, bet trešo – atstāj baltu.

Saturs

Tortes

Rūgtās šokolādes torte	6
Šokolādes torte itāliešu gaumē	7
Šokolādes torte ar banāniem	8
Banānu torte ar šokolādes krēmu	10
Šokolādes torte ar mandelēm	11
Oreo šokolādes torte	13
Šokolādes-apelsīnu torte	14
Šokolādes-citronu torte I	15
Šokolādes-citronu torte II	16
Torte «Divas šokolādes»	18
Ātrā biezpiena torte	19
Torte «Feličita»	20
Biezpiena torte ar zemenēm I	21
Biezpiena torte ar zemenēm II	22
Biezpiena torte ar ķiršiem	24
Biezpiena torte ar dzērvenēm	25
Saldo biezpiena sieriņu torte	27
Biezpiena un šokolādes torte	28
Biezpiena-ananasu torte	29

Suflē torte ar ķiršiem.....	31
Suflē torte ar zemenēm I.....	32
Suflē torte ar zemenēm II.....	33
Suflē torte ar ogu žeļu.....	34
Zefīra torte.....	35
Torte «Tīkliņš».....	36
Divkrāsu vafeļu torte.....	37
Šokolādes vafeļu torte.....	38
Vafeļu-medus torte ar avenēm.....	39
Šokolādes bezē torte	40
Bezē torte ar zemenēm	41
Kefīra torte.....	42
Augļu-kefīra torte	42
Ananasu torte	43
Ananasu torte ar plūmēm	44
Aprikožu torte ar rīvmaizi	45
Aprikožu torte.....	46
Žāvētu aprikožu torte	47
Torte ar banāniem un krējuma krēmu	48
Torte ar banāniem un siera krēmu	49
Ātrā banānu torte	50
Vīnogu torte	51
Magoņu torte	52
Zemeņu torte ar skābo krējumu	52
Ātrā zemeņu torte.....	53
Zemeņu torte	54
Zemeņu žeļu torte ar cepumiem un vafelēm.....	55

Zemeņu saldējuma torte	55
Zemeņu-aveņu torte.....	56
Piena torte ar zemenēm	57
Jogurta torte ar vīnogām	58
Jogurta-zemeņu torte.....	59
Jogurta-biezpiena torte.....	60
Torte «Pralinē»	61
Medus torte	62
Torte «Putnu piens».....	65
Karameļu-siera torte	66
Sviesta-siera torte.....	67
Šokolādes-siera torte.....	69
Aveņu-siera torte.....	70
Torte ar ogu liķieri.....	72
Torte «Korsārs»	73
Torte «Diena un nakts».....	74
Augļu-riekstu torte	75
Gaisīgā krējuma torte	76
Torte «Alpu kalns».....	77
Kārtainā torte.....	77
Torte “Maigā”	78
Torte «Stārķa piens».....	79
Torte “Zebra”	80
Torte “Vaļasprieks”	81
Torte «Šarlote».....	82
Tiramisū.....	83
Torte «Dzimšanas dienas sirds».....	84

Zemesriekstu torte	85
Deserta torte	86
Biskvīta torte ar nugu.....	87
Kukurūzas nūjiņu torte	88

Vegāniem un veģetāriešiem

Burkānu-avokado torte	90
Torte ar vīgēm	91
Zemeņu torte I	92
Zemeņu torte II	93
Avokado-citronu torte	95
Avokado-zemeņu torte	96
Melleņu torte	97
Dateļu torte.....	98
Svētku torte.....	99
Ābolu torte	100

Sālās tortes

Maizes torte ar zivīm	102
Maizes torte ar siļķu masu	103
Maizes torte ar sieru, šķiņķi, pastēti, dārzeņiem un zaļumiem	104
Maizes torte ar maltu gaļu un rīvētu sieru	105
Maizes torte «Maisījums».....	106

Maizes torte ar gaļu, mārrutkiem un krējumu.....	107
Maizes torte ar biezpienu un desu vai šķiņķi.....	108
Maizes torte ar pastēti vai maltu gaļu	109
Vafeļu torte ar siļķi.....	110
Sālā krekeru torte	111
Krekeru salātu torte	112
Torte “Japāņu suši” I	113
Torte “Japāņu suši” II	114
 Masas un mēru salīdzinājums	 116