

## ნამცხვრები

### მარციპანის ნამცხვარი

რაოდენობა: 26 სმ, 16 ნაჭერი

მასალა:

6 ც. კვერცხი	250 გრ. შაქრი
250 გრ. კარაქი	1 ჩ.კ. დარიჩინი
100 გრ. დაფქული ნუში	100 გრ. ფქვილი
100 გრ. პირველი ხარისხის ფქვილი	ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 315 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 სთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. წვრილად დაჭერით მარციპანი. კვერცხი, შაქარი, კარაქი, დარიჩინი და მარციპანი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ დაფქული ნუში, ორივე სახის ფქვილი და მხოლოდ ცოტა ხანს ურიეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხეთ 55 წთ.

### შოკოლადის ნამცხვარი

რაოდენობა: 22 სმ., 12 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. ნახევრად მწარე	2 ს.კ. ნაღები
შოკოლადის ფილა	3 ც. კვერცხი
150 გრ. დაფქული ნუში	100 გრ. კარაქი
100 გრ. შაქარი	ცხიმი ფორმისათვის
შაქრის პუდრა მოსაყრელად	

კალორიები: 1 ცალი – 220 კ/კალ

დამზადების დრო: 55 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 160°C-მდე. დატეხეთ შოკოლადი და 2 ს.კ. ნაღებთან ერთად ორთქლზე გაადნეთ, თან ურიეთ. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ დაფქული ნუში. კარაქი, შაქარი, კვერცხის გული და შოკოლადიანი მასა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე და შეურიეთ ცილას. ჩაასხით ცომი ცხიმწასმულ ფორმაში და აცხეთ 40 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. ასევე შეგიძლიათ ნუში თხილით ან ქოქოსის ფანტელით შეცვალოთ.

## **ბანანის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. დარბილებული კარაქი

3-4 მწიფე ბანანი

220 გრ. შაქარი

4 ც. კვერცი

1 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი

350 გრ. ფქვილი

კარაქი საცხობი ფირფიტებისათვის

შაქრის პუდრა მოსაყრელად

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 30 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. ბანანი გაფცქვენით და ჩანგლით დაჭყლიტეთ. კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. სათითაოდ შეურიეთ 4 კვერცი, შემდეგ – დაჭყლენილი ბანანი. ბოლოს დაუამტეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი. ცომი თანაბრად გაანაწილეთ ფორმაზე. აცხეთ 15 წთ. გამოიღეთ ნამცხვარი, ცხელივე დაჭერით და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. შეგიძლიათ ნამცხვრის ცომს 50 გრ. წვრილად დაჭრილი, შაქარული და კოჭაც შეურიოთ.

## **მანდარინის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 26 სმ. 12 ნაჭერი

მასალა:

1/2 კგ. მანდარინი

150 გრ. შაქარი

200 გრ. დარბილებული კარაქი

3 ც. კვერცი

250 გრ. ფქვილი

50 გრ. სახამებელი

1/2 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი

შაქრის პუდრა მოსაყრელად

კარაქი საცხობი ფირფიტებისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 305 კ/კალ

დამზადების დრო: 55 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. მანდარინი დაფცქვენით და ნებლებად დაყავით. ლებნებს ფრთხილად შემოაცალეთ კანი. ათქვიფეთ კარაქი, კვერცი და შაქარი. დაუამტეთ არაჟანი და მანდარინის ლებნები. შეურიეთ ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხეთ 40 წთ., გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. ნამცხვარი ტორტად იქცევა, თუ ნაღების კრემს წასუვამთ და მანდარინის ლებნებით მორთავთ.

## აჭმის ნამცხვარი

რაოდენობა: 26 სმ., 12 ნაჭერი

მასალა:

600 გრ. ატამი

200 გრ. დარბილებული კარაქი

150 გრ. შაქარი

1 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი

1/4 ლ. რძე

300 გრ. ფქვილი

1 პაკეტი პუდინგი კრემისათვის,  
რომელიც ცხობისას არ ფუჭდება

1 ც. კვერცხის გული

კალორიები: 1 ცალი – 315 კ/კალ

დამზადების დრო: 1 სთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ატამი გათაღეთ, შუაზე გაჭერით და გამოაცალეთ კურკა. ფქვილის, კარაქის, შაქრისა და კვერცხის გულისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, ჩადეთ ფორმაში და ხელით გაასწორეთ. პუდინგის კრემი რძესთან ერთად ათქვიფეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. კრემი წაუსვით ცომს და ზემოდან ატმის ნაჭრები მოაწყვეთ. აცხვეთ ღუმელში 200°C-ზე 55 წთ.

## ალუბლის ნამცხვარი

რაოდენობა: 28 სმ., 12 ნაჭერი

მასალა:

500 გრ. ალუბალი

150 გრ. დარბილებული კარაქი

50 გრ. კანგაცლილი დაფქული ნუში

40 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში

1 ჩ.კ. შაქრის პუდრა

100 გრ. ფქვილი

250 გრ. შაქარი

3 ც. კვერცხის

1 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი  
ცხიმი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 445 კ/კალ

დამზადების დრო: 45 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ კურკა. გააღწეთ კარაქი. კვერცი და შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე, შეურიეთ ფქვილი, ნუში და გამდნარი კარაქი. ცომი ჩაასხით ფორმაში. ზემოდან მოაწყვეთ ალუბალი. შაქრის პუდრას შეურიეთ თხლად დაჭრილი ნუში. აცხვეთ 15 წთ. შემდეგ ნამცხვარზე შაქრიანი ნუში გაანაწილეთ და აცხვეთ კიდევ 15 წთ. მიირთვით თბილი, ნაყინთან ან ათქვეფილ ნაღებთან ერთად.

## ვაშლის ნამცხვარი ქოქოსის ფანტელით

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. დარბილებული კარაქი	200 გრ. შაქარი
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	350 გრ. ფქვილი
1 მჭ. მარილი	4 ც. კვერცხის
1/2 ს.კ. ცომის საფხვიერებელი	4-5 ს.კ. რძე
1 ლიმონის ცედრა	150 გრ. ქოქოსის ფანტელი
1 ს.კ. ლიმონის წვენი	2 კგ. მომუავო ვაშლი
100 გრ. დაფქული ნუში	150 გრ. შაქრის პუდრა

კალორიები: 1 ცალი – 330 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ერთმანეთს შეურიეთ შაქარი, 100 გრ. არაქი, შაქრიანი ვანილი და 2 მწ. მარილი. 3 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კარაქიან მასას შეურიეთ 3 კვერცხის გული და 1 მთლიანი კვერცხი, ურიეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. შეურიეთ რძე, ლიმონის ცედრა და 70 გრ. ქოქოსის ფანტელი. ვაშლები დაჭერით ოთხად, გათაღეთ და ამოაჭერით გული. მეოთხედები დაჭერით ოხელ ნაჭრებად. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. ცომი ჩაასხით ფორმაში, მოაყარეთ ნუში და ზემოდან სქლად მოაწყვეთ ვაშლის ნაჭრები. მოაყარეთ დარჩენილი შაქარი და აცხეთ 15 წთ.. ამასობაში ათქვიფეთ კვერცხის ცილა 1 მწ. მარილთან და შაქარის პუდრასთან ერთად. დაუმატეთ ლიმონის წვენი და დარჩენილი ქოქოსის ფანტელი. მიღებული მასა გადაუსვით ვაშლებს, შემდეგ მანცხვარი ისევ ღუმელში შედგით და აცხვეთ კიდევ 200°C-ზე 20-25 წთ., ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვეფილი ნაღები.

## ნამცხვარი სიღრით

რაოდენობა: (28 სმ.) 12 ნაჭერი

მასალა:

125 გრ. კარაქი ან მარგანინი	125 გრ. შაქარი
1 ც. კვერცხი	250 გრ. ფქვილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	1.5 კგ. ვაშლი
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	200 გრ. შაქარი
2 პაკეტი ვანილის პუდინგის	200 გრ. ნაღები

ფხვნილი  
3/4 ლ. სიდრი (შეგიძლიათ  
შეცვალოთ თეთრი ღვინით ან  
ვაშლის წვენი, რომელსაც  
დაუმატებთ ვაშლის არაყს)

ფქვილი სამუშაოდ  
ცხიმი და დაფხვნილი  
ორცხობილა ცომისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 420 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1 ღამე და 1:15 სთ  
ერთმანეთს შეურიეთ კარაქი, შაქარი და კვერცხი. დაუმატეთ  
ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, მოზილეთ ერთგვაროვანი  
ცომი და გააბრტყლეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე. ფორმას  
წაუსვით ცხიმი და ზედ დაფხვნილი ორცხობილა მოაყარეთ.  
ცომი მოათავსეთ ფორმაში, გაუკეთეთ 1-2 სმ. სიმაღლის  
კიდლები, ჩანგლით დაჩხლიტეთ ძირი და დადგით გრილ  
ადგილზე. გათაღეთ ვაშლი ამოჭერით გული და პატარა  
კუბიკებად დაჭერით. მოაყარეთ 1 პაჩკა შაქრიანი ვანილი.  
პუდინგის ფხვნილს დაუმატეთ ცოტაოდენი სიდრი, დარჩენილი  
სიდრში გახსენით შაქარი და წამოადუღეთ, შეურიეთ პუდინგიანი  
მასა და ცოტა ხანს ადუღეთ. ღუმელი გააცხელეთ 160°C-მდე,  
ცომზე გაანაწილეთ ვაშლის ნაჭრები, მოასხით პუდინიანი მასა  
და გაასწორეთ. აცხვეთ 1 1/2 სთ. შემდეგ 1 დღით მაცივარში  
შედგით. სუფრასთან მიტანის წინ ნაღები და დარჩენილი შაქრიანი  
ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და მორთეთ ნამცხვარი.

### **ბარბალის ნამცხვარი ფხვიერი ზედაპირით**

რაოდენობა: (26 სმ.) 12 ნაჭერი

მასალა:

600 გრ. გარგარი

150 გრ. შაქარი

250 გრ. დარბილებული კარაქი

300 გრ. ფქვილი

250 გრ. საკონდიტრო ხაშხაში

200 გრ. არაქანი

ცხიმი ცხობისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 455 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:10 წთ

გარგარი გარეცხეთ, შუაზე გაჭერით და გამოაცალეთ კურკა.  
ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი.  
კარაქის, შაქრის, კვერცხისა და 250 გრ. ფქვილისაგან მოზილეთ  
ერთგვაროვანი ცომი. ფორმაში მოათავსეთ ცომის ნახევარი.  
ცომის მეორე ნახევარი დაუმატეთ დარჩენილი ფქვილი და

ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. ფორმაში მოთავსებულ ცომს წაუსვით არაჟანი, მოაყარეთ ჯერ ხაშხაში, შემდეგ კი ფხვიერი მასა. ბოლოს მოაწყვეთ გარგარის ნაჭრები ამობურცული ნაწილით ზემოთ და აცხვეთ 50 წთ. შეგიძლიათ გამოიყენოთ დაკონსერვებული გარგარი. ასევე შეგიძიათ გარგარი შეცვალოთ ატმით, ვაშლით და მსხლით. არაჟანი ნამცხვარს განსაკუთრებულ გემოს აძლევს, მაგრამ თუ არ გაქვთ, შეგიძლიათ საერთოდ არ გამოიყენოთ. თუ ხილის ნამცხვარი არ გინდათ, შეგიძლიათ ნამცხვარი უხილოდ, მხოლოდ ხაშხაშით გამოაცხოთ.

### **ხენდროს ნამცხვარი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

3 ც. კვერცხის	150 გრ. შაქარი
150 გრ. არაჟანი	200 გრ. ფქვილი
250 გრ. ხენდრო	250 გრ. ნაღები
50 გრ. შაქარი	1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი
დაჭრილი ფსტა	

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 30 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 190°C-მდე. საცხობ ფირფიტაში ჩააფინეთ პერგამენტი. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე, გული ნაღებთან ერთად – ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ცილიანი მასა გულიან მასას, მოაყარეთ ფქვილი და ცოტა ხანს ურიერთ. ჩაახით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 15 წთ., გადმოდგით და გააგრილეთ. ხენდრო გარეცხეთ, გაწმინდეთ და სურვილისამებრ სიგრძეზე ან სიგანეზე დაჭერით. ნაღები შაქართან და შაქრის ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე, წაუსვით ბისკვიტს და მორთეთ ხენდროთი. ნამცხვარს ზემოდან ფსტა მოაყარეთ. არაჟნის ნაცვლად ცომში შეგიძლიათ ნაღები გამოიყენოთ. ან ნამცხვარს ნაღების ნაცვლად 1/4 ლ. რძისგან მომზადებული მოხარშული კრემი წაუსვათ.

## მომცხის უბრალო ნამცხვარი

რაოდენობა: 6 ნაჭერი

მასალა:

500 გრ. ფქვილი

3/4 ს.კ. რძე

შაქარი და დარიჩინი

ზემოდან მოსაყრელად

4 ც. კვერცხის

1 მჭ. მარილი

500 გრ. მოცვი

კარაქი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 445 კ/კალ

დამზადების დრო: 55 წთ

ღუმელი გააცხელებთ 200°C-მდე. შეურიეთ ერთმანეთ ფქვილი, კვერცხი, რძე, 3-4 ს.კ. წყალი და 2 მწ. მარილი. ფორმას წაუსვით ცხიმო, ჩაასხით მიღებული მასა და მოაყარეთ მოცვი. აცხვეთ ღუმელში 30-40 წთ., სანამ ნამცხვრის გვერდები ხრაშუნა არ გახდება. მოაყარეთ შაქარი და დარიჩინი. სუფრასთან მიიტანეთ თბილი ნამცხვარი. მოცვის ნამცხვარს ძალიან უხდება რძიანი ყავა. შეგიძლიათ ნამცხვარი მოცხარით, გარგარით ან ვაშლით გააკეთოთ. 100 გრ ფქვილი შეგიძლიათ დაფქული ნუშით ან თხილით შეცვალოთ.

## ნამცხვარი წითელი მოცვით

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

4 ც. კვერცხის

160 გრ. დარბილებული კარაქი

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

1 პაკეტი ვანილის პუდინგის ფხვნილი

5 ფირფიტა ქელატიანი

ცხიმო და დაფქვილი ორცხობილა

225 გრ. შაქარი

250 გრ. ფქვილი

1 მჭ. მარილი

1 ს.კ. სახამებელი

1/4 ლ. რძე

300 გრ. წითელი მოცხარი

ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 320 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:02 წთ

ღუმელი გააცხელებთ 200°C-მდე. შეურიეთ 150 გრ. კარაქი, 2 ს.კ. შაქარი, შაქრის ვანილი, ფქვილი, 1 მწ. მარილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი, 1 კვერცხი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ფორმას წაუსვით ცხიმო და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ცომი გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში, აუმაღლეთ გვერდები და აცხვეთ 20 წთ.. პუდინგის ფხვნილი 50

გრ. შაქართან ერთად და რძესთან ერთად მოამზადეთ პაკეტი ზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ცივ წყალში დაარბილეთ ჟელატინი და შეურიეთ ცხელ პუდინგს. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევით. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული და დარჩენილი კარაქი დაუმატეთ პუდინს, შეურიეთ და დადგით გრილ ადგილას. გარეცხეთ მოცხარი, მოაცალეთ ყუნწები და გააშრეთ. ჟელატინიანი პუდინგი ოდნავ რომ შესქელდება, შეურიეთ მოცხარი. ცილა და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. გამომცხვარ ფენას ჯერ პუდინგი წაუსვით, შემდეგ კი – ათქვიფილი ცილა აცხეთ 15 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება. კარგი იქნება თუ გამომცხვარ ფენას კრემის წასმამდე დაფხვნილ ორცხობილას, დაფქულ თხილს ან ნუშს მოაყროთ, რომ ბისკვიტი ძალიან არ დარბილდეს.

### **ნამცხვარი მშავე ალუბლი**

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

1.5 კგ. მშავე ალუბალი	4 ც. კვერცხის
250 გრ. კარაქი ან მარგანიანი	300 გრ. შაქარი
1 მჭ. მარილი	1 ლიმონის ცედრა
300 გრ. ფქვილი	100 გრ. სახამებელი
ცხიმი და დაფქვილი ორცხობილა	3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი
ფორმისათვის	

კალორიები: 1 ცალი – 310 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:05 წთ

გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა. კარაქი, 250 გრ. შაქარი, 2 მწ. მარილი, კვერცხი და ლიმონის ცედრა მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. თანდათან დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და არაჟანი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი ან წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. ცომი გაანაწილეთ ფირფიტაზე და ზემოდან მოაწყვეთ ალუბალი. მოაყარეთ ნუში და შედგით ცივი ღუმელის შუა განყოფილებაში. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, აცხეთ 50 წთ., მზა ნამცხვარს მოაყარეთ დარცხნილი შაქარი და გააგრძელეთ. შეგიძლიათ ნამცხვრისთვის მინანქარი მოამზადოთ: გაადნეთ 20 გრ. მცენარეული ცხიმი და გააგრილეთ. შეურიეთ 150 გრ. შაქრის პუდრა, 2 ს.კ. ლიმონის წვენი და ნამცხვარს ფუნჯით წაუსვით. ან დაჭერათ მრგვალებად



საღამოების და უხვფერებისთვის

ტორტი კანფეტებით



საადღომო გვირგვინი



ბლიც-კექსი



ტორტუნები და კექსუნები



ვაშლის კრუასანები



მოცვის კექსუნები



კექსუნები გარგარით



ფუნთუშები ქლიავის ჯემით



შუ



გახსნილი ნიჟარა

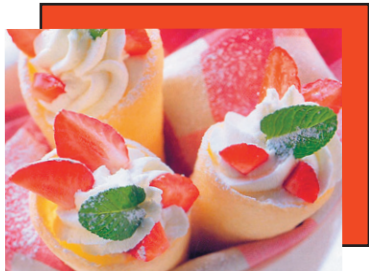


ტარტალეტი ხილით

ბეზეს ტორტუნა გარგარით



ხენდროიანი მილაკი



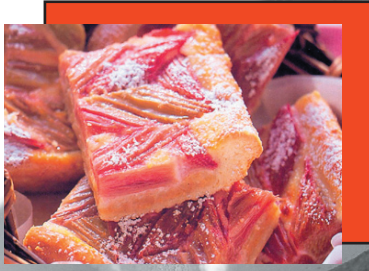
მსხალი ფენოვანი ცომში



ნამცხვრები



ალუბლის ნამცხვარი



ხენდროს ნამცხვარი



ნამცხვარი მუავე ალუბლით



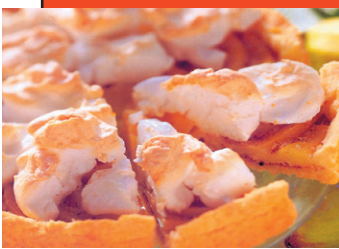
ყავისფერი ნამცხვარი  
ალუბლით



იაპონური ფორთოხლის ნამ-  
ცხვარი



ვაშლატამას და ქოქოსის  
ნამცხვარი



კომშის ნამცხვარი ბეზეთი

წაუსვით რაიმე ტორტის მოსართავი კრემი, დააღაგოთ ერთემაზე, წაუსვით გარედან და მორთოთ ალუბლებით და შოკოლადით.

### **ყავისფერი ნამცხვარი ალუბლით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

800 გრ. მჟავე ალუბალი	4 ც. კვერცხი
1 ს.კ. ალუბლის ნაყენი	200 გრ. კარაქი
100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადი	1 მწ. მარილი
1 ს.კ. შოკოლადის პუდრა	180 გრ. შაქარი
100 გრ. დაფქვეული თხილი	100 გრ. ფქვილი
1 ს.კ. შაქრის პუდრა	მოსართავად ცხიმი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 400 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:20 წთ

გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცალეთ კურკა. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. შოკოლადი დაჭერით და გაადნეთ ორთქლზე. კვერცხის ცილა და მარილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კარაქი, შაქარი და შოკოლადის პუდრა ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე, დაუმატეთ გამდნარი შოკოლადი და კვერცხის გული. ერთმანეთში აურიეთ ფქვილი, თხილი და ცომის საფხვიერებელი, ათქვეფილ ცილასთან ერთად დაუმატეთ კარაქიან მასას და ფრთხილად მოურიეთ. ჩაასხით ცომი ფორმაში და ზემოდან ალუბალი მოაწყვეთ. აცხეთ 50 წთ. 75°C-ზე. ფორმაში გააგრილეთ, შემდეგ გადმოიღეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. შეგიძლიათ ნამცხვარი მსხლით ან გარგარით გააკეთოთ. მორთვისთვის 150 გრ. შაქრის პუდრა გახსენით 1 ჩ.კ. ალუბლის ნაყენში, ლიმონის წვენიში ან წყალში და გადაუსვით ნამცხვარს.

### **იპონური ფორთოხლის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

2 ფორთოხალი	100 გრ. შაქარი
150 გრ. დარბილებული კაქარი	6 ც. კვერცხი
100 გრ. დაფქვეული თხილი	150 გრ. ხაჭო
100 გრ. ნახევრად მწარე	შოკოლადი

შოკოლადის ბურბუშედა 100 გრ შაქრის პუდრა  
15 იაპონური ჯუჯა ფორთოხალი 3 ს.კ. ფორთოხლის ლიქიორი  
ცხიმი და ორცხობილა ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:30 წთ

ფორთოხალი გარეცხეთ ცივ წყალში, გაამშრალეთ, დანით ფრთხილად გააცალეთ კანი და წვრილ ნაჭრებად დაჭერით. შიგთავსისაგან გამოწურეთ წვენი. დაჭერით კანი 2 ს.კ. შაქართან და 3 ს.კ. ფორთოხლის წვენთან ერთად ადუღეთ 3 წთ. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული, შაქარი (დაიტოვეთ 2 ს.კ.) და კარაქი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ხაჭო, თხილი და შოკოლადი. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფქვილი ორცხობილა. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. სიროფიანი ფორთოხლის კანი და ცილა კარგად შეურიეთ ხაჭოიან მასას. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 30-35 წთ.. იაპონური ფორთოხალი გარეცხეთ დაჭერილ თანაბარ, თხელ ნაჭრებად, გამოაცალეთ კურკები და მოათავსეთ ჯამში. დაასხით 4 ს.კ. ფორთოხლის წვენი და ფორთოხლის ლიქიორი, დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი და ადუღეთ 3-4 წთ. მზა ნამცხვარი დატოვეთ გამორთულ ქურაში კიდევ 10 წთ., რომ ფორმაშივე გაცივდეს, და შემდეგ გადმოიღეთ.

იაპონური ფორთოხლის ნაჭრები დადეთ საწურზე. შაქრის პუდრისაგან მოამზადეთ სქელი სიროფი და წაუსვით ნამცხვარს. ჯერ კიდევ თბილ მინანქარს მოაწყვეთ იაპონური ფორთოხლის ნაჭრები და ოდნავ დააწურეთ. მინანქარი რომ გამგარდება, ნამცხვერი სუფრასთან მიიტანეთ.

### მანგოს ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 დიდი მწიფე მანგო	3 ც. კვერცხი
200 გრ. დარბილებული კაქარი	150 გრ. შაქარი
50 გრ. ნიგოზი, ნუში ან თხილი	200 გრ. ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	2 ც. კვერცხი
3 ს.კ. ფორთოხლის ლიქიორი	100 გრ. არჟანი

კალორიები: 1 ცალი – 335 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:00 წთ

ფორმაში ჩააფინეთ თხელი პარკი და ძირზე წაუსვით ცოტაოდენი კარაქი. გაღებები წვრილად დაფხვენით, შეურიეთ შაქარი და დარჩენილი გამდნარი კარაქი. მიღებული მასალა ფორმის ძირზე დატკეპნეთ და დადგით გრილ ადგილას. ცივ წყალში 5 წთ. დაარბილეთ ჯელატინი. ერთმანეთში აურიეთ ხაჭოსებრი ყველი, იოგურტი, გაცრილი შაქრის პუდრა, ნუშის ესენცია და ლიმონის წვენი. ჟელატინი დადგით დაბალ ცეცხლზე, თან ურიეთ, სანამ წყალში არ გაიხსნება. გაგრილებული მაგრამ ჯერ კიდევ თხევადი ჟელატინი შეურიეთ ყველიან მასას. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ჟელატინიან კრემს. მანდარინი საწურზე დაწურეთ და 1/4 ლ. წვენი შეინახეთ. კრემის ნახევარი წაუსვით გაღებებიან ფორმას. ზემოდან მოაწყვეთ მანდარინის ლეხნების ნახევარი და კრემით გადაფარეთ. ტორტი მორთეთ დარჩენილი მანდარინით და დაჭრილი ფსტით. დადგით გრილ ადგილას 6 სთ. ნამცხვარი ფორმიდან ამოიღეთ პარკის დახმარებით. ტორტის კიდევები მორთეთ დარჩენილი ფსტით. მანდარინის წვენით მოამზადეთ ტორტის მინანქარი პაკეტზე მოთავსებული რეცეპტის მიხედვით და მოასხით ნამცხვარს. შეგიძლიათ ნამცხვარს გუბათის ფორმა მისცეთ.

### ვაშლატამას და ქოქოსის ნამცხვარი

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

2 ც. კვერცხი

100 გრ. შაქარი

50 გრ. ფქვილი

1 ს.კ. გამდნარი კარაქი

300 გრ. გარგარის ჯემი

1 ს.კ. გარგარის ლიქიორი

250 გრ. სოფლის სქელი არაჟანი

50 ს.კ. შაქრის პუდრა

1 ს.კ. დაჭრილი ფსტა

1კგ. ვაშლატამა

ცხიმი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 540 კ/კალ

დამზადების დრო: 5:20 წთ

კვერცხი, 115 გრ. გაცრილი შაქრის პუდრა და კარაქი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, 100 გრ.

სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. შეურიეთ რომი ან რძე. ღუმელი გააცხელეთ 220°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი, ჩაასხით ცხიმი და აცხვეთ 15-20 წთ. გადმოიღეთ ცხაურზე და გააგრილეთ. ატმის წვენი გააცხელეთ. ვაშლატამა გარეცხეთ, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. შემდეგ ჩაუშვით ატმის წვენში 10 წთ., ამოიღეთ, სიგრძეზე და სიგანეზე დაჭერით. ქოქოსის ფანტელი უხიმოდ მოხალეთ ტაფაზე, სანამ ოქროსფერი არ გახდება. აიღეთ 1/2 ლ. წვენი, აქედან 6 ს.კ. დარჩენილი სახამებლის და შაქარის პუდრას შეურიეთ. დარჩენილი წვენი აადუღეთ, დაუმატეთ სახამებლიანი მასა და კიდევ ერთხელ წამოადუღეთ.

ჟელატინი დაარბვილეთ ცივ წყალში 5 წთ. და გახსენით ცხელ სახამებლიან კრემში. დაუმატეთ ქოქოსის კრემი და ქოქოსის ფანტელის ნახევარი. კრემი დადგით გრილ ადგილას 2 სთ. ათქვიფეთ ნაღები, შეურიეთ კრემს. ნამცხვრის ფენას შემოავლეთ ფორმის გასახსნელი რგოლი, წაუსვით კრემი და დადგით გრილ ადგილას 2 სთ.. ნამცხვარზე მოაწყვეთ ვაშლატამას ნაჭრები. მოაცილეთ ფორმის რგოლი და ნამცხვრის კიდევები მორთეთ ქოქოსის ფანტელით, ზემოდან კი მოცხარი მოაწყვეთ. შეგიძლიათ ხილს მინანქარი მოასხათ.

### კომშის ნამცხვარი ბუნეთი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

300 გრ. ფქვილი

2 ს.კ. სახამებელი

150 გრ. ცივი კარაქი

350 გრ. შაქარი

1 კგ. კომში

1 ს.კ. ლიმონის ცედრა

275 მლ. თეთრი ღვინო ან

2 მიხაკი

მსხილის წვენი

4 ც. კვერცხი ცილა

100 გრ. დაჭრილი თხილი ან ნიგოზი

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:00 წთ

ფქვილით, სახამებელით, კარაქით და 100 გრ. შაქრით მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში, გაუკეპეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები, დანხვლიტეთ ჩანგლით და შედგით მაცივარში 30 წთ. კომში გაყავით ოთხად, გათალეთ და



ამოჭერთ გული. მეოთხედები დაჭერთ სიგრძეზე. წამოადუღეთ ღვინო, ლიმონის ცედრის ნახევარი, მიხაკი და 100 გრ. შაქარი. მიღებულ სიროფში ნაწილ-ნაწილ ჩაყარეთ კომში და ხაშხაში დაახლოებით 12 წთ. ისე, რომ ძალიან არ დარბილდეს და დააწყვეთ საწურზე. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, თხილის ნახევარი მოაყარეთ ცომს და აცხეთ 20 წთ., მოაწყვეთ ზედ კომშის ნაჭრები და მოაყარეთ დარჩენილი თხილი. კვერცის ცილა და შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. დაუმატეთ დარჩენილი ცედრა და ბეზე კომშზე გაანაწილეთ. აცხვეთ კიდევ 10-12 წთ., სანამ ბეზე მოყვითალო არ გახდება. ნელთბილი ნამცხვარი სუფრასთან მიიტანეთ თხილიან ნაყინთან ერთად.

### **რემანდის არომატული ნამცხვარი**

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

1 ბრიკეტი საფუარი (42 გრ.)	400 გრ. ფქვილი
1/8 ლ. თბილი რძე	100 გრ. შაქარი
150 გრ. მარგანინი	1 მწ. მარილი
1 ს.კ. ლიმონის ცედრა	120 გ. ორცხობილა
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	75 გრ. კარაქი
100 გრ. დაფქული ნუში	1.5 კგ რევანდი
5 ც. კვერცხი	200 გრ. არაჟანი
200 გრ. ნაღები	200 გრ. შაქარი
პერგამენტი	

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:00 წთ

ფქვილი გაცერით ჯამში და შუაში ჩააღრმავეთ. საფუარი გახსენით 4 ს.კ. რძეში, დაუმატეთ 1 ჩ.კ. შაქარი, ჩაასხით ღრმულში და დადგით ასაფუებლად 20 წთ. დაუმატეთ მარგანინი, დარჩენილი რძე, შაქარი, 2 მწ. მარილი ლიმონის ცედრას. ცომი კარგად მოხილეთ, მოაყარეთ ფქვილი და თავდაუხირავად დადგით 45 წთ. აცხეთ. ორცხობილა დაფხვენით ცომის საბრტყელებლით. გააღწეთ კარაქი, შეურიეთ ორცხობილა და კარგად მოხალეთ. დაუმატეთ შაქარიანი ვანილი და ნუში. მოაყარეთ ნამცხვარს.

## ხურტკემელის ნამცხვარი ბეზეთი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

150 გრ. დარბილებული კარაქი

3 ც. კვერცხის გული

500 გ. ხურტკემელი

150 გრ. შაქარი

ფქვილი სამუშაოდ

80 გრ. შაქარი

250 გრ. ფქვილი

3 ც. კვერცხის ცილა

50 გრ. დაფქული ნუში

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 285 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:25 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. კარაქი, შაქარი და კვერცხის გული ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მირებადმდე. დაუმატეთ ფქვილი, მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და შედგით მაცივარში. გაარჩიეთ და გარეცხეთ ხურტკემელი და ხელსახოცით ფრთხილად შეამშრალეთ. დაჩხვლიტეთ კენკრა წკირით ან ნემსით, რომ ცხობის დროს არ დასკდეს, თანაბრად მოაწყვეთ ცომზე, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 20 წთ.. ამასობაში კვერცხის ცილა და შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ნუში. ბეზე ნამცხვარზე ისე დასვით რომ წვეროები გაუკეთდეს. და აცხვეთ კიდევ 20-25 წთ.. ამ ნამცხვარში ხურტკემელის ნაცვლად შეგიძლიათ გამოიყენოთ მოცხარი ან რევანდი. ასევე ბეზე შეიძლება მოათავსოთ ნამცხვრის პარკში. გაუკეთეთ პარკს დიდი კბილები და ღამაზად მორთეთ ნამცხვრის ზედაპირი.

## ლიმონის ნამცხვარი მინანძრით

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

3 ც. ლიმონი

6 ც. კვერცხი

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

150 გრ. ფქვილი

1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი

100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლა-

დის ფილა

150 გრ. კარაქი

200 გრ. შაქარი

1 მწ. მარილი

100 გრ. სახამებელი

100 გრ. შაქრის პულრა

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 210 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:45 წთ

ლიმონი გარეცხეთ და გამოწურეთ წვენი. კარაქი გააღნეთ და გააგრილეთ. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული, შაქარი და შაქრის ვანილი და 1 მწ. მარილი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მირებამდე. შეურიეთ კარაქი. დაუმატეთ გაცრილი ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. კარგად შეურიეთ ლიმონის ცედრა და წვენის 2/3. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, ამოაკელით 1 ჩ.კ. და მინანქრისათვის შეინახეთ. დარჩენილი შეურიეთ ცომს. ფორმაზე დააფინეთ პერგამენტი და თანაბრად გაანაწილეთ ცომი. აცხეთ 25 წთ. და გააგრილეთ. წვენის 2/3 დარჩენილი ცედრა და კვერცხის ცილა შეურიეთ 100 გრ. შაქრის პუდრას. შოკოლადის ფილა დაჭერით და ორთქლზე გააღნეთ. დაფხვნილი ცედრა, წვენი და კვერცხის ცილა შეურიეთ 100 გრ. შაქრის პუდრას. შოკოლადის ფილა დაჭერით და ორთქლზე გაღნეთ. ნამცხვრის ერთ ნახევარს ლიმონიანი მინანქარი მოსახით, მეორე ნახევარს – შოკოლადის. როდესაც შოკოლადი გაშრება, ნამცხვარი დაჭერით და მიიტანეთ სუფრასთან.

### **ქლიავის ნამცხვარი ნუშით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1.5 კგ. შავი ქლიავი	200 გრ. დაჭრილი ნუში
200 გრ. კარაქი	100 გრ. შაქარი
1 ს.კ. დარიჩინი	300 გრ. ნუშის გალეტი
400 გრ. არაუანი	1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა
6 ც. კვერცხი	1 მწ. მარილი

კალორიები: 1 ცალი – 560 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:10 წთ

გარეცხეთ ქლიავი, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ქლიავის ნახევრები შუაზე გასერეთ. 100 გრ. ნუში უცხიმოდ მოხალეთ ტაფაზე. გააღნეთ კარაქი, აურიეთ ერთმანეთს შაქრის ფხვნილი და დარიჩინი. ნუშის გალეტი ცელოფნის პარკში მოათავსეთ და ცომის საბრტყელებლით უხეშად დაფხვენით. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი და ფორმას მოაყარეთ ჯერ გალეტის ნამცხვრის ნაფხვნიეების ნახევარი და შემდეგ – ნუშის ნახევარი, დარიჩინიანი შაქრის ნახევარი და მოასხით კარაქის ნახევარი. ზემოდან

კრამიტისებრულად მოაწყვეთ ქლიავის ნახევარი და მოაყარეთ დარჩენილი გალექტის ნაფხვენები, ნუშის მეორე ნახევარი და დარიჩინიანი შაქრის მეორე ნახევარი, მოასხით კარაქის მეორე ნახევარი და კვლავ მოაწყვეთ დარჩენილი ქლიავი. არაუანს შეურიეთ 3 ს.კ. შაქარი, ლიმონის ცედრა, კვერცხი და 2 მწ. მარილი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ნამხვერზე და აცხვეთ 1 სთ.

დარჩენილი ნუში მოათავსეთ ცხელ ტაფაზე, შეურიეთ შაქარი და ცოტაოდენი წყალი. თან მუდმივად ურიეთ, სანამ ნუში გამდნარი შაქრის კარამელით არ დაიფარება. მზა ნამცხვარზე განაწილეთ ნუში და 15 წთ. მძიმე თევში დაადეთ. გააცივეთ ფორმაში. ამ ნამცხვარს ზალიან უხდება ათქვეფილი ნაღები.

### **ქლიავის მარტივი ნამცხვარი**

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

50 გრ. კარაქი	50 გრ. შაქარი
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 ც. კვერცხი
3 ს.კ. მსხვილად დაფხვნილი შაქარი	300 გრ. ფქვილი
1 პაკეტი მშრალი საფუარი	2 კგ ქლიავი
150 გრ. ნელთბილი რძე	1/2 ჩ.კ. დარიჩინი
ცხიმი ფორმისათვის	

კალორიები: 1 ცალი – 140 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:20 წთ

კარაქი, შაქარი და შაქრიანი ვანილი, 1 მწ. მარილი და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მირებამდე. დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი, ცომის საფხვიერებელი და კარგად მოურიეთ. გარეცხეთ ქლიავი, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ქლიავის ნახვერები კიდევ დაჭერით და ცომში ფრთხილად შეურიეთ. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცობიდა. ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 55-60 წთ. ცხობის დროს დააფარეთ ალუმინის ფოლგა. ჯერ კიდევ თბილი ნამვარს მოაყარეთ დარჩენილი შაქარი. ამ ნამცხვარს ძალიან უხდება ათქვეფილი ნარები. შეგიძლიათ ნამცვარს დარიჩინიანი ფხვიერი ზედაპირი გაუკეთოთ.

ამისათვის 150 გრ. ფქვილი, 150 გრ. შაქარი, 1 ჩ.კ. დარიჩინი და 75 გრ. დარბილებული კარაქი ხელით ისე მოსრისოთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. მიღებული მასა გაანაწილოთ ნამცხვარზე და გამოაცხვეთ ისე, როგორც რეცეპტშია მითითებული.

### **ხაჭოს ნამცხვარი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 გკ. ცხიმო ხაჭო	4 ც. კვერცხი
123 გრ. კარაქი ან მარგანინი	150 გრ. შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 მწ. მარილი
4 ს.კ. მანანის ბურღული	1 ც. ლიმონი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	125 გრ. ქიშიში

შაქარი პუდრა ნამცხვრის მოსართავად ცხიმში და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 260 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:40 წთ

ხაჭო გაწურეთ. გააღწეთ კარაქი ან მარგანინი. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმში და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული შეურიეთ გამდნარ კარქს. დაუმატეთ შაქარი, 1 მწ. მარილი, შაქრიანი ვანილი, მანანის ბურღული, ცომის საფხვიერებელი და ქიშიში. გარეცხეთ ლიმონი, გახეხეთ კანი და გამოწურეთ წვენი. ლიმონის ცედრა და წვენი შეურიეთ ცომს. დაუმატეთ გაწურული ხაჭო და კარგა მოურიეთ. შურიეთ ათქვეფილი ცილა, ჩაასხით ცომი ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. შეგიძლიათ ნამცხვარს ჯერ ცოტაოდენი გამდნარი კარაქი წაუსვათ, ხოლო შემდეგ შაქარი მოაყაროთ. ნამცხვარი ცომს ძალიან უხდება წვრილად დაჭრილი ნუში.

### **ხაჭოს კემსი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

400 გრ. ხაჭო

100 გრ. ქიშიში

4 ს.კ. რომი, ხილის წვენი ან წყალი	1 ლიმონი
250 გრ. დარბილებული კარაქი	125 გრ. შაქარი
3 ც. კვერცხი	1 მწ. მარილი
400 გრ. ფქვილი	50 გრ. სახამებელი
1/2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	150 გრ. გარგარის ჯემი
200 გრ. შაქრის პუდრა	25 გრ. დაჭრილი ფსტა

ცხიმო და დაფხვნილი ორცხოვლია ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 400 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:00 წთ

ხაჭო გაწურეთ. ქიშიში რომში ჩაალბეთ. ლიმონი გარეცხეთ და გაამშრალეთ. გახეხეთ კანი და გამოწურეთ წვენი. ფორმას წაუსვით ცხიმო და მოყარეთ დაფხვნილი ორცხოვლია. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. 1 ჩ.კ. ცილა მინანქრისათვის შეინახეთ. დარჩენილ ცილას დაუმატეთ 2 მწ. მარილი, ლიმონის ცედრა, 3 ს.კ. ლიმონის წვენი, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. შეურით ქიშიში და ხაჭო. ფორმას წაუსვით ცხიმო, ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხეთ 1 სთ. როდესაც ნამცხვარი გაცივდება, ფორმა ლანგარზე გადმოაბრუნეთ. გარგარის ჯემი წამოაღურეთ და გაატარეთ საცერში. ცხელი ჯემი ნამცხვარს ფუნით რამდენიმეჯერ გადაუსვით და დადგით გასაშრობად. შაქრის პუდრა გაცერით. შეურიეთ დარჩენილი ლიმონის წვენი, კვერცხის ცილა და მოამზადეთ სქელი მინანქარი და მოყარეთ დაჭრილი ფსტა.

### მდინარის ტალღები

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. დარბილებული კარაქი	200 გრ. შაქარი
6 ც. კვერცხი	350 გრ. ფქვილი
3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	2 ს.კ. კაკაო
1-2 ს.კ. რომი სურვილისამებრ	1 კგ ალუბალი

კრემი:

500 მლ. რძე

1 პაკეტი ვანილის პუდინგი

100 გრ. შაქარი

25 გრ. ქოქოსის ან კაკაოს ცხიმო

250 გრ. დარბილებული კარაქი

მინანქარი:

100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადი    100 გრ. რძიანი შოკოლადი  
50 გრ. ქოქოსის ან კაკაოს ცხიმი    პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 455 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:40 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 175°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. გარეცხეთ ალუბალი და გამოაცხადეთ კურკა. კარაქი, შაქარი და კვერცი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი, შეურიეთ რომი. ცომის ნახევარი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე. მეორე ნახევარს შეურიეთ რძე და კაკაო და თანაბრად გადაუსვით თეთრ ცომს, ზემოდან დააწყვეთ ალუბალი, შედგით ღუმელში და აცხვეთ 40 წთ. გამოდგით და გააგრილეთ.

კრემისათვის რძეს შეურიეთ პუდინგის ფხვნილი და შაქარი და მოამზადეთ პაკეტიზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. გააცივეთ, თან შიგადაშიგ ურიეთ.

გაადნეთ ქოქოსის ცხიმი და გააგრილეთ. მიღებულ პუდინგს შეურიეთ დარბილებული კარაქი და ქოქოსის ცხიმი და წაუსვით ნამცხვარ ზემოდან.

მინანქრისთვის დატყეხეთ შოკოლადი და ქოქოსის ცხიმთან ერთად გაადნეთ ორთქლზე. თან ურიეთ. ოდნავ გააგრილეთ და თანაბრად გადაუსვით ნამცხვარს, ისე რომ კრემი და შოკოლადის მინანქარზე ჩანგლით გაავლოთ ტალღისებური ზოლები.

## ტაბილი ღვეხელი

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

400 გრ. ფქვილი

1/8 ლ ნელთბილი რძე

150 გრ. დარბილებული კარაქი

პუდინგისთვის:

1/2 ლ. რძე

1 პაკეტი ვანილის პუდინგი

ხაჭოიანი მასისათვის:

6 ც. კვერცი

2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

1 ს.კ. ლიმონის ცედრა

100 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში

1 ბრიკეტი საფუარი (42 გრ.)

100 გრ. შაქარი

1 მწ. მარილი

150 გრ. კარაქი

75 გრ შაქარი

1 კგ. ხაჭო

100 გრ. შაქარი

1 მწ. მარილი

100 გრ. ქიშმიში

ზემოდან წასასმელად:  
60 გრ. კარაქი  
ცხიმი ფორმისათვის

50 გრ შაქარი

კალორიები: 1 ცალი – 435 კ/კალ  
დამზადების დრო: 3:40 წთ

ფქვილი გაცვრით ჯამში და შუაში ჩააღრმავეთ, საფუარი დააქუცმაცეთ, 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით 4 ს.კ. ნელთბილ რძეში და ჩაახით ღრმულში. ოდნავ მოურიეთ, დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 20 წთ. დაუმატეთ კარაქი, დარჩენილი რძე, შაქარი და მარილი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, დააფარეთ და დადგით 40 წთ. საცხობ ფირფიტას წაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ რძე, 4 ს.კ. ამოილეთ და შეურიეთ პუდინის ფხვნილს. დარჩენილ რძეში გახსენით კარაქი, შაქარი და მოამზადეთ პუდინგის პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ურიეთ და ისე გააგრილეთ.

2 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული, ხაჭო, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, ლიმონის ცედრა, 1 მწ. მარილი და ნუში კარგად შეიურიეთ ერთმანეთს. ცომი გააბრტყელეთ საცხობ ფირფიტაზე. ზემოდან გაანაწილეთ ხაჭოიანი მასა და მოაყარეთ ქიშიში. დარჩენილი 4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. კვერცხის გული შეურიეთ პუდინგს. ექვსივე კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ისიც პუდინგს შეურიეთ. მიღებული მასა გაანაწილეთ ხაჭოზე. ღუმელი გააცხელეთ 160°C-მდე და აცხვეთ 45 წთ. გააღწეთ კარაქი და წაუსვით ჯერ კიდევ ცხელ ნამცხვარს. მოაყარეთ შაქარი და აცადეთ გაგრილება.

## შაქრის და კარაქის ნამცხვარი

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

1 ბრიკეტი საფუარი (42 გრ.)	400 გრ. ფქვილი
1 მლ. ნელთბილი რძე	250 გრ. შაქარი
1 მწ. მარილი	1 ს.კ. ლიმონის ცედრა
300 გრ. კარაქი	1 ს.კ. დარიჩინი
ფქვილი სამუშაოდ	პეკამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 225 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:15 წთ



ფქვილი გაცვრით ჯამში და შუაში ჩაადრმავეთ. საფუარი დააქუცმაცეთ და 1 ჩ.კ. შაქართან ერთად გახსენით რამდენიმე ს.კ. ნელთბილ რძეში, მიღებული მასა ჩაასხით ღრმულში, ოდნავ მოურეთ და დადგით 20 წთ. დაუმატეთ 100 გრ. შაქარი, 2 მწ. მარილი, ლიმონის ცედრა, წვრილად დაჭრილი კარაქის ნახევარი, დარჩენილი რძე და ხელით კარგად აზილეთ. ცომი დაამრგვალეთ, მოაყარეთ ფქვილი, დააფარეთ და დადგით 40 წთ. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ფქვილმოყრილ ზედაპირზე ცომი კიდევ ერთხელ გადაზილეთ. გააბრტყელეთ, დადეთ საცხობ ფირფიტაზე, ჩანგლით დაჩხვლიტეთ და დადგით კიდევ 10 წთ.. საჩვენებელი თითით ცომი ადგილ ადგილ ჩაადრმავეთ. გააღწეთ დარჩენილი კარაქი და წაუსვით ნამცხვარს. დარჩენილი შაქარი და დარიჩინი შეურიეთ ერთმანეთს და თანაბრად მოატარეთ ნამცხვარს. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი, აცხეთ 25 წთ. სანამ ნამცხვარის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება.

### **ღოს და ქოქოსის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 16 ნაჭერი

მასალა:

3 ც. კვერცი	300 გრ. შაქარი
150 გრ. ქოქოსის ფანტელი	400 გრ. ფქვილი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	50 გრ. კარაქი
150 გრ. ნაღები	ჩხიმი ფორმისათვის

კალორიები: 1 ცალი – 290 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:15 წთ

ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი. კვერცი და 250 გრ. შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ დო, 100 გრ. ქოქოსის ფანტელი და მოურიეთ. შურიეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მიღებული ცომი თანაბრად გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე და გაანაწილეთ. მოაყარეთ დარჩენილი ქოქოსის ფანტელი და აცხვეთ 20 წთ. კარაქი, დარჩენილი შაქარი და ნაღები საშუალო ცეცხლზე ადურეთ 2 წთ. გამოიღეთ ნამცხვარი ღუმლიდან და ზემოდან კოვზით გაანაწილეთ ნაღებიანი მასა. შედგით ღუმელში და აცხვეთ კიდევ 10 წთ., სანამ ნამცხვრის ზედაპირი ოქროსფერი არ გახდება. შეგიძლიათ ასევე ცომს ქოქოსის ფანტელი არ შეურიეთ. ამის ნაცვლად წამოადუღეთ კარაქი,

შაქრი და ნაღები და დაუმატეთ 50 გრ. ქოქოსის ფანტელი. ქოქოსიანი მასა ნამცხვარზე თანაბრად გაანაწილეთ და აცხვეთ კიდევ 15-20 წთ..

### სამეფო ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

50 გრ. ლიმონის კანის ცუკატი	100 გრ. ქიშიში
2 ს.კ. რომი ან ფორთოხლის წვენი	150 გრ. შაქარი
150 გრ. დარბილებული კარაქი	1 მწ. მარილი
1 ს.კ. ლიმონის ცედრა	6 ც. კვერცხი
50 გრ. დაჭრილი ნუში	180 გრ ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	შაქრის პუდრა
დაფხენილი ორცხობილა ფორმისათვის	100 გრ. სახამებელი

კალორიები: 1 ცალი – 325 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:30 წთ

დაჭერით ლიმონის ცუკატი და ქიშიშთან ერთად ჩაალბეთ რომში. ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხობილა. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. კარაქი, შაქარი, 2 მწ. მარილი და ლიმონის ცედრა ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. კვერცხის ცილა დაგული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული და ნუში შეურიეთ კარაქიან მასას. დაუმატეთ ფქვილი, სახამებელი და ცომის საფხვიერებელი. ლიმონის ცუკატი და ქიშიში ამოავლეთ ფქვილში და შეურიეთ ცომს დაუმატეთ ათქვეფილი ცილა. მიღებული მასა ჩაასხით ფორმაში, გადაასწორეთ და აცხვეთ 55-60 წთ. და ხის წკირით შეამოწმეთ გამომცხვარია თუ არა. ნამცხვარი მაშინვე გააგრილეთ 15 წთ., შემდეგ ფორმა ლანგარზე გადმოაპირკვავეთ და ნამცხვარს შაქრის პუდრა მოაყარეთ.

ნამცხვარი უფრო გერმეელი გამვა თუ გამოცხობის შემდეგ თხლად წაუსვამთ, გარგარისა და თეთრი შოკოლადის მინანქარს. აიღეთ 3 ს.კ. გარგლის ჯემი, გაატარეთ საცერში და წაუსვით ნამცხვარს. თეთრი შოკოლადი დატყვით, ორთქლზე გაადნეთ და მოასხით ნამცხვარს.

რევანდის არომატული ნამცხვარი



ხურტკმელის ნამცხვარი ბეზეთი



ლიმონის ნამცხვარი მინანქრით

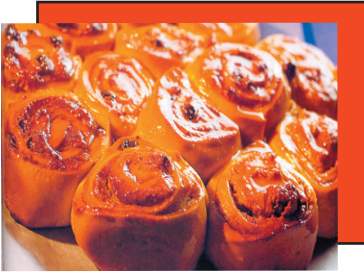


დოს და ქოქოსის ნამცხვარი



თხილის ნამცხვარი





ნამცხვარი „ვარდი“



წითელი მოცვის რულეტი



ქლიავის ნამცხვარი თხილიანი  
ფხვიერი ზედაპირით



ტორტეები

შოკოლადის ნაჭრები



ჟოლოს რულეტი

ტალღებიანი ტორტი



ტორტი „ფიფქია“



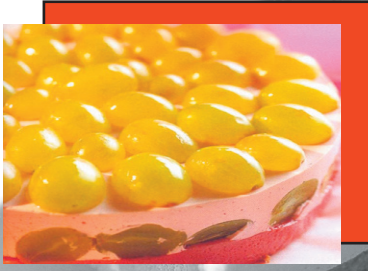
ფრანკფურთული გვირგვინი



ნამცხვარი გალეტებით



ყურძნის ტორტი





მოცხარისა და იოგურტის  
ტორტი



სამეფო ტორტი



მარწყვის და ქოქოსის ნამ-  
ცხვარი



ტორტი ხილის სალათით



პარიზული ტორტი

## თხილის ნამცხვარი

რაოდენობა: 20 ნაჭერი

მასალა:

150 გრ. კარაქი

200 გრ. შაქარი

4 ც. კვერცხი

50 გრ. სახამებელი

100 გრ. ფქვილი

1 მწ. მარილი

3/4 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი 300 გრ. დაფქვილი თხილი  
100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადი 200 გრ. თეთრი შოკოლადი  
ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 525 კ/კალ

დამზადების დრო: 2-3 დღე, 1:50 წთ

ღუმელი გააცხელებთ 175°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფქვილი ორცხობილა. კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ სახამებელი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, 1 მწ. მარილი, თხილი და კარგად მოურიეთ. შოკოლადი დაჭერით პატარა ნაჭრებად და შეურიეთ ცომს. ცომი ჩაასხით ფორმაში და აცხვეთ 1 სთ. კარგად გააცივეთ, გაახვიეთ ფოლგაში და შედგით მაცივარში 2-3 დღით. თეთრი შოკოლადი გაადნეთ ორთქლზე და გადაუსვით ნამცხვარს. თხილის ნამცხვარი მინიმუმ 2 ჯერ უნდა გააჩეროთ, ასე უფრო გემრიელი იქნება. თეთრი მინანქარის ნაცვლად შეგიძლიათ მუქი შოკოლადის მინანქარი მოამზადოთ.

## ნიგოზის ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. კარაქი

300 გრ. შაქარი

10 ც. კვერცხი

200 გრ. ფქვილი

1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი

200 გრ. შოკოლადი

250 გრ. დაჭრილი ნიგოზი

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 280 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:00 წთ

კარაქი და 150 გრ. შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ, გული

კი თანდათან შეურიეთ შაქრიან მასას. მიღებულ მასას დაუმატეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ცომს კარგად მოურიეთ. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და გაანაწილეთ ცომი. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, თანდათანობით დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი. შოკოლადის ნახევარი წვრილად დაჭერით და ნიგოზთან ერთად შეურიეთ ცილას. მიღებული მასა წაუსვით ცომს. აცხვეთ 30 წთ. და გააგრძელეთ. დარჩენილი შოკოლადი გააღწეთ ორთქლზე და მოაწუწეთ ნამცხვარს.

**ნამცხვარი „პარდი“**

რაოდენობა: (28 სმ.). 14 ნაჭერი

მასალა:

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 120 გრ. ქიშიში                | 3-4 ს.კ. რომი           |
| 1 ბრიკეტი საფუარი (42 გრ.)    | 400 გრ. ფქვილი          |
| 200 მლ. ნელთბილი რძე          | 50 გრ. შაქარი           |
| 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი      | 1 მწ. მარილი            |
| 100 გრ. დარბილებული კარაქი    | 1 ჩ.კ. ლიმონის ცედრა    |
| 2 ც. კვერცხი                  | 100 გრ. მარციპანი       |
| 100 გრ. დაფქული ნუში ან თხილი | 60 გრ. ყავისფერი შაქარი |
| 1/4 ჩ.კ. დაფქული მიხაკი       | 1/4 ჩ.კ. დარიჩინი       |
| ცხიმი და დაფხვნილი ორცხობილა  | 4 ს.კ. გარგარის ჯემი    |
| ფორმისათვის                   |                         |

კალორიები: 1 ცალი – 380 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:05 წთ

ქიშიში რომში დააღებთ, დააფარეთ და დადგით ცოტა ხნით. ფქვილი გაცერით ჯვამში და შუაში ჩაადრმავეთ. 5 ს.კ. რძეში გახსენით დაქუცმაცებული საფუარი და 1 ჩ.კ. შაქარი, მიღებული მასა ჩაასხით ღრმულში, ოდნავ მოურიეთ და დადგით 20 წთ.. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცომს შეურიეთ კვერცხის გული, დარჩენილი რძე, შაქარი, შაქრიანი ვანილი, 2 მწ. მარილი, ლიმონის ცედარ, კარაქი და კარგად მოზილეთ. დააფარეთ და დადგით 40 წთ..

მარციპანი და ცილა ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ შაქარი, ნუში, სანელებელი და ქიშიში. გააბრტყელეთ



ცომი, მიეცით 1/2 სმ. სისქის მართკუთხედის ფორმა., წაუსვით ბეზე და სიგრძეზე გადაადხვიეთ. ღუმელი გააცხელეთ 180°C-მდე. ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხენილი ორცხობილა. გადახვეული ცომი დაჭერით 14 ნაწილად. მიღებული ნაჭრები წრიულად ჩააწყვეთ ფორმაში. დააფარეთ და დადგით 20 წთ. შედგით ღუმელში და აცხვეთ 55 წთ. შეათბეთ გარგარის ჯემი და ფუნჯით წაუსვით ნამცხვარს.

### საჭოს რეცეპტი

რაოდენობა: 16 ნაჭერი

მასალა:

1 პაკეტი მშრალი საფუარი	150 გრ. შაქარი
225 მლ. ნელთბილი რძე	1 მწ. მარილი
2 ფორთოხლის ცედრა	350 გრ. ფქვილი
150 გრ. კარაქი	2 ც. კვერცხი
100 მლ. ნელთბილი რძე	250 გრ. დაფქული ხაშხაში
75 გრ. ჩვეულებრივი ან რომით	50 გრ. დაჭრილი ნუში
გაჟღენთილი ქიშმიში	5 ს.კ. თბილი გარგარის ჯემი
4 ს.კ. თხლად დაჭრილი ნუში	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:00 წთ

საფუარი 1 ს.კ. შაქართან ერთად გახსენით 125 მლ. რძეში. ერთმანეთს შეურიეთ 1 მწ. მარილი, ფორთოხლის ცედრის ნახევარი და 350 გრ. ფქვილი. დაუმატეთ საფუერიანი რძე, 75 გრ შაქარი, 75 გრ კარაქი და 1 კვერცხი. მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და დადგით 45 წთ.. დარჩენილი რძე გააცხელეთ და დაასხით ხაშხაშს. დაუმატეთ დარჩენილი შაქარი, ფორთოხლის ცედრა, კარაქი, კვერცხი, ქიშმიში და ნუში. ღუმელი გააცხელეთ 200°C-მდე. ფორმას დააფარეთ პერგამენტი. ფქვილმოსურილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ ცომი. მიეცით კვადრატის ფორმა (დაახლოებით 40X40 სმ). ცომზე ისე გაანაწილეთ ხაშხაშიანი მასა, რომ დაახლოებით 2 სმ. სივანის კიდევები თავისუფალი დარჩეს. თავისუფალი კიდევები გადაკეცეთ, ცომი გაახვიეთ და საცხობ ფირფიტაზე ნაწიბურით ქვემოთ დადეთ. გააჩერეთ 15 წთ. ცომის ზედაპირი ჩანგლით 12 ადგილას დაჩხვლიტეთ და

აცხვეთ 30 წთ. გარგარის ჯემი გაატარეთ საცერში და წაუსვით ნამცხვარს. მოაყარეთ თხლად დაჭრილი ნუში.

### **წითელი მოცვის რულეტი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

6 ც. კვერცხი	100 გრ. შაქარი
100 გრ. წიწიბურას ფქვილი	400 გრ. ნაღები
3 ს.კ. წითელი მოცვის ხილფაფა	1 მწ. ლიმონმჟავა
1 ს.კ. შაქრის პუდრა	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:30 წთ

კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხის გული ათქვიფეთ შაქართან ერთად. თანდათან შეურიეთ წიწიბურას ფქვილი და ათქვიფეთ ცილა. ცომი თანაბრად გაანაწილეთ პერგამენტიან საცხობ ფირფიტაზე. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე და აცხვეთ 12-15 წთ. ნაღები ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ წითელი მოცვის ხილფაფა და შაქრის პუდრა. გაცივებულ ბისკვიტი და წაუსვით მოცვიანი ნაღების კრემი და გადაახვიეთ. რულეტი შედგით მაცივარში მინიმუმ 1 სთ.

### **ქლიაზის ნამცხვარი თხილიანი ფხვიერი ზედაპირით**

რაოდენობა: 16 ნაჭერი

მასალა:

100 გრ. თხილი ან ნიგოზი	100 გრ. ფქვილი
180 გრ. შაქარი	

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:15 წთ

ფქვილი და დაფქული თხილი ან ნიგოზი აურიეთ ერთმანეთში, დაუმატეთ შაქარი და ხელით ისე მოსრისეთ, რომ მიიღოთ ფხვიერი მასა. ნამცხვარს გამოცხობამდე მოაყარეთ.

# ტორტიები



## ტორტები

### სარჩევი

ნაყინის ტორტი -----	119
მარციპანის ტორტი -----	119
ნამცხვარი ჟოლოთი -----	120
წაბლის ნამცხვარი -----	120
ტორტი ხილის კრემით -----	121
მანგოს „შარლოტა“ -----	121
იოგურტისა და ლიმეტის ნამცხვარი -----	123
შოკოლადის ნაჭრები -----	124
ჟოლოს რულეტი -----	125
ტაღლებიანი ტორტი -----	126
ტორტი „ფიფქია“ -----	126
ფრანკფურთული გვირგვინი -----	128
ნამცხვარი გაღებებით -----	128
ყურძნის ტორტი -----	133
მოცხარისა და იოგურტის ტორტი -----	134
სამეფო ტორტი -----	135
მარწყვის და ქოქოსის ნამცხვარი -----	135
ტორტი ხილის სალათით -----	136
პარიზული ტორტი -----	137
ტორტი „მონადირე“ -----	137
„ცივი ქაღბატონი“ -----	138
ტორტი მსხლითა და შოკო-ლადით -----	139
ტორტი კვერცხის პუშნით -----	139
ტორტი ანანასით -----	140

## ტორტები

### ნაყინის ტორტი

რაოდენობა: 20 სმ

მასალა:

100 გრ. შაქარის პუდრა

2 მწიფე მანგო

250 გრ. სოფლის სქელი არაჟანი

250 გრ. ნაღები

300 გრ. ვანილიანი იოგურტი

ქოქოსის კამფეტი „რაფაელო“

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:20 წთ

მანგო გათაღეთ და ამოჭერით კურკა. ნახევარზე მეტი მანგო, 80 გრ. შაქრის პუდრა და სოფლის სქელი არაჟანისგან მოამზადეთ ხილფაფა. შეურიეთ ნაღები და ვანილიანი იოგურტი. მიღებული მასა ჩაასხით ფორმაში და შედგით საყინულეში 5 სთ.. ტორტი საყინულიდან გამოიღეთ სუფრასთან მიტანამდე 15 წთ.-ით ადრე. დარჩენილი მანგოსა და შაქრის პუდრასაგან მოამზადეთ ხილფაფა. ტორტი გადმოიღეთ ღანგარზე, მოასხით მანგოს ხილფაფა და მორთეთ „რაფაელოთი“.

### მარციპანის ტორტი

რაოდენობა: 28 სმ

მასალა:

200 გრ. მარციპანი

6 ც კვერცხი

250 გრ. დარბილებული კარაქი

250 გრ. შაქარი

1/2 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია

300 გრ. ფქვილი

2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

2 ს.კ. ფორთოხლის ჯემი

400 გრ. მარციპანი

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 580 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:10 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. მარციპანი დაჭერით პატარა ნაჭრებად. კვერცხი, კარაქი, შაქარი, ნუში ესენცია და მარციპანი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი და ოდნავ მოურიეთ. ცომი მოათავსეთ ფორმაში, აცხვეთ 45 წთ. და

გააგრძელოთ. ნამცხვარს წაუსვით ფორთოხლის ჯემი. მარციპანი თხლად გააბრტყელეთ და დააფარეთ ნამცხვარ. სურვილისამებრ მორთეთ მარციპანი ფიგურებით ან მარციპანიანი შოკოლადით.

### **ნამცხვარი ქოლთი**

რაოდენობა: 20 სმ

მასალა:

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1 ღია ფერის მზა ბისკვიტი         | 400 გრ. ნაღები         |
| (სიმაღლე 1-1,5 სმ)               | 2 მწ ლიმონმჟავა        |
| 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი         | 2 ჭიქა შაქრიანი ვანილი |
| 1 პაკეტი ტორტის წითელი მინანქარი | 500 გრ. ყოლო           |
| 100 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში       |                        |

კალორიები: 1 ცალი – 290 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:15 წთ

ბისკვიტი დადეთ ლანგარზე. ნაღები ლიმონმჟავასთან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ დატყელეტილი ყოლო. მიღებული კრემი თანამრად წაუსვით ნამცხვარს. ზემოდან მოაწყეთ ყოლო. ტორტის მინანქარი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და მოასხით კენკრას. ნამცხვრის კიდეები მორთეთ თხლად დაჭრილი ნუშით. მთავარია, კარგად შეუხამოთ ტორტის მინანქარი.

### **წაბლის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| 3 ც. კვერცხი                   | 1 მწ. კარილი          |
| 150 გრ. დარბილებული კარაქი     | 180 გრ. შაქარი        |
| 600 გრ. წაბლის პიურეს კონსერვი | 2 ს.კ. ალუბლის ნაყენი |
| 1 ჩ.კ. კაკაოს პუდრა            | 1 ს.კ. შაქრის პუდრა   |
| ცხიმი ფორმისათვის              |                       |

კალორიები: 1 ცალი – 420 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. კვერცხის

ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ცოტაოდენ მარილთან ერთად ათქვიფეთ მარილთან გამაგრებამდე და შეურიეთ 30 გრ. შაქარი. კარაქი, დარჩენილი შაქარი და კვერცხის გული ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ წაველის პიურე, ალუბლის ნაყენი და ურიეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ათქვეფილი ცილა. ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 30 წთ. და ფორმაშივე გააგრილეთ. გაგრილებული ნამცხვარი ამოიღეთ ფორმიდან და მოაყარეთ ერთმანეთში არეული კაკაო და შაქრის პუდრა.

### **ტორტი ხილის კრემით**

რაოდენობა: 12 სმ

მასალა:

1 მზა ბისკვიტი (სიმაღლე 1-1,5 სმ)	500 გრ. მარწყვი
3 ს.კ. მარწყვის ჯემი	100 მლ. რძე
100 გრ. თეთრი შოკოლადი	1 ს.კ. შაქრის პუდრა
400 გრ. ხაჭოსებრი ნაზი ყველი	300 გრ. ნაღები
შაქრის პუდრა	

კალორიები: 1 ცალი – 265 კ/კალ

დამზადების დრო: 3:15 წთ

ბისკვიტს შემოავლეთ ტორტის ფორმის რგოლი. მარწყვი გარეცხეთ, გაარჩიეთ, დაუმატეთ 2 ს.კ. მარწყვის ჯემი და მიქსერით ხილფაფა მოამზადეთ. შემთბარ რძეში გახსენით შოკოლადი და ოდნავ გააგრილეთ. ხაჭოსებრი ყველი, შაქრის პუდრა და შოკოლადიანი მასა ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ კრემს. ბისკვიტს წაუსვით დარჩენილი ჯემი. კრემის ნახევარს შეურიეთ ხილფაფა. ბისკვიტზე კოვზით მონაცვლეობით გაანაწილეთ თეთრი და ხილის კრემი და ბოლოს კოვზითვე სპირალისებურად შეურიეთ. ნამცხვარი დადგით გრილ ადგილას 3 სთ..

### **მანგოს „შარლოტა“**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

4 ც. კვერცხი	100 გრ. შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 მწ. არილი

80 გრ. ფქვილი	2 ს.კ. სახამებელი
შიგთავსი:	
6 ს.კ. გარგარის ჯემი	2 მწიფე მანგო
2 ს.კ. ლიმონის წვენი	1 ვანილის ჩხირი
6 ფირფიტა თეთრი უელატინი	1/4 ლ. რძე
4 ც. კვერცხის გული	100 გრ. შაქარი
შაქარი სამუშაოდ, პერგამენტი,	250 გრ. ნაღები
თხელი ცელოფანი	

კალორიები: 1 ცალი – 260 კ/კალ  
 დამზადების დრო: 3:08 წთ

კვერცხი და ცილა გააცალკევით. კვერცხის გული, 60 გრ. შაქარი, 2 ს.კ. შაქრიანი ვანილი, 1 მწ. მარილი და 2 ს.კ. წყალი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ ფქვილი და სახამებელი. გააცხელეთ ღუმელი 220°C-მდე. კვერცხის ცილა და დარჩენილი შაქარი ათქვიფეთ გამაგრებამდე.

კვერცხისგულიან მასას ჯერ ცილის ორი მესამედი შეურიეთ, შემდეგ კი – დანარჩენი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი და თანაბრად გაანაწილეთ ცომი. აცხვეთ 8 წთ. ბისკვიტი გადმოაბრუნეთ დანამულ, შაქარმოყრილ ჩაის ტილოზე. მოაცალეთ პერგამენტი და 4 ს.კ. საცერში გატარებული ჯემი წაუსვით. ბისკვიტი სიგრძეზე გადაახვიეთ. გათაღეთ მანგო, წვრილად დაჭერით, მოასხით ლიმონის წვენი. ვანილის ჩხირი გაჭერით, ამოაცალეთ გული. ჩხირიც და გულიც ჩაყარეთ რძეში და წამოადუღეთ. უელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. 4 კვერცის გული შაქართან ერთად ათქვიფეთ ორთქლზე სქელი კრემისებრი მასის მიღებამდე.

რძიდან ამოიღეთ ვანილის ჩხირი და რძე სათქვეფელათი ნელ-ნელა შეურიეთ შაქრიან კვერცხის გულს. მიღებულ კრემს დაუმატეთ უელატინი. კრემიანი ჯამი ჩადგით ცივ წყალში. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და როგორც კი კრემი უფლედ დაიწყებს გადაიქცევას, მანგოსთან ერთად შეურიეთ კრემს. ფორმაში ჩააფინეთ ცელოფანი, რულეტი დაჭერით 1 სმ. სისქის ნაჭრებად, ჩააწყვეთ ფორმაში, ამოაღეთ კრემით და გააცივეთ 4 სთ. ფორმა გადმოაბრუნეთ ლანგარზე, ნამცხვარს მოაცალეთ პარკი და წაუსვით გამოთბარი გარგარის ჯემი.



## იოგურტისა და ლიმონის ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

600 გრ. ბერძნული იოგურტი	150 გრ. ფქვილი
200 გრ. შაქარი	1 მწ. მარილი
5 ც. კვერცხი	100 გრ. კარაქი
100 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში	3 ლიმეტი
5 ფირფიტა თეთრი ჯელატინი	150 გრ. ლიმონის ჯელე
100 გრ. ლიმონის კანის ცუკატი	100 გრ. ფხვიერი გაღებტი
ცხიმი და დაფხვნილი	ფქვილი სამუშაოდ, პეგამენტი
ორცხოვნილა ფორმისთვის	

კალორიები: 1 ცალი – 410 კ/კალ

დამზადების დრო: 3:25 წთ

იოგურტი დასაწურად მოათავსეთ საცერზე. ფქვილი დაყარეთ სამუშაო ზედაპირზე და შუა ჩაალრმავეთ. ღრმულში ჩაყარეთ შაქრის ნახევარი, 1 მწ. მარილი და დაუმატეთ 1 კვერცხი. შეურიეთ კარაქი, დაჭრილი ნუში და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გაახვიეთ თხელ პარკში და შედგით მაცივარში 30 წთ.. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხოვნილა. ცომი გააბრტყელეთ, ჩადეთ ფორმაში და ჩანგლით დაჩხვლიტეთ. აცხვეთ 12-15 წთ. და ფორმაშივე გააგრილეთ.

ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში. გახეხეთ ლიმეტის კანი და გამოწურეთ წვენი. დარჩენილ 4 კვერცხის ცილა და გული გააცალკეეთ. კვერცხის გული, დარჩენილი შაქარი, ლიმეტის წვენი და ცედრა ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ჟელატინი გაადნეთ დაბალ ცეცხლზე, კვერცხიან კრემს შეურიეთ ჟელატინი და გაწურული იოგურტი. ნამცხვრის ძირს წაუსვით ლიმონის ჟელე, ზემოდან მოაწყვეთ გაღებტი. ფორმის კედლებზე არ შეეხეთ. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ფრთხილად შეურიეთ შესქელებულ იოგურტის კრემს, წაუსვით ნამცხვარს და შედგით მაცივარში 2-3 სთ.. გამოიღეთ ნამცხვარი, მოაცილეთ პერგამენტი. ტორტის გვერდები მორთეთ თხლად დაჭრილი ლიმეტით.

## შოკოლადი ნაჭრები

რაოდენობა: 26 სმ

მასალა:

60 გრ. კარაქი

3 ს.კ. კაკაო

150 გრ. შაქრის პუდრა

2 ს.კ. დაფქული თხილი

შიგთავსი:

1 ვანილის ჩხირი

200 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადი  
მინანქრისათვის:

100 გრ. ნახევრად მწარე შოკოლადი

1 ს.კ. კარაქი

50 გრ. მწარე შოკოლადი

8 ც კვერცხი

1 მწ. მარილი

80 გრ. ფქვილი

3/8 ლ ნაღები

4 ს.კ. რომი სურვილისამებრ

80 გრ. შაქრის პუდრა

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 3:45 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გააღეთ კარაქი, დაუმატეთ დატეხილი შოკოლადი და კაკაო. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული შეურიეთ 50 გრ. შაქრის პუდრას და დაუმატეთ შოკოლადიანი მასა. კვერცხის ცილა დარჩენილ შაქრის პუდრასთან და 2 მწ. მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. თხილი მოხალეთ ტაფაზე და დაუმატეთ შოკოლადიანი მასას. შეურიეთ ფქვილი და ათქვიფეთ ცილა. მიღებული ცომი გაანაწილეთ საცხობ ფირფიტაზე, აცხვეთ 25 წთ. და გააგრილეთ. ვანილის ჩხირი გახლიჩეთ სიგრძეზე და ამოაცალეთ გული. ნაღები გაათბეთ, დაუმატეთ დაჭრილი შოკოლადი და გააღეთ. დაუმატეთ ვანილის გული და დადგით გრილ ადგილას 1-2 სთ. ოდნავ ათქვიფეთ და დაუმატეთ რომი.

ბისკვიტი გაჭერით სიგანეზე და ერთ ნახევარს წაუსვით შოკოლადის კრემი. დააფარეთ ზემოდან მეორე ნახევარი და კვლავ დადგით გრილ ადგილას. შოკოლადი გააღეთ 2 ს.კ. წყალთან ერთად. დაუმატეთ შაქრის პუდრა და კარაქი, თან ურიეთ. გააგრილეთ მინანქარი და წაუსვით ნამცხვარს. დაჭერით მომცრო კვადრატებად. დაჭრისას დანა ცხელ წყალში დაასველეთ ხოლმე.

## ჟოლოს რულეტი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

6 კვერცხი	280 გრ შაქარი
1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	1 მწ. მარილი
1 ს.კ. ლიმონის ცედრა	80 გრ. ფქვილი
6 ფირფიტა თეთრი ჯელატინი	80 გრ. სახამებელი
500 გრ. ჟოლო	400 გრ. ნაღები
1 არყის ჭიქა ჟოლოს სპირიტი	შაქრის პუდრა მოსაყრელად
სურვილისამებრ	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 315 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:53 წთ

კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული 60 გრ. შაქართან, შაქრის ვანილთან, 1 მწ. მარილთან, ლიმონის ცედრასთან და 2 ს.კ. წყალთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. გააცხელეთ ღუმელი 220°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. კვერცხის ცილა 50 გრ. შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. კვერცხისგულიან მასას შეურიეთ ჯერ ცილის ერთი ნახევარი, შემდეგ ფქვილი, სახამებელი და ბოლოს ცილის დარჩენილი ნახევარი დაუმატეთ. ცომი თანაბრად გაანაწილეთ პერგამენტზე და აცხვეთ 8 წთ., სანამ მოყავისფრო არ გახდება. ჟელატინის ფირფიტები წყალში დაარბილეთ. გააღწეთ 100 გრ. შაქრი და შეურიეთ 200 გრ. ჟოლო. ადუღეთ, სანამ კარამელი კარგად არ დარბილდება. ჟოლო საცერში გაატარეთ.

ჟელატინის 3 ფირფიტა დაჭყლიტეთ, შეურიეთ ჟოლოს და გააგრილეთ. ნაღები დარჩენილ შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ჟოლოს სპირიტი დაბალ ცეცხლზე შეათბეთ, შეურიეთ დარჩენილი ჟელატინის ფირფიტები, დაუმატეთ ნაღებს და სწრაფად შეურიეთ ჟოლოს პიურე. დახვეული ბისკვიტი გაშალეთ, წაუსვით ნაღები და ზემოდან გაანაწილეთ დარჩენილი ჟოლო. რულეტი კვლავ გადაახვიეთ და დადეთ ლანგარზე. დადგით გრილ ადგილას 1-2 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

## **ტალღებიანი ტორტი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

125 გრ. დარბილებული კარაქი	325 შაქარი
4 კვერცხი	150 გრ. ფქვილი
4 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	20 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში
შიგთავისთვის:	
120 გრ. შაქარი	3 ლიმონი
3 ჩ.კ. ვანილის პუდინგის ფხვნილი	400 გრ. ნაღები
ლიმონმჟავა	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 515 კ/კალ

დამზადების დრო: 3:50 წთ

კარაქი და 125 გრ. შაქარი ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. კვერცხის გული და ცილა გააცალკევეთ. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული 3 ს.კ. წყალთან ერთად დაუმატეთ ათქვეფილ კარაქს. შეურიეთ ერთმანეთში არეული ცომის საფხვიერებელი და ფქვილი. მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 175°C-მდე. კვერცხის ცილა 200 გრ. შაქართან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ნუში. ფორმას წაუსვით ცხიმი და ჩააფინეთ პერგამენტი (ასე პერგამენტი აღარ გაცურდება). ფორმაში ჩაასხით ცომის ნახევარი, ზემოდან გაანაწილეთ ბეზეს ნახევარი და აცხვეთ 25 წთ. ფრთხილად გადმოიღეთ ცხაურზე და გააგრილეთ. ცომის და ბეზეს მეორე ნაწილიც ზუსტად ასევე გამოაცხვეთ და გააგრილეთ. 100 გრ. შაქარი ჩაყარეთ 1/8 ლ. წყალში და წამოადუღეთ. გაწურეთ 3 ლიმონი და წვენი პუდინგის ფხვნილი გასხენით. დაუმატეთ მდუღარე სიროფს, წამოადუღეთ და გააგრილეთ. ნაღები დარჩენილ შაქართან და 2 მწ. ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული მასა შეურიეთ გაცივებულ პუდინგს. მიღებული კრემი წაუსვით ერთ ფირფიტას და დააფინეთ მეორე ფირფიტა. სუფრასთან მიტანამდე 2-3 სთ. შედგით მაცივარში.

## **ტორტი „ფიჭია“**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

150 გრ. დარბილებული კარაქი	150 გრ. შაქარი
----------------------------	----------------

- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| 1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი         | 3 კვერცხი              |
| 1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი   | 200 გრ. ქვილი          |
| 150 გრ. ლუბლის წვენი             | 500 მლ ალუბლი          |
| 3 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი |                        |
| კრემისათვის:                     |                        |
| 350 გრ. ხაჭო                     | 400 გრ. ნაღები         |
| 2 მწ. ლიმონმჟავა                 | 3 ს.კ. შაქარი          |
| 1 პაკეტი შაქრის ვანილი           |                        |
| მინანქარი:                       |                        |
| 2 პაკეტი წითელი ტორტის მინანქარი | 20 გრ. რძიანი შოკოლადი |
| ცხიმი ფორმისთვის                 |                        |

კალორიები: 1 ცალი – 435 კ/კალ  
 დამზადების დრო: 4:15 წთ

კარაქი შაქართან და შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. სათითაოდ შეურიეთ კვერცხები. დაუმატეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი და კარგად მოურეთ. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. ალუბალი გარეცხეთ და გამოაცალეთ კურკები. ცომის ნახევარი ჩაასხით ფორმაში. მეორე ნახევარს შეურიეთ შოკოლადის კარაქი და ისიც ფორმაში ჩაასხით. ცომზე მოაწყვეთ ალუბალი. აცხვეთ 45 წთ., გააგრილეთ და მოაშორეთ ფორმის რგოლი. გაწურეთ ხაჭო, ნაღები, ლიმონმჟავა, შაქარი და შაქრიანი ვანილი ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ხაჭოს.

ბისკვიტი დადეთ ტორტის ფორმაზე და ზემოდან ფორმის რგოლი. წაუსვით ხაჭოიანი მასა, დააფარეთ ცელოფანი და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ.. გადნეთ შოკოლადი, ტორტის მინანქარი ალუბლის წვენთან ერთად მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. ჯერ კიდევ ცხელი მინანქარი გაანაწილეთ ტორტზე, მაშინვე მოაწყვეთ გამდნარი შოკოლადი და ხის წკირით ოდნავ მოურიეთ. დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. და მოაშორეთ ფორმის რგოლი.

## **ფრანკოჟურთული გვირგვინი**

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

150 მლ ალუბლის წვენი

100 გრ. შაქრის პუდრა

2 ს.კ. შაქარი

1 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

300 გრ. ალუბალი

1 ს.კ. სახამებელი

200 გრ. ნაღები

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 390 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:00 წთ

შეურიეთ ერთმანეთს ცომისათვის საჭირო ყველა ინგრედიენტი. დაუმატეთ იმდენი რძე, რამდენიც საჭიროა ერთგვაცროვანი ცომის მოსახელად. გააცხელეთ ღუმელი 190°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი და მოაყარეთ მანანის ბურღული. ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 55-60 წთ. და გააგრილეთ. პუდინგის ფხვნილი გახსენით ცოტაოდენ ცივ რძეში. დარჩენილი რძე წამოადუღეთ შაქრიან ვანილთან და შაქართან ერთად. შეურიეთ პუდინგის ფხვნილს შაქრის ფხვნილი, ცოტა ხანს ადუღეთ და გააგრილეთ. ნუში შაქართან ერთად უცხიმოდ მოხალეთ, სანამ შაქარი მოყავისფრო არ გახდება და ზეთწამულ ალუმინის ფოლგაზე გააგრილეთ. კარაქი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე და შეურიეთ გაგრილებულ პუდინგს. გამომცხვარი გვირგვინი ოთხ ფენად გაჭერით. 3 ს.კ. კრემი ჩადეთ მოსართავ პარკში და შეინახეთ. ყველა ფენაზე თანაბრად გაანაწილეთ კრემი და ქულე-ბოლოს კრემი ნამცხვრის გვერდებსაც წაუსვით. გაგრილებული დაშაქრული ნუში დააქუცმაცეთ და მოაყარეთ გვირგვინს. ნამცხვარი მორთეთ კრემითა და ალუბლით. უმჯობესია, თუ ნამცხვარს ერთი დამით გრილ ადგილას დადგამთ, რომ ფენები კრემით კარგად გაიჟღინთოს.

## **ნამცხვარი გალეტებით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

2 ქილა მანდარინი

(წვენის გარეშე 175 გრ)

500 გრ. მასკარპონე ან სოფლის

სქელი არაჟანი

7 ს.კ. შაქრის პუდრა

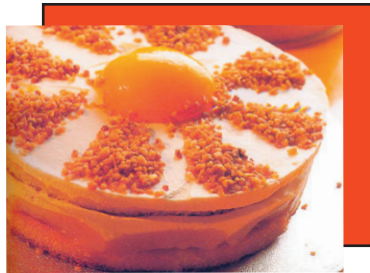
1 ლიმონის ცედრა და წვენი

250 გრ. ფხვიერი გალეტი

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 318 კ/კალ

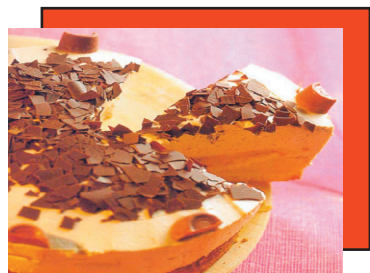
ტორტი „მონადირე“



„ცივი ქაღალტონი“



ტორტი მსხლითა და შოკო-  
ლადით

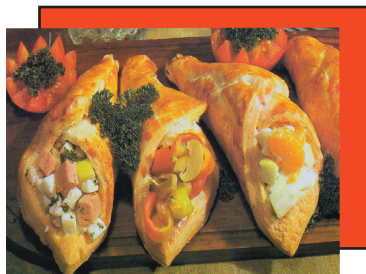


ტორტი კვერცხის პუშნით



ტორტი ანანასით





პურ-ფუნთუშეული, პიცა და სხვა

ბოსტნეულის ჩანთები



ნუბბარი

გოზინაყი

ევროული ტრადიციული  
მენიუდან



ფურცლოვანი ცომის პაშტეტი



ბავარიული ომლეტი



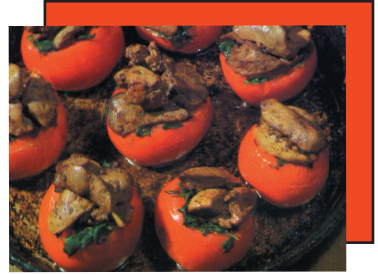
ხახვის რულეტი



სოკო, ხორცის ნაჭრები,  
კარტოფილი შიგთვისთ



პომიდორი შეკაზმული გულ-  
ღვიძლით



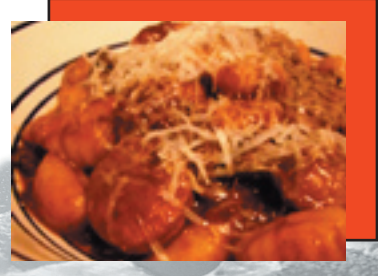
ხორცი ფენოვან ცომში  
განირით



ფრინველის ბარკლები  
კვერცხში



ძროხის ხორცის რაგო





რისოტო



შვლის რაგუ



თურქული ხორცის პაშტეტი



ხორცი კომოსტოთი და  
პომიდვრით



ფენოვანი ცომი ვაშლის  
პიურით

დამზადების დრო: 0:23 წთ

ფორმას წაუვით ცხიმო. მანდარინის ქილები დააპირქვავეთ საწურზე და შეაგროვეთ წვენი. მასკარპონე, შაქრის პუდრა, ლიმონის წვენი და ცედრა ათქვიფეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. მანდარინის ლებნები ერთი მეოთხედი ნამცხვრის მოსართვად შეინახეთ, დანარჩენი შეურიეთ მასკარპონეს და თქვიფეთ კრემისებრი მასის მიღებამდე. გალექების ნახევარი ჩააწყვეთ ფორმაში და მოასხით ცოტაოდენი მანდარინის წვენი. გადაუსვით კრემის ნამცხვარი, მოაწყვეთ დარჩენილი გალექები, კვლავ მანდარინის წვენით დანამეთ და წაუსვით დარჩენილი კრემი. ნამცხვარი მორთეთ მანდარინის დარჩენილი ლებნებით და შედგით მაცივარში მინიმუმ 3 სთ. ნამცხვრის გვერდები დანით ფრთხილად მოაშორეთ ფორმის კედლებს და მოხსენით ფორმის გასახსნელი რგოლი. შეგიძლიათ სურვილისამებრ გალექებს მანდარინის წვენის ნაცვლად მანდარინის ან ფორთოხლის ლიქიორი მოასხათ და ცოტა ლიქიორი კრემშიც შეურიოთ. შეგიძლიათ გალექებით მორთოთ ნამცხვრის გვერდები.

### **ყურძნის ტორტი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

3 ც. კვერცხი	90 გრ. შაქარი
50 გრ. დაფქული ნიგოზი	50 გრ. ფქვილი
500 გრ. მწვანე ყურძენი	400 მლ. ყურძნის წვენი
1 პაკეტი ვანილის პუდინგი	1 ს.კ. შაქარი
400 გრ. ნარები	50 შაქრის პუდრა

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:55 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. კვერცხის ცილა და გული გააცალკევეთ. ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე, თანდათან დაუმატეთ შაქარი და კვერცხის გული. ბოლოს დაუმატეთ ერთმანეთში არეული დაფქული ნიგოზი და ფქვილი. აცხვეთ 15 წთ., გამოიღეთ და გააგრილეთ.

ყურძნის მარცვლები გარეცხეთ, შუაზე გაჭერით, გამოაცალეთ წიპწები. ყურძნის წვენს შეურიეთ შაქარი და პუდინგის ფხვნილი. წამოადუღეთ და თან ურიეთ, გადმოდგით, ურიეთ კიდევ 1 წთ. და გააგრილეთ. ბისკვიტი დადეთ ფორმის ძირზე და ფორმის

გასახსნელი რგოლი შემოავლეთ. წაუსვით პუდინგის ნახევარი და ხემოდან ყურძნის მარცვლების ნახევარი გაანაწილეთ. ნადარები ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ შაქრის პუდრა და დარჩენილი პუდინგი. მიღებული მასა თანაბრად გაანაწილეთ ყურძენზე. ნამცხვარი 1 სთ. შედგით მაცივარში. გადმოიღეთ, ხემოდან მოაწყვეთ დარჩენილი ყურძნის მარცვლები და დადგით გრილ ადგილას. სუფრასთან მიტანის წინ ფრთხილად მოაცილეთ ფორმის რგოლი.

### **მოცხარისა და იოგურტის ტორტი**

რაოდენობა: 10 ნაჭერი

მასალა:

100 გრ. დარბილებული კარაქი	250 გრ. ფხვიერი გალექტი
500 გრ. მოცხარი	100 გრ. შაქრის პუდრა
4 ფირფიტა ქელატინი	1 ლიმონი
300 გრ ნაღები	300 გრ. ნაღების იოგურტი

კალორიები: 1 ცალი – 380 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:45 წთ

გალექები მოათავსეთ ცელოფნის პარკში და დაფხვენით ცომის გასაბრტყელებლით. შეურიეთ კარაქი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ფორმის ძირზე და დადგით გრილ ადგილას. მოცხარი გარეცხეთ, მარცვლები გააცალკევეთ და დაყარეთ საწურზე. მოცხარის ერთი მესამედი 30 გრ. შაქრის პუდრასთან ერთად მიქსერით ათქვიფეთ და საცერში გაატარეთ. დარჩენილ მოცხარს მოაყარეთ 20 გრ. შაქრის პუდრა და შეინახეთ. ქელატინი დაარბილეთ. ლიმონი შუაზე გაჭერით და გამოწურეთ წვენი. მოცხარის პიურე შეათბეთ ლიმონის წვენთან ერთად. მიღებულ მასაში გახსენით ქელატინი და შედგით მაცივარში 15 წთ. ნაღები ათქვიფეთ გამარებამდე, დაუმატეთ ნაღების იოგურტი, დარჩენილი შაქრის პუდრა და მოცხარიანი მასა. მიღებული კრემი წაუსვით ნაფხვენებიან ფენას. დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. მორთეთ დარჩენილი მოცხარით და კვლავ დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ ფრთხილად მოაშორეთ ფორმის გასახსნელი რგოლი.

გალექების ნაცვლად წვრილად დაფხვენით 100 გრ. სიმინდის ბურბუშელა. 100 გრ. შოკოლადი და 10 გრ. ქოქოსის ცხიმი ორთქლზე გაადნეთ და შეურიეთ ნაფხვენებს. ფორმის ძირს წაუსვით ხეთი, გაანაწილეთ მიღებული მასა და გასამაგრებლად შედგით მაცივარში.

## სამეფო ტორტი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. შაქარი

125 გრ. დარბილებული კარაქი

1 პაკეტი შაქრის ფხვნილი

1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი

60 გრ. თხლად დაჭრილი ნუში

150 მლ. თეთრი ღვინო ან წყალი

3 ფირფიტა თეთრი ჯელატინი

500 გრ. ნაღები

კალორიები: 1 ცალი – 550 კ/კალ

დამზადების დრო: 7:10 წთ

125 გრ. შაქარი, 4 კვერცხის გული და კარაქი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მათი მიღებამდე. დაუმატეთ ნახევარი ლიმონის ცედრა, ცოტაოდენი მარილი, 2 ს.კ. ლიმონის წვენი და შაქრიანი ვანილი. შეურიეთ ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. ფორმას წაუსვით ცხიმო და ჩაასხით ცომის ნახევარი. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, კვერცხის ცილა ცოტა მარილთან, 1 ჩ.კ. ლიმონის წვენთან და შაქრის პუდრასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ცომზე გაანაწილეთ ბეზეს ნახევარი და მოაყარეთ ნუშის ნახევარი. აცხვეთ 12-15 წთ. და გააგრილეთ. დარჩენილი ცომის, ბეზესა და ნუშისაგან ნამცხვრის მეორე ფენაც ზუსტად ასევე გამოაცხვეთ. თეთრი ღვინო დარჩენილ შაქართან ერთად წამოადუღეთ. სახამებელი გახსენით ცოტაოდენ წყალში, შეურიეთ ღვინოს და ცოტა ხანს ადუღეთ. ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში და დაუმატეთ ღვინო მასას. მიღებულ კრემს შეურიეთ ნახევარი ლიმონის ცედრა. დარჩენილი ლიმონი გათაღეთ და კანი გრძელ ნაჭრებად დაჭერით. კრემს დაუმატეთ 6-8 ს.კ. ლიმონის წვენი და დადგით გრილ ადგილას. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ გაგრილებულ კრემს. კრემი წაუსვით ნამცხვრის ქვედა ფენას და ზემოდან მეორე ფენა დაადეთ. ნამცხვარი მორთეთ ლიმონის კანით და დადგით გრილ ადგილას 6 სთ..

## მარწყვის და ქოქოსის ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. ქოქოსიანი ორცხოობილია 100 გრ. მარციპანი

100 გრ. კარაქი

300 გრ არაუანი

500 გრ. მარწყვი  
ცხიმი ან პერგამენტი ცომისთვის

50 გრ. ქოქოსის ფანტელი

კალორიები: 1 ცალი – 280 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:30 წთ

ფორმას წაუსვით ცხიმი და ჩააფინეთ პერგამენტი. დაფხვენიით ორცხობილა. დაუმატეთ ერთმანეთში კარგად არეული მარციპანი და კარაქი. მიღებული მასა მოათავსეთ ფორმაში და დატკეპნეთ. ზემოდან წაუსვით არაქანი. მარწყვი გარეცხეთ, მოაცალეთ ყუნწები და გაანაწილეთ ნამცხვარზე. ძემოდან მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი და დადგით გრილ ადგილას 1 სთ. შეგიძლიათ ნამცხვარი მოცვით ან მაყვლით მოამზადოთ. არაქანი მოათავსეთ მოსართავ პარკში და ნამცხვრის კიდებზე ბურთები დაასკუპოთ. მარწყვის ნამცხვრის შუაგულში მოაწყვეთ და მოაყარეთ ქოქოსის ფანტელი.

### **ტორტი ხილის სალათით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	125 გრ. ფქვილი
25 გრ. კაკაო	1 ჩ.კ. დარიჩინი
1 მწ. ლიმონმჟავა	800 გრ. ნაღები
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	4 ც. კვერცხი
500 გრ. სხვადასხვა ხილის სალათი	2 ბანანი
3 ს.კ. ლიმონის წვენი	150 გრ. შაქარი

კვერცხის ლიქიორი სურვილისამებრ შოკოლადის ბურბუშალა ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 385 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:15 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, კვერცხის ცილა და გული განაცალკევეთ. ცილა 6 ს.კ. წყალთან და 1 მწ. მარილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნელ-ნელა შეურიეთ კვერცხის გული, შაქარი, ფქვილი, ცომის საფხვიერებელი, დარიჩინი და კაკაო. ფორმას წაუსვით ცხიმი, ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 30 წთ. და გააგრძელეთ. ნამცხვარი გაჭერით სიგანეზე. 600 გრ ნაღები 3 მწიკვი ლიმონმჟავასთან და 1 პაკეტ შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. შეურიეთ ხილი და მიღებული მასა

წაუსვით ბისკვიტის ქვედა ფენას. ზემოდან დაადეთ ბისკვიტის მეორე ფენა. დარჩენილი ნაღები 1 მწ. ლიმონმჟავასთან და 1 პაკეტ შაქრის ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. მიღებული კრემი წაუსვით ნამცხვრის ზედაპირსა და გვერდებს. ბანანებს გააცალეთ კანი, ფთხლად დაჭერით და მოასხით ლიმონის წვენი. ტორტი მორთეთ ბანანის ნაჭრებით. სურვილისამებრ ტორტს შუაში ჩაის კოვზის ზურგით რამდენიმე ღრმული გაუკეთეთ და ეს ღრმულები კვერცხის ლიქიორით ამოავსეთ. ბოლოს ტორტს შოკოლადის ბურბუშელა მოაყარეთ.

### **პარიზული ტორტი**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

150 გრ. ფხვიერი გალეტი	600 გრ. ნაღები
2 ჩ.კ. რომი სურვილისამებრ	1 მწ. ლიმონმჟავა
1 შოკოლადის მზა ბისკვიტი (26 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)	3 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშელა

კალორიები: 1 ცალი – 255 კ/კალ  
დამზადების დრო: 3:00 წთ

გაღებები ჩაყარეთ ცელოფნის პარკში და მსხსვილად დაფხვენით. 200 გრ. ნაღები 1 მწ. ლიმონმჟავასთან და რომთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ ორცხობილას ნაფხვენები. მზა ბისკვიტი დადეთ ღანგარზე და ზემოდან ნაფხვენებიანი ნაღები გაანაწილეთ. 200 გრ. ნაღები 1 მწ. ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე და ეურიეთ შოკოლადის ბურბუშელა. მიღებული კრემი თანაბრად გაანაწილეთ ნაფხვენებიან კრემზე. პუდინგი მოამზადეთ პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით. დარჩენილი ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე, შეურიეთ პუდინგს და თანაბრად გაანაწილეთ შოკოლადის ბურბუშელიან კრემზე. ზემოდან ჩანგლით გაავლეთ ტალღებისებური ხაზები. დადგით გრილ ადგილას 3 სთ. და მორთეთ შოკოლადის ბურბუშელით.

### **ტორტი „მონადირე“**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

6 ც. კვერცხი

180 გრ. შაქარი

200 გრ. დაფქვილი ნუში	1 ს.კ. ფქვილი
1/2 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	650 გრ. ატამი
200 მლ. ატმის წვენი	400 გრ. ნაღები
1 პაკეტი ტორტის ყვითელი მინანქარი	2 მწ. ლიმონმჟავა
2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი	პერგამენტი
100 გრ. დაშაქრული თხილი	
კალორიები: 1 ცალი – 275 კ/კალ	
დამზადების დრო: 1:30 წთ	

ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, კვერცხის ცილა და გული გააცალკევით. ცილა შეინახეთ. კვერცხის გული შაქართან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ნუში, ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. კვერცხის ცილა ათქვიფეთ გამაგრებამდე და დაუმატეთ ცომს. ცომი ჩაასხით ფორმაში, აცხვეთ 45 წთ. და გააგრილეთ. ატამი გათაღეთ, გაჭერით შუაზე და გამოაცალეთ კურკა. ბისკვიტი გაჭერით სიგანეზე. ქვედა ფენაზე მოაწყვეთ ატამი. ერთი ატმის ნახევარი შეინახეთ მოსართავად. ტორტის მინანქარი მოამზადეთ ატმის წვენით პაკეტზე მითითებული რეცეპტის მიხედვით და გადაუსვით ხილს. ნაღები შაქრიან ვანილთან და ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ნაღების 2/3 თანაბრად გაანაწილეთ მინანქარზე, ზემოდან ბისკვიტის მეორე ფენა დაადეთ და გადაუსვით დარჩენილი ნაღები. ტორტი მორთეთ დაშაქრული თხილით.

### „ცივი ძალბატონი“

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

125 გრ. თხილიანი შოკოლადი	3 ს.კ. რძე
125 გრ. კარაქი	4 კვერცხის გული
50 გრ. შაქარი	600 გრ. ნაღები
1 შოკოლადის მზა ბისკვიტი	2 ს.კ. კაკაო
(26 სმ; სიმაღლე 1-1,5 სმ)	
კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ	
დამზადების დრო: 1:00 წთ	

შეათბეთ რძე შიგ შოკოლადი გახსენით და გააგრილეთ. კარაქი, კვერცხის გული და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ შოკოლადიანი რძე. ნაღები ათქვიფეთ გამაგრებამდე და შეურიეთ შოკოლადიან მასას. მიღებული



კრემი წაუსვით ბისკვიტს. ტორტი შედგით მაცივარში 1 სთ. სუფრასთან მიტანის წინ მოაყარეთ კაკაო. ქაღალდისაგან გამოჭერით ლამაზი ფორმის შაბლონი (მაგ. გულის ფორმის). კრემის წასმის შემდეგ ტორტს დაადეთ შაბლონი და კაკაო ისე მოაყარეთ. შემდეგ ფრთხილად მოაცილეთ შაბლონი.

### **ტორტი მსხლითა და შოკოლადით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

60 გრ. კარაქი	125 გრ. შაქარი
3 კვერცხი	3 ჩ.კ. რომის ესენცია
3 ს.კ. დაფქული ნუში	100 გრ. ფქვილი
1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	500 გრ. მსხალი
600 გრ. ნაღები	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 415 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:42 წთ

ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი. გააცხელეთ ღუმელი 175°C-მდე, კარაქი შაქართან და კვერცხთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ რომის ესენცია და ნუში. შეურიეთ ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მიღებული ცომი ჩაასხით ფორმაში. მსხალი დაჭერით, თანაბრად გაანაწილეთ ცომზე და აცხვეთ 45 წთ. გამოიღეთ და გააგრილეთ. შოკოლადის რამდენიმე კანფეტი გადაინახეთ მოსართავად. ნაღები დანარჩენ შოკოლადთან ერთად ადუღეთ, სანამ შოკოლადი ნაღებში არ გაიხსნება. გააგრილეთ და შედგით მაცივარში 1 ღამით. მეორე დღეს შოკოლადიანი ნაღები ლიმონმჟავასთან ერთად ათქვიფთ გამაგრებამდე. კრემი თანამრად წასუვით ბისკვიტს. ტორტი მორთეთ შოკოლადის ბურბუშელებით და დარჩენილი შოკოლადით.

### **ტორტი კვერცხის აუშნით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 მზა ბისკვიტი	5 კვერცხის გული
(26 სმ, სიმაღლე 1-1,5 სმ)	150 გრ. ფქვილი
250 გრ დარბილებული კარაქი	4 ს.კ. რომი
7 ს.კ. შოკოლადის პუდრა	25 გრ. ქოქოსის ცხიმი
24 ც. პატარა ფხვიერი გალეტი	400 გრ. ნაღები
6 ს.კ. ფორთოხლის წვენი	2 პაკეტი შაქრიანი ვანილი

4 ს.კ. შოკოლადის ბურბუშეღა ტორტის ფორმის რგოლი  
კალორიები: 1 ცალი – 420 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:35 წთ

დადეთ ბისკვიტი ტორტის ფორმის ძირზე და შემოავლეთ ფორმის გასახსნელი რგოლი. აურიეთ ერთმანეთში კარაქი, კვერცხის გული, რომი და 5 ს.კ. შოკოლადის პუდრა. ქოქოსის ცხიმი გააღნეთ და დაუმატეთ კვერცხისგულიან მასას. კრემის ნახევარი წაუსვით ბისკვიტს. გაღებები გაანაწილეთ ნამცხვრის შუაგულში, კიდები თავისუფალი დატოვეთ. გაღებებს მოასხით ფორთოხლის წვენი და გადაუსვით. დარჩენილი კრემი. შედგით მაცივარში 1 სთ. ნაღები შაქრიან ვანილთან ერთად ათქვიფეთ გამაგრებამდე. ტორტს მოაშორეთ ფორმის რგოლი. ნაღები მოათავსეთ მოსართავ პარკში და მორთეთ, მოაყარეთ ზემოდან, შოკოლადის ბურბუშეღა და დარჩენილი შოკოლადის პუდრა.

### **ტორტი ანანასით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. ფხვიერი გაღები	160 გრ. კარაქი
6 ფირფიტა თეთრი ჟელატინი	160 გრ. შაქარი
600 გრ. არაჟანი (ცხიმ. 24%)	400 გრ. ნაღები
1 ქილა დაკონსერვებული დაჭრილი ანანასი (წვენის გარეშე 460 გრ.)	75 გრ ფსტა

კალორიები: 1 ცალი – 410 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:45 წთ

ტორტის გასახსნელი ფორმა შეკარით და ძირზე მოაწყვეთ გაღებები ნახევარი. კარაქი და შაქარი ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ჟელატინი დაარბილეთ ცივ წყალში და ჯამში შეათბეთ. გახსნილი ჟელატინი არაჟანთან ერთად შეურიეთ ათქვიფილ კარაქს. ბანანასი დაწურეთ. რამდენიმე ნაჭერი შეინახეთ მოსართავად, დანარჩენი კი შეურიეთ კრემს. დაუმატეთ ათქვიფილი ნაღები. მირებული კრემის ნახევარი წაუსვით გაღებებს, ზემოდან დარჩენილი გაღებები გაანაწილეთ და გადაუსვით კრემის მეორე ნახევარს. ტორტი მორთეთ ანანასის ნაჭრებით და ფსტით. შედგით მაცივარში მინიმუმ 2 სთ.



პურ-ფუნთუშეული

პიცა

და სხვა



## პურ-ფუნთუშეული, პიცა და სხვა

სარჩევი	
ნიგეზიანი ბისკვიტი, რომელსაც გამოცხობა არ სჭირდება -----	143
ლოკოკინები ქლიავის ხილფაფით -----	143
ალადები -----	143
ტორტუნები ბოსტნეულით -----	144
ყველიანი ბურგერები -----	144
ჭარხლის ნამცხვარი -----	145
ყველიანი ბალიშები -----	145
ტარტალეტკები შაშხით, ყველით და ბროკოლით -----	146
კექსუნა პრასის და ყველის -----	147
ბოსტნეულის ჩანთები -----	147
ინდაურის მობრაწულა -----	148
სატაცურის მობრაწულა -----	149
შებოლილი თევზის მობრაწულა -----	149
მობრაწულა ყველითა და მწვანილით -----	150
მობრაწულა წიწაკითა და ლობიოთი -----	151
მობრაწულა შებოლილი ლორით -----	152
მობრაწულა ისპანახით და ყველით -----	152
კარტოფილის პიკანტური ნამცხვარი -----	153
დიდი საოჯახო პიცა -----	154
ყველის პიცა -----	155
მინი-პიცა -----	159
ქათმის ხორცის ღვეზელი -----	160
ისპანახის ღვეზელი -----	161
შოკოლადის კრუასანები -----	162
შერიის ფუნთუშები -----	162
რძიანი ფუნთუშა -----	163
პატარა ფუნთუშები -----	163
ტკბილი ფუნთუშები -----	164
ღერღილის პური -----	164
ნიგეზიანი პური -----	165
ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით -----	166
დაწნული პური ყველით -----	166
კარტოფილის პური -----	167
თეთრი ოთკუთხედი პური -----	168

## პურ-ფუნთუშეული, პიცა და სხვა

### ნიგვზიანი ბისკვიტი, რომელსაც

### ბამონცობა არ სჭირდება

მასალა:

100 გრ. მსხვილად დაჭრილი

გალეტი

50 გრ. წვრილად დაჭრილი

მწარე შოკოლადის ფილა

100 გრ. წვრილად დაჭრილი

მარციპანი

125 გრ. კარაქი

50 გრ. დაჭრილი ნიგოზი

ნიგოზი მოხალეთ ტაფაზე. როცა გაგრილდება, ყველა ინგრედიენტი მექანიკური მიქსერით ათქვიფეთ ელასტიური მასის მიღებამდე, ფორმაში ჩააფინეთ პერგამენტი და ცომი ხელით გააბრტყელეთ, ცოტა ხნით დადგით გრილ ადგილას და ნიგვზიანი ბისკვიტიც მზად იქნება.

### ლოკოკინები ძლიავის ხილფაფით

მოხარშეთ 300 გრ. კარტოფილი და კარგად დაჭყლიტეთ. დაუმატეთ 4 ს.კ. მანანის ბურღული, 80 გრ. ფქვილი, 2 ს.კ. შაქარი, 1 კვერცხი და 3 ს.კ. დარბილებული კარაქი. მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე. ცომი გააბრტყელეთ, მიეცით მართკუთხედის ფორმა (30X15 სმ), წაუსვით 150 გრ. ქალიავის ხილფაფა, მოაყარეთ 4 ს.კ. ქიშმიში, სივრძეზე გადაახვიეთ და დაჭერით 3 სმ. სისქის ნაჭრებად. დააწყვეთ ნაჭრები პერგამენტიან საცხობ ფირფიტაზე, შედგით ღუმელში და აცხეთ 20-25 წთ. გააგრილეთ და მოაყარეთ შაქრის პუდრა.

### ალადები

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

3 ს.კ. შაქრის ფხენილი

250 გრ. მაწონი

1 ჩ.კ. ძმარი

1 კვერცხი

1 ჩ.კ. სოდა

250 გრ ფქვილი

კალორიები: 1 ცალი – 420 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:35 წთ

კვერცხი ათქვიფეთ შაქრის ფხვნილთან ერთად. მაწონს დაუმატეთ სოდა და ძმარი და კარგად მოურიეთ. როცა მაწონის მოცულობა ორჯერ გაიზრდება, დაუმატეთ ათქვეფილ კვერცხს, თან ურიეთ. დაუმატეთ ფქვილი და ურიეთ ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. შებრაწეთ ზეთიან ტაფაზე საშუალო ცეცხლზე. მიირთვიეთ არაუანთან, მურაბასთან ან ხილფაფასთან ერთად.

### **ტორტუნები ბოსტნეულით**

რაოდენობა: 12 სმ

მასალა:

150 გრ. ყვავილოვანი კომპოსტო	200 გრ. პურის ცომი
ნიახური და ოხრახუში გემოვნებით	150 გრ. სტაფილო
2 ს.კ. კარაქი	მარილი, პილპილი
150 გრ. არაჟანი (ცხიმი 24 %)	1 კვერცხი
50 გრ. გახეხილი ყველი	ზეთი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 340 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:35 წთ

ფორმას წაუსვით ცხიმი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ცომი დაჭერით მრგვალად, გააბრტყელეთ და ცხიმ წასმულ ფორმებში ჩააკარით. გარეცხეთ ბოსტნეული და მწვანელი, წვირად დაჭერით და მოშუშეთ კარაქში 5 წთ. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და ჩადეთ ფორმაში. არაჟანი და კვერცხი კარგად ათქვიფეთ, შეურიეთ ყველი და მიღებული მასა ბოსტნეულზე გაანაწილეთ. აცხვეთ 20 წთ. გააგრილეთ და ამოიღეთ ფორმიდან. შეგიძლიათ ბოსტნეული სურვილისამებრ შეცვალოთ.

### **ყველიანი ბურბერები**

რაოდენობა: 12 ცალისთვის

მასალა:

300 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი	100 გრ. ნაღები
200 გრ. ცხიმიანი ხაჭოსებრი ყველი	შაშველაში გემოვნებით
მარილი	პილპილი
პერგამენტი	

კალორიები: 1 ცალი – 180 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:30 წთ

გადაახვიეთ ფენოვანი ცომი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პრეჰამენტი. ათქვიფეთ ნაღები. შეურიეთ საჭოსებრი ყველი. შაშქელაში გარეცხეთ და შეაშრეთ, წვრილად დაჭერით და შეურიეთ ყველიან კრემს. დაუმატეთ მარილი და პილპილი. ცომი გააბრტყელეთ, გამოჭერით 6 სმ. დიამეტრიც რგოლები და საცხობ ფირფიტაზე დაალაგეთ. აცხვეთ 10 წთ., სანამ არ შეყავისფერდება. გამოიღეთ, გააგრილეთ და თითოეული რგოლი ორ ფენად გაყავით. ქვედა ფენებზე გაანაწილეთ კრემი და დააფარეთ ზედა ფენები.

### **ჭარხლის ნამცხვარი**

რაოდენობა: 8 სმ

მასალა:

400 გრ. ჭარხლის ფოთოლი

1 თავი ხახვი

250 გრ. კრუასანის მზა ცომი

1 ს.კ. ზეთუნის ზეთი

2 ც. კვერცი

100 გრ. ნარები

4 ს.კ. წვრილად გახეხილი

შებოლილი სულგუნი

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 210 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:40 წთ

ფორმას წაუსვით ცხიმი, გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე. ჭარხლის ფოთლები გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით. ხახვი დაფრცქვენით და ისიც წვრილად დაჭერით. ჭარხლის ფოთლები და ხახვი მოშუშეთ ზეთში 5 წთ.. ცომი გააბრტყელეთ, ჩააფინეთ ფორმაში და გაუკეთეთ დაახლოებით 2 სმ. სიმაღლის გვერდები. კვერცი ნაღებთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ. მოშუშული ბოსტნეული და მოასხით კვერციანი მასა. აცხვეთ 25 წთ. გამოღებამდე მოაყარეთ გახეხილი სულგუნი.

### **ყველიანი ბალიშები**

რაოდენობა: 16 ცალი

მასალა:

400 გრ. ფენოვანი ცომი

60 გრ. უმარილო სულგუნი

1 პატარა პამიდორი

მარილი

პილპილი  
16 კუბიკი ზეთში ჩაყრილი  
ყველი (მზა პროდუქტი)  
კალორიები: 1 ცალი – 115 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:35 წთ

რეჰანი 8 ფოთოლი  
4 უკურკო ზეთისხილი  
პერგამენტი

ცომი გააბრტყელეთ და დაჭერით 16 ფირფიტად. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფარეთ პერგამენტი. სულგუნი დაჭერით პატარა კვადრატებად. პამიდორი გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით. სულგუნი და პამიდორი გაანაწილეთ ცომის 8 ფირფიტაზე, მოაყარეთ რეჰანი თითო ფოთოლი. ზეთისხილი სიგრძეზე წვრილად დაჭერით. ცომის ყველა ნაჭერზე გაანაწილეთ ზეთისხილი და ყველის 2 კუბიკი. დააფარეთ ცომის მეორე ფირფიტა და კიდევები კარგად შეაერთეთ. აცხვეთ 20 წთ.

### **ტარტალეტკები შაშხით, ყველით და ბროკოლით**

რაოდენობა: 4 ცალი

მასალა:

- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 100 გრ. ფქვილი               | 1/2 ჩ.კ. მარილი      |
| 100 გრ. ცივი კარაქი          | 100 გრ. უცხიმო ხაჭო  |
| 300 გრ. ბროკოლი              | 2 ს.კ. ზეთი          |
| 60 გრ. მოხარშული შაშხი       | 100 გრ. ნაღები       |
| 1 კვერცხი                    | 1 მწ. გახეხილი ჯაგზი |
| 30 გრ. გახეხილი მაგარი ყველი | პილპილი              |
| ფქვილი სამუშაოდ              |                      |

კალორიები: 1 ცალი – 510 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:50 წთ

ფორმას წაუსვით ცხიმი. ფქვილი, მარილი, კარაქისა და ხაჭოსაგან მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი, გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, ამოჭერით 4 წრე, ჩააკარით ფორმებში და ცოტა ხნით შედგით მაცივარში. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ბროკოლი გარეცხეთ, მოაჭერით უხეში ღეროები და დაშალეთ პატარა კონებად. ბროკოლის ღეროები წვრილად დაჭერით და ბროკოლის კონებთან ერთად ზეთში მოშუშეთ. გრძლად დაჭერით შაშხი. ათქვიფეთ ნაღები. შეურიეთ კვერცხი. დაუმატეთ ცოტა მარილი, ჯაგზი, პილპილი და გახეხილი ყველი. ბროკოლი და შაშხი გაანაწილეთ ცომზე, მოასხით კვერცხიანი ნაღები და აცხვეთ 20-25 წთ. ფენოვანი ცომი გააღლვეთ, გააბრტყელეთ,



ამოჭერთ 4 წრე, ჩააკართ ფორმებში, მოასხით ნაღებიანი მასა და გამოაცხვეთ.

### **კმისუნა პრასითა და ყველით**

რაოდენობა: 12 ცალი

მასალა:

125 გრ. უმარილო სულგუნი	200 გრ. პრასი
1 პაკეტი ცომის საფხვიერებელი	240 გრ. ფქვილი
2 ს.კ. დაფქული თხილი	100 მლ. ზეთი
1 ც. კვერცხი	200 გრ. კეფირი
მარილი	პილპილი

ცხიმი ან ქაღალდის პატარა ფორმები

კალორიები: 1 ცალი – 160 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:45 წთ

გააცხველეთ ღუმელი 180°C-მდე, კექსუნების საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი ან შიგნით ქაღალდის 2-2 ფორმა ჩასვით. პრასი გაასუფთავეთ, დაჭერთ სიგრძეზე, გარეცხეთ, დაჭერთ მოგრძო ნაჭრებად, დაყარეთ საწურზე და ცოტა ხნით მდუღარე წყალში ჩაუშვით. ამოიღეთ და დაწურეთ. წვრილად დაჭერთ სულგუნი. ფქვილს დაუმატეთ ცომის საფხვიერებელი და თხილი. ზეთი, კვერცხი და კეფირი ერთმანეთს კარგად შეურიეთ. დაუმატეთ ხახვი, დაჭრილი სულგუნი, მარილი და პილპილი. თანდათან შეურიეთ ფქვილი. მიღებული ცომი ფორმებში გაანაწილეთ. აცხვეთ ღუმელში 20 წთ., სანამ ღია ყავისფერი არ გახდება. გააგრილეთ და ამოიღეთ ფორმიდან. შევიძლიათ 1 ჩ.კ. ტომატი, 1 მჭ. ბულგარული წიწაკა წვრილად დაჭერთ და მაწვნიან მასას შეურიეთ. დაუმატეთ 240 გრ. ქვილი, ცომის საფხვიერებელი და 50 გრ. გახეხილი მლაშე ყველი. მიღებული ცომი გაანაწილეთ ფორმებში და გამოაცხვეთ. დაჭერთ 50 გრ. მწვანე ზეთისხილი და ცოტაოდენი წითელი წიწაკა და შეურიეთ მაწვნიან მასას. დაუმატეთ ფქვილიანი მასა და 50 გრ. გახეხილი ყველი. ცომი გაანაწილეთ ფორმებში და გამოაცხვეთ.

### **ბოსტნეშლის ჩანთები**

რაოდენობა: 10 ცალი

მასალა:

450 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი	500 გრ. სატაცური
--------------------------------	------------------

რეჰანის რამდენიმე ფოთოლი  
1 ს.კ. ზეთი  
პილპილი

2 ც. მწვანე ხახვი  
მარილი  
პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 200 კ/კალ  
დამზადების დრო: 0:40 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, გააღლეთ ცომი. სატაცურს მოაჭერით უხეში ძირები, გარეცხეთ 1 სმ სისქის ნაჭრებად დაჭერით. ხახვი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ და რგოლებად დაჭერით. რეჰანიც გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით. ხახვი სატაცურთან ერთად საშუალო ცეცხლზე ზეთში მოშუშეთ 7 წთ., შეურეთ რეჰანი, მარილი და პილპილი. ცომი გააბრტყელეთ და დაჭერით კვადრატული ფორმის ნაჭრებად. ცომის ნაჭრებზე გაანაწილეთ მოშუშული ბოსტნეული. ცომის მოპირდაპირე კუთხეები შეაერთეთ და აცხვეთ 20 წთ. თუ სატაცური არ არის შემოსული, შეგიძლიათ ჩანთები ყაბაყით, ბროკოლით ან სოკოთი მოამზადოთ. რეჰანის ნაცვლად შეგიძლიათ სხვა მწვანელი გამოიყენოთ.

**ინდაურის მოზრაწულა**

რაოდენობა: 28 სმ. ფორმისთვის  
მასალა:

150 გრ. დარბილებული კარაქი  
მარილი  
4 ს.კ. დარბილებული შებოლილი  
სულგუნნი  
200 გრ. სოფლის სქელი არაჟანი  
250 გრ. ინდაურის თხელი  
დაჭრილი ხორცი (მკერდის ნაჭერი)

250 გრ. ფქვილი  
პილპილი  
1 ს.კ. ზეთი  
3 მწ. ხახვი  
4 პამიდორი  
2 ს.კ. დაჭრილი ოხრახეში  
ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 440 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:20 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფორმას წაუსვით ცხიმი. ფქვილის, კარაქის, 1 ჩ.კ. მარილის, სულგუნისა და 4 ს.კ. არაჟნისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი და ფორმაში ხელით გააბრტყელეთ. ინდაურის ხორცი გარეცხეთ, გააშრეთ და გრძელ ზოლებად დაჭერით. მოაყარეთ მარილი, პილპილი და შეწვით ზეთში. მწვანე ხახვი გაასუფთავეთ, გარეცხეთ და რგოლებად დაჭერით. პამიდორი გარეცხეთ და წვრილად დაჭერით. შეურეთ ერთმანეთს ხახვი, პამიდორი, მწვანელი,

შემწვარი ხორცი და დარჩენილი არაქანი. სურვილისამებრ დაუმატეთ მარილი და პილპილი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ცომზე და აცხვეთ 55 წთ. მობრაწულას მომზადებისას გამოიყენეთ მზა ფენოვანი, კრუასანის ან პიცის ცომი.

### **სატაცურის მოპრაწულა**

რაოდენობა: 10 ნაჭერი

მასალა:

125 გრ. უცხიმო ხაჭო	3 ს.კ. რძე
4 ს.კ. ზეთი	მარილი
200 გრ. ფქვილი	1 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
750 გრ. მწვანე სატაცური	2 ს.კ. სატაცურის ზეთი
300 გრ. სოფლის სქელი არაქანი	2 კვერცხი
40 გრ. გახეხილი მაგარი ყველი	პილპილი
ცხიმი ფორმისთვის	

კალორიები: 1 ცალი – 295 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:15 წთ

შეურიეთ ერთმანეთს ხაჭო, რძე, ზეთი, 1 მწ. მარილი და კვერცხი. თანდათან დაუმატეთ ფქვილში არეული ცომის საფხვიერებელი და მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში, გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები და შედგით მაცივარში. სატაცური გარეცხეთ, გამოჭერით უხეში ძირები და თუ საჭიროა, გააცალეთ კანი. სატაცურის ღეროები დაჭერით სამად და მსუბუქად მოშუშეთ ზეთუნის ზეთში. შეურიეთ ერთმანეთს არაქანი და კვერცხი. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და ყველი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, გამოიღეთ ფორმა მაცივირიდან. ცომზე გაანაწილეთ მოშუშული სატაცური და ზემოდან არაქნიანი მასა მოასხით. აცხვეთ 35 წთ. სატაცურის რამდენიმე ღერო შეინახეთ და 20 წთ. ცხობის შემდეგ ღვეზელზე გაანაწილეთ. შეგიზლიათ მწვანე სატაცური გამოიყენოთ ან თეთრი და მწვანე სატაცური შეურიოთ ერთმანეთს. შეგიძლიათ, არაქნიან მასას 1 ს.კ. ლიმონის წვენი და თქვენი საყვარელი მწვანილი შეურიოთ.

### **შპოლილი თევზის მოპრაწულა**

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. კალმახის შებოლილი ფილე	1/8 ლ. რძე
250 გრ. ფქვილი	მარილი
125გრ. კარაქი	2 კვერცი
200 გრ. არაჟანი (ცხიმი 24%)	პილპილი
ჟავზი	ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 410 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:05 წთ

კალმახის ფილე დაჭერით 3 სმ. სიგანის ზოლებად. რძე გაათბეთ და კალმახის ნაჭრები ცოტა ხნით რძეში ჩაალბეთ. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფორმას წაუვით ცხიმი. ფქვილის, მარილისა, დაკეპილი კარაქისა და 4-5 ს.კ. ცივი წყლისაგან სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. კამლახი დადეთ საწურზე, დარჩენილ რძეს შეურიეთ კვერცი და არაჟანი. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და ჟავზი. კამლახის ფილე გაანაწილეთ ცომზე და მოასხით რძიანი მასა. აცხვეთ 35 წთ. გააგრილეთ, გადმოიღეთ ფორმიდან და მორთეთ კამით. შეგიძლიათ შებოლილი სკუმბრიით მოამზადოთ. გარეცხეთ ცოტაოდენი მწვანე ხახვი, წვრილად დაჭერით, დაუმატეთ 1 ს.კ. ზეთი და თევზთან ერთად ცომზე გაანაწილეთ. ზემოდან მოასხით კვერცხიანი მასა.

იყიდეთ მზა, მრგვალად გაბრტყელებული ფენოვანი ცომი. შებოლილი თევზის მობრაწულა დაჭერით და სუფრასთან მიიტანეთ სალათის ფურცლებთან ერთად.

## მოპრაწულა ყველითა და მწვანე ხახვით

რაოდენობა: 28-30 სმ

მასალა:

250 გრ. ფქვილი	150 გრ. კარაქი
1 ც კვერცი	მარილი
400 გრ. ხაჭოსებრი ნაზი ყველი	150 გრ. არაჟანი (ცხიმ. 24%)
100-120 გრ. სხვადასხვა მწვანილი	3 კვერცი
(რეჰანი, ოხრახუში, კამა)	ცოტაოდენი მწვანე ხახვი

კალორიები: 1 ცალი – 300 კ/კალ  
დამზადების დრო: 1:30 წთ

ფქვილი, დაკეპილი კარაქს, კვერცხსა და 1/4 ჩ.კ. მარილისაგან სწრაფად მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი, საჭიროებისამებრ დაუმატეთ 1 ს.კ. ცივი წყალი. ფორმას წაუსვით ცხიმი. ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე, შეურეთ ერთმანეთს ხაჭოსებრი ყველი, არაჟანი და კვერცხი. გარეცხეთ მწვანილი, მოაშორეთ უხეში ღეროები და წვრილად დაჭერით. ხახვი დაჭერით რგოლებად. მწვანილი და ხახვი შეურიეთ არაჟნიან მასას. დაუმატეთ მარილი, პილპილი და გახეხილი ყველი. მიღებული მასა გაანაწილეთ ცომზე და აცხვეთ 50 წთ. შეგიძლიათ მხოლოდ თქვენი საყვარელი მწვანილი გამოიყენოთ. მობრაწულა ღამაზად დაჭერით და სუფრასთან მიიტანეთ სალათის ფურცლებთან ერთად. არაჟნიან მასას შეურიეთ მოხალეული მზესუმზირა.

### **მობრაწულა წიწაკითა და ლობიოთი**

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

400 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი

2 ს.კ. დაფქული ორცხობილა

340 გრ. წვრილად დაჭრილი

პამიდორი

1/4 ჩ.კ. ხმელი ქინძი

500 გრ. ღორის ან ძროხის

ხორცის ფარში

250 გრ. მოხარშული წითელი

ლობიო

1 ჩ.კ. ხმელი თავშავა

3 ს.კ. ზეთი

1 ჩ.კ. დაფქული კვლიავი

2 წითელი წიწაკა—

100 გრ. გახეხილი ყველი

მარილი

პილპილი

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 365 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:05 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი. ფენოვანი ცომი გააღლეთ, გააბრტყელეთ და მოათავსეთ ფორმაში ისე, რომ გაუკეთდეს 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. მოყარეთ ფქვილი ორცხობილა და შედგით მაცივარში.

პამიდორი დაყარეთ ტაფაზე, დაუმატეთ სანელებლები, წიწაკა და ადუღეთ საშუალო ცეცხლზე 5 წთ. ფარში მოშუშეთ ზეთში. შეურეთ პამიდვრიან მასა, ღობიო და კვლავ მოშუშეთ დაბალ ცეცხლზე 10 წთ. დაუმატეთ ყველის ნახევარი, მარილი და პილპილი. ფარშიანი მასა თანაბრად გაანაწილეთ ცომზე. მოაყარეთ დარჩენილი ყველი და აცხვეთ 40 წთ.

**მოზრაწულა შებოლილი ლორით**

რაოდენობა: 16 ნაჭერი

მასალა:

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 200 გრ. ფქვილი              | 50 გრ. ჭვავის ფქვილი |
| მარილი                      | 80 გრ. ერბო          |
| 300 გრ. არაჟანი             | 2 ს.კ. ზეთი          |
| 250 გრ. შებოლილი ლორი       | 3 თავი ხახვი         |
| 1 ს.კ. დაჭრილი მწვანე ხახვი | პილპილი              |
| ცხიმი საცხობი ფირფიტისთვის  | ფქვილი სამუშაოდ      |

კალორიები: 1 ცალი – 245 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:30 წთ

შეურეთ ერთმანეთს პურის ფქვილი, ჭვავის ფქვილი და 1/2 ჩ.კ. მარილი. ერბო 1/8 ლ წყალთან ერთად წამოადუღეთ. ოდნავ გააგრილეთ, თანდათან შეურეთ ფქვილი და სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით 20 წთ. ამასობაში ერთმანეთს შეურეთ არაჟანი და ზეთი. ლორი და ხახვი დაჭერით წვრილად. არაჟნიან მასას დაუმატეთ ხახვისა და ღორის ხორცის 2/3, მარილი და პილპილი. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტას წაუსვით ცხიმი, ცომი ძალიან გააბრტყელეთ ფქვილმოყრილ ზედაპირზე, ჩადეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ სიმაღლის გვერდები. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ არაჟნიანი მასა და ზემოდან დარჩენილი ლორი მოაყარეთ. აცხვეთ 15-20 წთ. მოზრაწულა დაჭერით, მოაყარეთ მწვანე ხახვი და ჯერ კიდევ თბილი მიიტანეთ სუფრასთან. შეგიძლიათ მოზრაწულა წინასწარ გააკეთოთ, დაჭრათ და გაყინოთ, ხოლო გასაღებობად 10 წთ. შეღვათ ღუმელში 150°C-ზე.

**მოზრაწულა ისპანახით და ყველით**

რაოდენობა: (26 სმ.) 8 ნაჭერი

მასალა:

300 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი	1 თავი ხახვი
2 კბილი ნიორი	3 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
450 გრ. წვრილად დაჭრილი ისპანახი	მარილი
პილპილი	1 მწ. ჯავზი
250 გრ. ცხიმოვანი ყველი	2 ც. კვერცხი
50 გრ. გახეხილი მლაშე ყველი	200 გრ. არაქანი
30 გრ. მოხალული მზესუმზირა	ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 350 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:25 წთ

გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, გააღეთ ფენოვანი ცომი, ფორმას წაუსვით ცხიმი. ფენოვანი ცომი გააბრტყელეთ, მოათავსეთ ფორმაში და გაუკეთეთ 1-2 სმ. სიმაღლის გვერდები. გაფცქვინით ხახვი და ნიორის კბილები, წვრილად დაჭერით და მოშუშეთ ზეთუნის ზეთში. დაუმატეთ ისპანახი და ცოტა ხანს კიდევ მოშუშეთ. შურიეთ მარილი, ჯავზი და პილპილი. ყველი დააქუცმაცეთ და შეურიეთ ისპანახს. შეურიეთ ერთმანეთს კვერცხი, არაქანი და გახეხილი მლაშე ყველი. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ ისპანახიანი მასა და შემოდან არაქანი და გახეხილი მლაშე ყველი. ცომზე თანაბრად გაანაწილეთ ისპანახიანი მასა და შემოდან არაქანიანი მასა მოასხით. აცხვეთ 30 წთ. გამოიღეთ, მოყარეთ გარჩეული მზესუმზირა და აცხვეთ კიდევ 15 წთ.

## კარტოფილის პიკანტური ნამცხვარი

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

200 გრ. შებოლილი ღორის სორცი	3 თავი ხახვი
2,5 კგ. კანიანად მოხარშული	3 ს.კ. ერბო
კარტოფილი	პილპილი
300 გრ. ჰოლანდიური ყველი (გაუდა)	მარილი
200 გრ. ცხიმოვანი ხაჭოსებრი	3 კვერცხი
ნაზი ყველი	

კალორიები: 1 ცალი – 430 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:20 წთ

გაფცქვინით ხახვი და დაჭერით წვრილად. ღორის სორციც დაჭერით წვრილად და შეწვიით 2 ს.კ. ერბოში, სანამ სრამუნა არ გახდება. მოყარეთ ხახვი და ცოტა ხანში გადმოდგით

ცეცხლიდან. გააცხელებთ ღუმელი 200°C-მდე. გავცქვენით კარტოფილი და ყველთან ერთად გახეხეთ მსხივლად. ნელ-ნელა შეურიეთ მარილი, პილპილი, ხაჭოსებრი ყველი, კვერცხი და ხახვიანი ხორცი. საცხობ ფირფიტაზედ წაუსვით დარჩენილი ერბო და ზედ გაანაწილეთ კარტოფილიანი მასა. აცხვეთ 35-40 წთ., სანამ არ შეყავისფერდება. კარტოფილის ნამცხვარს ძალიან უხდება სალათის ფურცლები.

## დიდი საოჯახო პიცა

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

500 გრ. ფქვილი

1/4 ლ ნელთბილი რძე

100 გრ. მარგანინი

სხვა მასალა:

300 გრ. ქაშა სოკო

125 გრ. ძეხვი „სალიამი“

2 ს.კ. კარაქი

500 გრ. პამიდორი

1 ყვითელი ბუღგარული წიწაკა

300 გრ. გრძლად დაჭრილი

ჰოლადნიური ყველი (გაუდა)

1 ბროკეტი საფუარი

მარილი

250 გრ. ძეხვი მონადირული

3 თავი ხახვი

პილპილი

8 ს.კ. კეტჩუპი

1 ს.კ. ხმელი თავშავა

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 440 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:40 წთ

ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში. საფუარი გახსენით რძეში. დაუმატეთ 1 ჩ.კ. მარილი და დაჭრილი მარგანინი. ფქვილისა და საფუარიანი მასისაგან მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დაამრგვალეთ და ასაფუებლად დადეთ თბილ ადგილას 1 სთ. გაასუფთავეთ სოკო და თხლად დაჭერით. ძეხვი დაჭერით ოთხკუთხედებად. გაფცქვენით ხახვი და დაჭერით რგოლებად. სოკო და ხახვი მოშუშეთ კარაქში. დაუმატეთ მარილი და პილპილი. პამიდორი გარეცხეთ და მრგლად დაჭერით. წიწაკა დაჭერით გრძლად. გააცხელებთ ღუმელი 240°C-მდე, საცხობ ფირფიტას წაუსვით ცხიმი. ცომი გადაზილეთ, ფირფიტაზე გააბრტყელეთ და კიდებთან ცოტა აამაღლეთ. წაუსვით კეტჩუპი, შემდეგ მოაწყვეთ ძეხვი და მოაყარეთ თავშავა. ზემოდან გაანაწილეთ ხახვიანი სოკო, პამიდორი და წიწაკა. აცხვეთ 10 წთ. დაიყვანეთ ტემპერატურა 200°C-მდე და აცხვეთ კიდევ 20 წთ. მოაყარეთ



ბოსტნეულის სალათი



ქართული ღელიკატესები



ხაჭაპური იმერული

ხაჭაპური აჭარული

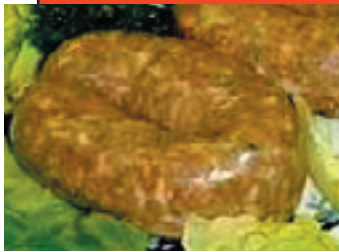




მჭადი



მწვადი



კუპტარი



ქაბაბი



სინკალი

ქათმის გულ-ღვიძლი  
ტომატში



შემწვარი კალმახი



კალმახი კაკლის ფოთლებში



საცვივი



ნიგოზით შეკაზმული





ბადრიჯანი



ქათმის სალათი



ნაზუქი



ყველი და აცხვეთ 5 წთ. ასევე შეგიძლიათ გამოიტენოთ პიცის მზა ცომი. პიცა ასევე გემრიელია შაშხით, შებოლილი ღორითა და ახის სოკოთი.

### ყველის პიცა

რაოდენობა: 6 ნაჭერი

მასალა:

პიცის მზა ცომი

3 ს.კ. კეტჩუპი

4 ს.კ. ზეითუნის ზეთი

მარილი გემოვნებით

პილპილი

250 გრ. უმარილო სულგუნი

150 გრ. ჰოლანდიური ყველი

100 გრ. მლაშე ყველი

(გაუდა)

რეჰანის რამდენიმე ფოთოლი

ცხიმი ფორმისთვის

კალორიები: 1 ცალი – 660 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:40 წთ

გააცხველეთ ღუმელი 200°C-მდე, ფორმას წაუსვით ცხიმი, პიცის ცომი თხლად გააბრტყელეთ და ჩადეთ ფორმაში. შეურეთ ერთმანეთს კეტჩუპი, 2 ს.კ. ზეითუნის ზეთი და წაუსვით ცომს. სულგუნი დაჭერით თხელ ნაჭრებად, ჰოლანდიური ყველი – კუბიკებად, მლაშე ყველი კი გახეხეთ. ცომზე გაანაწილეთ სულგუნი და ჰოლანდიური ყველი. მოასხით დარჩენილი ზეითუნის ზეთი, მოაყარეთ პილპილი და ბოლოს – მლაშე ყველი.

აცხვეთ 20 წთ. გამოიღეთ, დაჭერით და მორთეთ რეჰანის ფოთლებით.

### მინი-პიცა

რაოდენობა: 8 ნაჭერი

მასალა:

250 გრ. ფქვილი

1 პაკეტი მშრალი საფუარი

5 ს. კ ზეითუნის ზეთი

მარილი

1 ჩ.კ. თავშავა

370 გრ. დაჭრილი მომიდორი

100 გრ. მოხარშული და

250 გრ. უმარილო სულგუნი

დაჭრილი შაშხი

რეჰანი გემოვნებით

ფქვილი სამუშაოდ

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 270 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:00 წთ

ფქვილის, საფუერის, 3 ს.კ. ზეთუნის ზეთის და 1 მწიკვი მარილისგან სწრაფად მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით თბილ ადგილას 30 წთ. შეურიეთ ერთმანეთს 2 ს.კ. ზეთუნის ზეთი, თავშავა, პამიდორი, ადუღეთ შესქელებამდე და თან ურიეთ. შაშხი დაჭერით გრძელ ზოლებად, სულგუნი კი – კუბიკებად. რეჰანი გარეცხეთ და გრძლად დაჭერით. ეს ყველაფერი შეურიეთ პამიდვრიან მასა. გააცხელეთ ღუმელი 220°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. საფუერისანი ცომი ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გადაზილეთ და 8 ნაწილად გაყავით. სამუშაო ზედაპირს მოაყარეთ ცოტაოდენი ფქვილი და ცომის ნაჭრებს ოლადების ფორმა მიეცით. კიდევები ოდნავ აამაღლეთ და წაუსვით ზეთუნის ზეთი. ცომზე გაანაწილეთ პამიდვრიანი მასა და აცხვეთ 12-15 წთ.

შეგიძლიათ პიცა სალიამით, ქამა სოკოთი ან შაშხით მორთოთ.

### **ქათმის ხორცის ღვეზელი**

რაოდენობა: 4 ნაჭერი

მასალა:

150 გრ. ქათმის მკერდის თეთრი ხორცი მარილი	
დაფქული წითელი წიწაკა	1/3 მწვანე ხახვი
1/2 პატარა წითელი წიწაკა	1 ს.კ. ზეთი
2 ს.კ. მაგარი გახეხილი ყველი	1 ც. კვერცხი
ცომისთვის:	
150 გრ. ხაჭო,	7 ს.კ. ზეთუნის ზეთი
1 ც კვერცხი	მარილი
3 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი	300 გრ. ფქვილი
პერგამენტი	

კალორიები: 1 ცალი – 575 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:55 წთ

ქათმის ხორცი დაჭერით პატარა ნაჭებად. მოაყარეთ მარილი და დაფქული წიწაკა. გარეცხეთ ხახვი, წიწაკა და დაჭერით წვრილად. გააცხელეთ ღუმელი 180°C-მდე. ქათმის ფილე ხახვთან და წიწაკასთან ერთად მოშუშეთ ზეთში 5 წთ. გადმოდგით და შეურიეთ ათქვეფილი კვერცხი და ყველი. შეკაზმეთ სურვილისამებრ.

ხაჭო ზეთუნის ზეთთან, კვერცხთან და მარილთან ერთად ათქვიფეთ ჰაეროვანი მასის მიღებამდე. შეურიეთ ერთმანეთში

არეული ცომი და ცომის საფხვიერებელი. ცომი გაყავით 4 ნაწილად ჩადეთ 2 გრძელ პერგამენტს შორის და გააბრტყელეთ მართკუთხედებად. ქათმისხორციანი შიგთავსი გაანაწილეთ ცომის ერთ ნახევარზე, მეორე ნახევარი გადმოახურეთ და კიდევზე თითოთ დააწეკით, რომ ერთმანეთს მიეწებოს. აცხვეთ 30 წთ. სურვილისამებრ მიირთვით თბილი ან ცივი.

### **ისპანახის ღვეზელი**

რაოდენობა: 6 ნაჭერი

მასალა:

300 გრ. გაყინული ფენოვანი ცომი 1 კგ. ისპანახის ფოთლები  
მარილი ჯავზი

6 ს.კ. ზეთუნის ზეთი 8 ც. კვერცხი

500 გრ. უცხიმო ხაჭო 50 გრ. გახეხილი ყველი

2 ს.კ. დაფხვნილი ორცხობილა ფქვილი სამუშაოდ

კალორიები: 1 ცალი – 605 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:50 წთ

გააღლვეთ ფენოვანი ცომი. გააბრტყელეთ და გაყავით ოთხ ნაწილად. გაასუფტავეთ ისპანახი, გარეცხეთ და ცოტა ხნით ჩადეთ მდულარე წყალში. გააგრილეთ, გაწურეთ და დაჭერით წვრილად. დაუმატეთ მარილი ჯავზი და 2 ს.კ.

ზეთი. შეურიეთ ერთმანეთში 2 კვერცხი, ხაჭო და ყველი. დაუმატეთ ისპანახი. 6 კვერცხი ხარშეთ 7 წთ., გადაავლეთ ცივი წყალი, გაფცქვენით და გაჭერით სიგრძეზე.

გააცხველეთ ღუმელი 180°C-მდე საცხობ ფორმას თხლად წაუსვით ზეთი. ცომის 2-2 ფირფიტა ერთმანეთზე დაადეთ და ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ ისე, რომ ფორმაზე ოდნავ დიდი ფირფიტები გამყოიდეს. ჩადეთ ფორმაში ერთი ფირფიტა, წაუსვით ზემოთ და მოაყარეთ დაფხვნილი ორცხობილა. შიგთავსი გაანაწილეთ ცომზე. მოაწყვეთ მოხარშული კვერცხები ბრტყელი ზედაპირით კიდევები შიგნით შეუკვეთეთ და დააწეკით რომ ცხობისას არ გაიხსნას. ძემოდან წაუსვით ზეთი და დახვლიტეთ ხის წვრილი წკირით. აცხვეთ 50 წთ., გამოიღეთ და გააგრილეთ. სისწრაფისთვის შეგიძლიათ წინასწარ გამზადებულ ფარში გამოიყენოთ.

## შოკოლადის კრუასანები

რაოდენობა: 6 ნაჭერი

მასალა:

6 ს.კ. თხილინი შოკოლადის კარაქი 250 გრ. კრუასანის ცომი  
შოკოლადის ბურბუშელა მოსაყრელად პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 230 კ/კალ

დამზადების დრო: 0:22 წთ

კრუასანის ცომი გააბრტყელეთ, დაჭერით სამკუთხედებად და დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე. ცომის ყოველ ნაწილს წაუსვით 1 ს.კ. თხილიანი შოკოლადის კარაქი და განიერი მხრიდან გადაახვიეთ. აცხვეთ 12 წთ. ცხობის დამთავრებამდე 5 წთ.-ით ადრე, ნამცხვარს შოკოლადის ბურბუშელა მოაყარეთ. შეიძლება მასალა შეიცვალოს: მთლიანი შოკოლადის კრემის ნაცვლად ცომის ყოველ ნაჭერს 1/2 ს.კ. გარგარის ჯემი წაუსვათ. კრუასანის შიგთავსი შეგიძლიათ ასეც მოამზადოთ: 50 გრ. დაფქულ თხილს შეურიოთ ცოტაოდენი დარიჩინი, 2 1/2 ჩ.კ. შაქარი და 50 გრ. ნაღები.

## შვრიის ფუნთუშები

რაოდენობა: 15 ნაჭერი

მასალა:

500 გრ. ფქვილი

200 გრ. შვრიის ფანტელი

5 ს.კ. მსხვილად დაფქული შვრია

2 პაკეტი მშრალი საფუარი

1 ჩ.კ. შაქარი

1 ჩ.კ. მარლი

1 ს.კ. მზესუმზირის ზეთი

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 185 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:40 წთ

შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 2 ს.კ. მსხვილად დაფქული შვრიისა, დაუმატეთ 3/8 ლ ნელთბილი წყალი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. საჭიროების შემთხვევაში კიდევ დაუმატეთ ცოტაოდენი წყალი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 წთ., გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი და გაყავიტ 15 თანაბარ ნაწილად. დაამგრგვალეთ, დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 წთ.

თითოეულ ცომს დანით გაუკეთეთ ჯვრის ფორმის ჭრილი, გაუსვით ცოტაოდენი თბილი წყალი და მოაყარეთ დარჩენილი



შერია. აცხვეთ 25-30 წთ.

### **რძიანი ფუნთუშა**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1/2 ბრიკეტი საფუარი (20 გრ)	1 ჩ.კ. შაქარი
1/4 ლ. ნელთბილი რძე	1 ჩ.კ. მარილი
50 გრ. დარბილებული კარაქი	500 გრ. ფქვილი
1 კვერციხი	პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 195 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:15 წთ

საფუარი და შაქარი გახსენით რძეში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. გადაზილეთ ცომი, გაყავით 12 ნაწილად, დაამრგვალეთ, დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 წთ.. ცომის თითოეულ ნაჭერს ცოტაოდენი ნელთბილი წყალი გადაუსვით და აცხეთ 25-30 წთ. შეგიძლიათ ცომს შეურიოთ 50 გრ. ქიშიში

### **პატარა ფუნთუშები**

რაოდენობა: 18 ცალი

მასალა:

1/8 ლ. ნელთბილი რძე	400 გრ. ფქვილი
შაქრის პუდრა მოსაყრელად	1/2 ბრიკეტი საფუარი
80 გრ. ოთახის ტემპერატურის კარაქი	60 გრ. შაქარი
100 გრ. ხილფაფა გემონებისამებრ	1 ც. კვერციხი
6 წკირი ხის ან პლასტის	ზეთი ან ერბო საცხობად

კალორიები: 1 ცალი – 165 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:20 სთ

საფუარი გახსენით რძეში. ქვილი ჩაყარეთ ჯამში. შეურიეთ ერთმანეთს საფუარი, შაქარი, კარაქი და კვერციხი. მიღებული მასა დაუმატეთ ფქვილს და მოზილეთ ელასტიური ცომი. გადაზილეთ ცომი და ფქვილმოყრილ ზედაპირზე გააბრტყელეთ დაახლოებით 1 1/2 სმ სიმაღლეზე. ჭიქით ან სპეციალური საჭრელით გამოჭერით 5 სმ. დიამეტრიც 36 წრე. 18 წრის

შუაგულში ცოტაოდენი ხილფაფა გაანაწილეთ, კიდებზე კი წყალი წაუსვით. დაადეთ ცარიელი წრეები და კიდეები კარგად შეაწებეთ. დააფარეთ ტილო და საფუეებლად დადგით 15 წთ. გააცხელეთ ცხიმში. ფუნთუშები მდუღარე ცხიმში ნაწილ-ნაწილ ჩაუშვით და ორივე მხრიდან კარგად დაბრაწეთ. მზა ფუნთუშები დასაწურად დააწყვეთ ქაღალდზე და მოაყარეთ შაქრის პუდრა. თითო წკირზე წამოაცით 2-3 ფუნთუშა და სუფრასთან ისე მიიტანეთ.

**ტკბილი ფუნთუშები**

რაოდენობა: 30 ცალი

მასალა:

- 4 ც. კვერცხი 250 გრ. კარაქი
- 200 გრ. შაქარი 350 გრ. ვაშლის პიურე
- 1 ჩ.კ. მწარე ნუშის ესენცია 250 გრ. ფქვილი
- 2 ჩ.კ. ცომის საფხვიერებელი
- მინანაქარი: 150 გრ. შაქრის პუდრა 3-4 ს.კ. ლიმონის წვენი
- ფერადი შაქრის კანფეტები
- კალორიები: 1 ცალი – 400 კ/კალ
- დამზადების დრო: 1 სთ

კარაქი, შაქარი და კვერცხი ათქვიფეთ ფაეროვანი მასის მიღებამდე. დაუმატეთ, რომი, ჯავზი, ნუში და ერთმანეთში არეული ფქვილი და ცომის საფხვიერებელი. მოხილეთ ერთგვაროვანი ცომი. ქვამში გააცხელეთ ზეთი. ცხელი იქნება მაშინ, როდესაც ზეთში ჩაშვებული ხის წკირი პატარა ბურთულებს გაიკეთებს.

2 ჩაის კოვზით აიღეთ ცომის პატარა გუნდები, ჩაუშვით მდუღარე ზეთში და კარგად დაბრაწეთ. დასაწურად დააწყვეთ ქაღალდზე და მოაყარეთ შაქარი.

შეგიძლიათ ფუნთუშებს შაქრის მინამქარი წაუსვათ და შაქრის ჭრელი ბურთულებით მოვროთოთ.

**ღერღილის პური**

რაოდენობა: 3 ნაჭერი

მასალა:

30 გრ. საფუარი

1 ჩ.კ. შაქარი

1 ს.კ. მარილი

600 გრ. ფქვილი

100 გრ. + 2 ს.კ. ხორბლის

2 ს.კ. ზეითუნის ზეთი

ღერღილი

1 ჩ.კ. ხმელი თავშავა

კალორიები: 1 ცალი – 875 კ/კალ

დამზადების დრო: 4:50 წთ

საფუარი და შაქარი გახსენით 1/2 ლ. ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 2 ს.კ. ხორბლის ღერილისა და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი. ცომი გაყავით სამად და დაამრგვალეთ. ცომის გუნდები დააწყვეთ საცხობ ფირფიტაზე, დააფინეთ და გადმოდგით 4-5 სთ.. გააცხელეთ ღუმელი 230°C-მდე, ცომის გუნდები გაწელეთ ისე, რომ მოგრძო პურები გამოვიდეს. გადაუსვით ცოტაოდენი თბილი წყალი და მოყარეთ ღერღილი. აცხვეთ 10 წთ., დაიყვანეთ ტემპერატურა 210°C-მდე და აცხვეთ 20-25 წთ.

### ნიგვზიანი პური

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

1 1/2 ბრიკეტი საფუარი

1 ჩ.კ. შაქარი

250 გრ. ფქვილი

250 გრ. + 1 ს.კ. ჭვავის ფქვილი

1 ს.კ. მარილი

3 ს.კ. ზეითუნის ზეთი

200 გრ. დაჭრილი ნიგოზი

პერგამენტი

კალორიები: 1 ცალი – 195 კ/კალ

დამზადების დრო: 2:00 წთ

საფუარი და შაქარი გახსენით 1/4 ლ. ნელთბილ წყალში. შეურიეთ ერთმანეთს ყველა ინგრედიენტი გარდა 1 ს.კ. ჭვავის ფქვილისა და ნიგვზისა და მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი. დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 45 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 200°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, ცომი გადახილეთ ნიგოზთან ერთად. მიეცით ცომს მოგრძო ფორმა,

დადეთ საცხობ ფირფიტაზე და დადგით 30 წთ.. ზედაპირი დანით სიგანეზე სამჯერ გასერეთ, წაუსვით ცოტაოდენი ნელთბილი წყალი და მოაყარეთ ჭვავის ფქვილი. აცხვეთ 45 წთ.

### **ფუნთუშა სეზამის მარცვლებით**

რაოდენობა: 12 ნაჭერი

მასალა:

- |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|
| 1 ბრიკეტი საფუარი      | 1 ჩ.კ. შაქარი            |
| 1/4 ლ ნელთბილი კეფირი  | 1 ს.კ. მარილი            |
| 250 გრ. ხორბლის ფქვილი | 250 გრ. ჭვავის საფუარი   |
| 4 ს.კ. ზეთი            | 4 ს.კ. სეზამის მარცვლები |
| პრეგამენტი             |                          |

კალორიები: 1 ცალი – 195 კ/კალ

დამზადების დრო: 1:30 წთ

საფუარი და შაქარი გახსენით კეფირში, მარილი და ორივენაირი ფქვილი ჩაყარეთ ჯამში და შეურიეთ საფუერიანი კეფირი. დაუმატეთ ზეთი, მოზილეთ ერთგვაროვანი ცომი, დააფარეთ და დადგით ასაფუებლად 30 წთ. გააცხელეთ ღუმელი 190°C-მდე, საცხობ ფირფიტაზე დააფინეთ პერგამენტი, გადაზილეთ ცომი, გაყავით 12 ნაწილად, დაამრეგვალეთ, დააწყვეთ საცობ ფირფიტაზე, დააფარეთ და დადგით 15 წთ.. თითოეული გუნდის ზედაპირზე დანით გააკეთეთ ვარსკვლავის ფორმის ჭრილი, გაუსვით ნელთბილი წყალი მოაყარეთ სეზამის მარცვლები. აცხვეთ 30-35 წთ.. თუ სურვილი გაქვთ სეზამის მარცვლების ნაცვლად ხაშხაში მოაყაროთ. ასევე შეგიზლიათ ნებისმიერი ფორმის პურები გამოაცხოთ, თავზე მოაყაროთ ასევე მზესუმზირა.

### **დაწნული პური ყველით**

რაოდენობა: 1 დაწნული პურისთვის

მასალა:

- |                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 1 ბრიკეტი საფუარი     | 1 ჩ.კ. შაქარი         |
| 3 ჩ.კ. მარილი         | 375 გრ ხორბლის ფქვილი |
| 250 გრ. ჭვავის ფქვილი | 1 ს.კ. კვლიავი        |