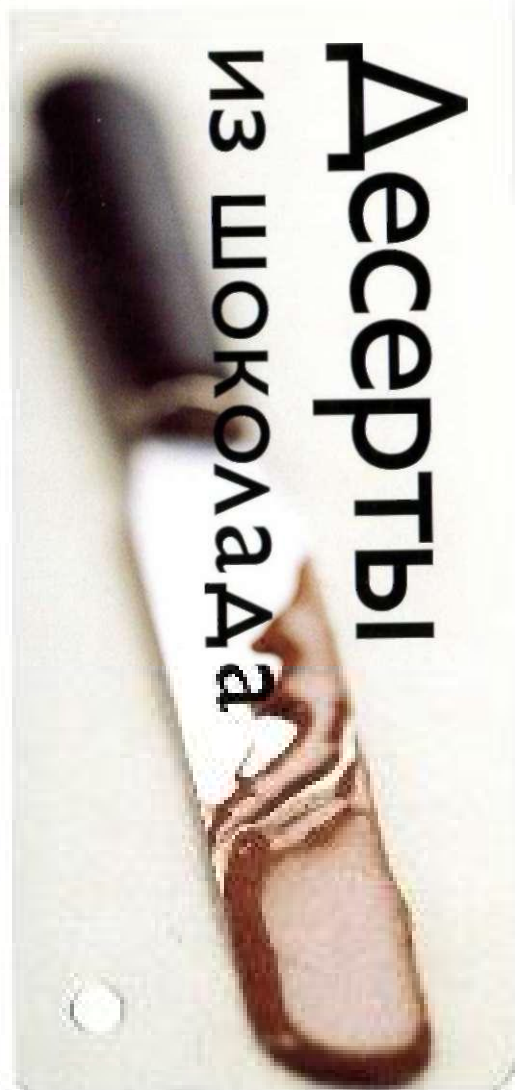


Кладезь-Букс

Рецепты

НИЧЕГО  
СЛОЖНОГО –  
ПРОСТО ГОТОВЬТЕ!



УДК 64  
ББК 36.991

First published in Great Britain in 2003 by Hamlyn, a div of Octopus Publishing Group Ltd 2-4 Heron Quays, Lorrain, E14 4JP.

*Все права защищены. Воспроизведение или использование всей книги или любой ее части в любом виде и любым способом, электронным или механическим, включая фототипирование, запись или любые другие информационные средства и воспроизводящие системы, запрещено без предварительного письменного разрешения издателя.*

© Octopus Publishing Group Ltd 2003  
© Издательство «Кладезь-Букс» (русское издание), 2003

ISBN 5-93395-110-2 (русс.)  
ISBN 0-600-60911-1 (англ.)

#### На заметку

Все измерения в рецептах, приведенных в данной книге соответствуют уровню ложки (если вещество сыпучее, например сахарный песок, то без горки).

1 ст. л. – 15 мл  
1 дес. л. – 10 мл  
1 ч. л. – 5 мл

В рецептах рекомендуется использовать яйца среднего размера.

Книга включает в себя несколько рецептов блюд, в состав которых входят орехи и производные от них. Людям, страдающим аллергией на эти продукты, рекомендуется избегать употребления таких блюд. Необходимо также проверять упаковки ингредиентов на наличие орехов или орехового масла.

## Жареные груши в шоколадном соусе



Чтобы сделать этот десерт действительно необычным, подайте его с сыром «маскарпоне» или мороженым.

Порций: 4

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

**4 груши**

**50 г миндальных хлопьев** (подсушить)

Шоколадный соус:

**175 г темного шоколада**

**3 ст. л. воды**

**3 ст. л. светлой патоки**

**15 г сливочного масла**

## Жареные груши в шоколадном соусе



### Как приготовить

Приготовьте шоколадный соус. Растопите шоколад на водяной бане и смешайте с водой, патокой и маслом. Перемешивайте до получения блестящей однородной массы.

Разогрейте сковороду.

Очистите груши, вырежьте сердцевинки и разрежьте на четыре части. Жарьте на сковороде по 2–3 мин. с каждой стороны.

Готовые груши подавайте с шоколадным соусом, посыпав миндальными хлопьями.

## Жареные бананы с шоколадом и медом



Бананы, украшенные стружкой темного и белого шоколада, – настоящее лакомство для сладкоежек.

Порций: 4

Время на подготовку: 5 мин.

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

75 г темного шоколада (натереть)

75 г белого шоколада (натереть)

4 спелых банана

4 ст. л. меда

## Жареные бананы с шоколадом и медом



### Как приготовить

Нагрейте сковороду. Положите неочищенные бананы и жарьте, часто переворачивая, в течение 10 мин., пока не почернеет кожура.

Смешайте стружку темного и белого шоколада.

Очистите бананы, разрежьте вдоль. Полейте медом и посыпьте тертым шоколадом.

## Шоколадно-рисовый пудинг с карамелью



Порций: 6

Время на подготовку: 20 мин. без охлаждения

Время приготовления: 1 ч.

### Вам понадобится

- 125 г темного шоколада**
- 150 г риса**
- 450 мл молока**
- 1 ч. л. ванильной эссенции**
- 50 г сахарной пудры**
- 3 яичных желтка**
- 150 мл сливок 48% жирности**

Карамель:

- 175 г сахарного песка**
- 4 ст. л. воды**

## Шоколадно-рисовый пудинг с карамелью



### Как приготовить

Положите рис в молоко, добавьте сахар, ваниль и доведите до кипения. Уменьшите огонь, накройте крышкой и варите 20 мин., время от времени помешивая, пока рис не станет мягким. Продолжая помешивать, добавляйте шоколад, пока он не растает полностью. Сбейте желтки со сливками, добавьте в смесь и перемешайте.

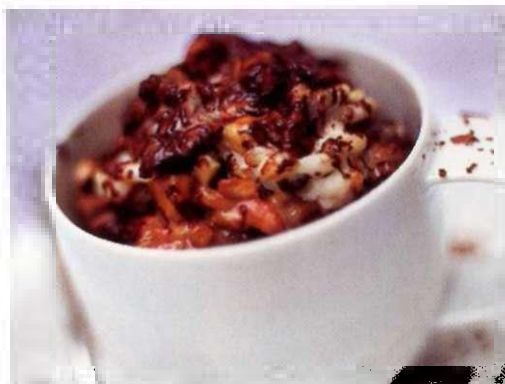
Приготовьте карамель. На слабом огне растворите сахар в 2 ст. л. воды. Убедитесь, что сахар полностью растаял, доведите до кипения и кипятите, пока карамель не приобретет равномерный светло-желтый цвет. Продолжая помешивать, аккуратно добавьте остальную воду и готовьте, пока карамель не станет вязкой.

Разлейте карамель в 6 маленьких формочек. Наполните формочки рисом и поставьте на противень с горячей водой. Вода должна доходить до середины формочек.

Выпекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 20 мин. до готовности. Остудите.

Раздвиньте края формочек и опрокиньте пудинги на блюдо.

## Шоколадное ризотто



Роскошный десерт с великолепным «мраморным» эффектом.

Порций: 4

Время на подготовку: 5 мин.

Время приготовления: 25 мин.

### Вам понадобится

**125 г темного шоколада** (натереть)

**450 мл молока**

**2 ст. л. сахара**

**50 г сливочного масла**

**125 г риса арборио**

**50 г фундука** (подсушить, нарубить)

**125 г кишмиша**

**капелька бренди** (по желанию)

Для украшения:

**тертый шоколад**

## Шоколадное ризотто



### Как приготовить

Доведите молоко с сахаром до кипения.

Растопите масло в посуде с толстым дном, всыпьте рис и хорошо перемешайте, чтобы рисинки покрылись маслом.

Добавьте половник горячего молока и хорошо перемешайте. Дождитесь, когда молоко впитается в рис, и добавьте еще. Продолжайте размешивать и добавлять молоко (пока оно вновь полностью не впитается). Рис должен остаться слегка твердым.

Добавьте фундук, кишмиш, тертый шоколад и перемешайте. Остудите.

Украсьте десерт тертым шоколадом. При желании, перед подачей можно добавить капельку бренди.

## Шоколадные блинчики с острым сыром «рикотта»



Порций: 4

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

8 готовых блинчиков  
шоколадный соус  
слегка взбитые сливки  
щепотка сахарной пудры

Начинка:

150 г белого шоколада (мелко нарезать)

15 г стебля имбиря (измельчить)

2 ст. л. сахарной пудры

250 г сыра «рикотта»

50 г изюма

3 ст. л. сливок 48% жирности

## Шоколадные блинчики с острым сыром «рикотта»



### Как приготовить

Смешайте белый шоколад, имбирь, сахар, сыр, изюм и сливки.

В середину блинчика положите ложку начинки и сложите в 4 раза.

Уложите блинчики в неглубокое, смазанное маслом огнеупорное блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Запекайте в заранее разогретой до 200°C духовке в течение 10 мин., пока не пропекутся.

Подавайте горячими с шоколадным соусом и сливками.

## Слоеный торт с шоколадом и бананами



Порций: 6

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 25 мин.

### Вам понадобится

**300 г шоколадной пасты с фундуком**

**4 ст. л. сливок 48% жирности**

**8 готовых блинчиков**

**5 больших бананов**

**2 ст. л. лимонного сока**

**25 г фундука (подсушить и нарубить)**

Для украшения:

**нежирные сливки**

**сахарная пудра**

## Слоеный торт с шоколадом и бананами



### Как приготовить

Смешайте сливки и шоколадную пасту. Осторожно нагревайте массу, чтобы она стала вязкой, но не жидкой. Нарезьте банан как можно тоньше кружочками и залейте лимонным соком.

Разложите блин на тарелке и намажьте небольшим количеством шоколадной пасты, сверху положите слой бананов, потом снова блин. Продолжайте чередовать слои так, чтобы сверху оказался блин. Посыпьте его сахарной пудрой и фундуком. Разрежьте, как торт, и подавайте со сливками.

### На заметку

*Этот десерт можно подавать горячим. Разложите блины с банановой прослойкой на противне и запекайте в духовке при 200°C в течение 10 мин.*

## Шоколадная башня с ромовым маслом



Порций: 4–6

Время на подготовку: 15 мин.

Время приготовления: 12–15 мин.

### Вам понадобится

100 г «самоподнимающейся» муки  
125 г молочного шоколада (нарезать)  
15 г какао-порошка  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. разрыхлителя  
25 г сахарной пудры  
1 яйцо  
175 мл молока  
25 г кишмиша  
25 г миндальных хлопьев  
растительное масло, для жарки

Ромовое масло:

75 г несоленого сливочного масла  
(размягчить)  
50 г сахарной глазури  
3 ст. л. рома

## Шоколадная башня с ромовым маслом



### Как приготовить

Приготовьте ромовое масло. Разомните сливочное масло, затем добавьте сахар, ром и взбивайте до бела, пока смесь не станет густой.

Приготовьте тесто для оладий. Просейте муку, какао и разрыхлитель в миску. Добавьте сахар, в центре сделайте углубление. В углубление разбейте яйцо и налейте немного молока. Размешайте тесто до консистенции густой сметаны, затем влейте остальное молоко и снова перемешайте. Добавьте шоколад, кишмиш и миндаль.

Выпекайте оладьи на горячей сковороде. Когда они будут готовы, сложите их стопкой, на верхнюю положите несколько ложек ромового масла.



## Хлебный пудинг с шоколадной начинкой



Это горячее сладкое блюдо, сочетающее мягкую сдобную булочку и тающий темный шоколад, прекрасный десерт.

Порций: 6

Время на подготовку: 10 мин. без настаивания

Время приготовления: около 1 ч.

### Вам понадобится

**200 г темного шоколада** (нарезать)  
**50 г несоленого сливочного масла**  
**1/2 ч. л. смеси молотых специй для кондитерских блюд**  
**250 г бриошь** (нарезать ломтиками)  
**3 яйца**  
**25 г сахарной пудры**  
**600 мл молока**

Для украшения:  
**сахарная пудра**  
**сливки 30% жирности**

## Хлебный пудинг с шоколадной начинкой



### Как приготовить

Растопите шоколад с половиной масла и специями на водяной бане. Слегка перемешайте.

Треть ломтиков бриоши уложите в смазанную маслом неглубокую жаропрочную форму емкостью 1,8 л. Сверху размажьте половину шоколадного соуса. Чередуйте слои бриоши и соуса так, чтобы верхним оказался слой бриоши.

Растопите остальное масло, сбейте с яйцами, сахарной пудрой и молоком. Смесь вылейте на бриоши и дайте постоять 30 мин.

Выпекайте в духовке, разогретой до 180°C, около 50 мин. до золотистой корочки. Подавайте со сливками, посыпав сахарной пудрой.

### На заметку

В этом десерте бриошь можно заменить булочкой с корицей или сдобной фруктовой булочкой.

## Фондю из темного орехового шоколада



Ароматные ягоды и темный шоколад – само совершенство.

Порций: 4

Время на подготовку: 15 мин.

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

100 г шоколада Тоблерон (разломать)

50 г темного шоколада (разломать)

2 ст. л. сливок 48% жирности

1 ст. л. рома

разные ягоды, например клубника, малина, вишня

## Фондю из темного орехового шоколада



### Как приготовить

Для приготовления этого блюда нужно иметь фондю с «паровой баней». В керамическую чашу (вставка в фондю) положите темный шоколад и шоколад Тоблерон, добавьте сливки и нагревайте на горелке, перемешивая, пока шоколад не растает. Добавьте ром и продолжайте нагревать, помешивая, 1 мин.

Переставьте фондю с включенной горелкой на стол.

Накалывайте ягоды на бамбуковые шпажки или коктейльные палочки и обмакивайте в растопленный шоколад.

### На заметку

Вместо фруктов и ягод в полученную смесь можно обмакивать печенье.

## Яблочный стрudel с шоколадом



Порций: 6–8

Время на подготовку: 25 мин.

Время приготовления: 35 мин.

### Вам понадобится

**150 г темного шоколада** (разломать)

**125 г несоленого сливочного масла**

**50 г молотых сухарей** (или хлебных крошек)

**1 кг яблок** (очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками)

**1/2 ч. л. молотой корицы**

**50 г сахарной пудры**

**50 г кишмиша**

**50 г фундука**

**6 листов тонкого слоеного теста**

Для украшения:

**сахарная пудра**

## Яблочный стрudel с шоколадом



### Как приготовить

Растопите 50 г масла и подрумянивайте в нем молотые сухари 2–3 мин.

Переложите в миску. Добавьте яблоки, корицу, сахар, кишмиш, фундук и шоколад.

Растопите остальное масло. Смажьте растопленным маслом поочередно три листа теста и положите один на другой, а на верхний (на 1/3 длины) – начинку таким образом, чтобы от края оставалось 2,5 см. Короткие края загните внутрь, чтобы они закрыли начинку, и скатайте тесто рулетом. Переложите стрudel на смазанный маслом большой плоский противень.

Из оставшихся листов теста и начинки приготовьте второй стрudel. Оба струделя сверху смажьте кисточкой растопленным маслом и запекайте в заранее разогретой духовке при температуре 190°C. Готовый стрudel посыпьте сахарной пудрой.

## Шоколадное мороженое с розмарином



Порций: 4

Время на подготовку: 20 мин. без замораживания

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

**125 г темного шоколада** (натереть)

**600 мл сливок 48% жирности**

**150 мл молока**

**семена из 1 стручка ванили**

**4 веточки розмарина** (размять)

**5 яичных желтков**

**125 г сахарной пудры**

## Шоколадное мороженое с розмарином



### Как приготовить

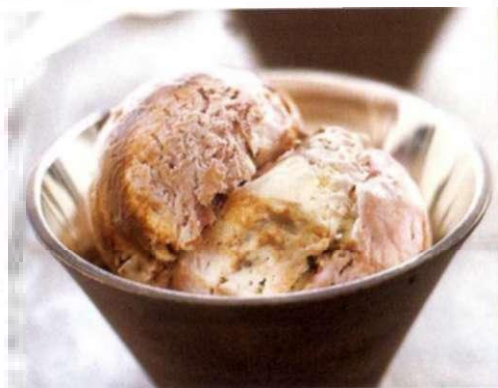
Нагревайте сливки, молоко, ваниль и розмарин до кипения, но не кипятите. Снимите с огня и дайте постоять 10 мин. Выньте розмарин и отложите.

Сбейте добела желтки с сахаром, затем, продолжая взбивать, добавьте смесь со сливками. Процедите обратно в кастрюлю и варите на слабом огне, постоянно помешивая, пока крем не загустеет. Не кипятите.

Снимите крем с огня и сразу же добавьте в него шоколад. Продолжайте размешивать, пока шоколад не растает. Переложите смесь в контейнер для замораживания, вновь положите розмарин и оставьте замораживаться. (Когда смесь охладится, удалите розмарин.)

Выньте из морозильной камеры за 15–20 мин. до подачи, чтобы мороженое слегка подтаяло.

## Неаполитанский вихрь



Порций: 8

Время на подготовку: 20 мин. без охлаждения и замораживания

Время приготовления: 8 мин.

### Вам понадобится

**200 г темного шоколада** (нарезать)

**225 г малины**

**175 г сахарной пудры**

**150 мл воды**

**600 мл сливок 48% жирности**

25

## Неаполитанский вихрь



### Как приготовить

Протрите малину сквозь сито. Растворите сахар в горячей воде, доведите до кипения и кипятите в течение 2 мин. до образования сиропа. Охладите.

Налейте 150 мл сливок в кастрюлю, подогрейте и опустите туда же шоколад. Нагревайте, помешивая, до получения однородной массы, а затем немного охладите.

Взбейте оставшиеся сливки с охлажденным сиропом до густой пены.

Переложите половину взбитой в пену смеси сливок с сиропом в отдельную посуду и добавьте малиновое пюре. Другую половину перемешайте с шоколадной массой до получения «мраморного» эффекта. Поочередно выложите обе смеси в морозильный контейнер. Осторожно перемешайте большой металлической ложкой. За 30 мин. до подачи переложите мороженое в холодильник.

### На заметку

**Клубничный «Неаполитанский вихрь»**

готовят с клубникой. Измельчите 225 г свежей клубники в кухонном процессоре, а затем протрите сквозь сито.

26

## Шоколадное мороженое



Это тающее во рту мороженое сделано вручную, без использования специальной мороженицы.

Порций: 4

Время на подготовку: 20 мин. без охлаждения и замораживания

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

**125 г темного шоколада**

**300 мл сливок 48% жирности**

**2 ст. л. молока**

**50 г сахарной пудры**

**1/2 ч. л. ванильной эссенции**

**2 ст. л. сливок 30% жирности**

Для украшения:

**шоколадный соус**

## Шоколадное мороженое



### Как приготовить

Взбейте жирные сливки (48%) с молоком до густой пены, добавьте сахарную пудру и ванильную эссенцию.

Перелейте в неглубокий контейнер и заморозьте в течение 30 мин.

Растопите шоколад на водяной бане и, добавив 30% сливки, помешивайте деревянной ложкой до получения однородной массы. Снимите и дайте постоять.

Положите мороженое в миску и быстро перемешайте вручную с растопленным шоколадом. Переложите мороженое в контейнер. Накройте крышкой и поставьте замораживаться. За 20 мин. до подачи переставьте в холодильник, чтобы мороженое слегка подтаяло. По желанию подавайте с шоколадным соусом.

## Арбузный щербет с шоколадными чипсами



Этот щербет любят на Сицилии. Он очень холодный и освежающий.

Порций: 4–6

Время на подготовку: 20 мин. без замораживания

Время приготовления 5 мин.

### Вам понадобится

- 125 г шоколадных чипсов**
- 750 г арбуза** (снять корку, удалить семена, нарезать мякоть кубиками)
- 1 палочка корицы**
- 300 г сахарной пудры**
- 8 ст. л. лимонного сока**
- 1 яичный белок**

## Арбузный щербет с шоколадными чипсами



### Как приготовить

Измельчите мякоть арбуза в кухонном процессоре, тонкой струйкой всыпьте сахарную пудру и смешивайте 30 сек.

Положите палочку корицы и медленно доведите до кипения арбузную массу, помешивая, чтобы сахар полностью растворился. Убавьте огонь и нагревайте 1 мин. Снимите с огня, добавьте лимон и охладите. Корицу выньте.

Перелейте в неглубокий контейнер и замораживайте, пока масса не замерзнет по краям. Разомните полученный щербет вилкой.

Миксером взбейте белок в пену, добавьте щербет и продолжайте взбивать до получения густой массы.

Снова положите щербет в морозильник. Когда он наполовину замерзнет, перемешайте с шоколадными чипсами и продолжайте замораживать.

За 20 мин. до подачи переложите щербет в холодильник.

## Шоколадный щербет



Этот невероятно вкусный щербет понравится всем, кто любит шоколад.

Порций: 4–6

Время на подготовку: 15 мин. без охлаждения и замораживания

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

**25 г горького шоколада** (не менее 70% какао-бобов) (мелко наломать)

**600 мл воды**

**150 г коричневого сахарного песка**

**200 г сахарного песка**

**65 г какао-порошка**

**2½ ч. л. ванильной эссенции**

**1 ч. л. растворимого кофе эспрессо**

## Шоколадный щербет



### Как приготовить

Смешайте в воде оба вида сахара и какао. Медленно доведите до кипения и варите на слабом огне 4–5 мин., помешивая, пока сахар не растворится. Уменьшите огонь и продолжайте нагревать еще 3 мин.

Снимите с огня, добавьте шоколад, ваниль, кофе и размешивайте до полного растворения. Охладите. Заморозьте в морозильной камере.

За 20 мин. до подачи переставьте щербет в холодильник.



## Шоколадно-апельсиновая «бомба»



Эта «бомба» – эффектный десерт для торжественных случаев.

Порций: 8

Время на подготовку: 15–20 мин. без замораживания

Время приготовления: 5 мин.

### Вам понадобится

Апельсиновое мороженое:

**2 апельсина**

**3 яйца** (разделить желтки и белки)

**150 г сахарной пудры**

**300 мл сливок 48% жирности** (слегка взбить)

Шоколадная начинка:

**125 г темного шоколада** (нарезать)

**4 ст. л. сливок 30% жирности**

Для украшения:

**шоколадные листья**

**апельсиновая цедра** (нарезать соломкой)

## Шоколадно-апельсиновая «бомба»



### Как приготовить

Приготовьте апельсиновое мороженое. Натрите кожуру апельсина, а из него самого выжмите сок. Взбейте апельсиновую цедру с желтками и половиной сахара до образования густой массы. В другой миске взбейте в пену белки и, продолжая взбивать, постепенно добавляйте остальной сахар.

Смешайте апельсиновый сок со взбитыми сливками. Размешивайте, добавляя сначала смесь с желтком, а затем белки. Переложите в контейнер для морозильника, накройте крышкой и замораживайте.

На малом огне осторожно (чтобы не закипели!) растопите в 30% сливках шоколад, постоянно помешивая, пока не растает. Охладите.

Положите толстый слой апельсинового мороженого в охлажденную круглую форму емкостью 1,5 л. Далее выложите слой шоколадной начинки и сверху – оставшееся мороженое. Закройте форму и заморозьте в течение 4 ч.

Выкладывая, переверните форму на охлажденное блюдо и украсьте шоколадными листьями и апельсиновой соломкой.

## Ледяной шоколадный мусс со взбитыми сливками



Порций: 8

Время на подготовку: 20 мин без охлаждения

### Вам понадобится

**125 г темного шоколада** (мелко нарезать)

**4 яйца** (разделить белки и желтки)

**125 г сахарной пудры**

**3 ст. л. воды**

**300 мл сливок 48% жирности**

Для украшения:

**8 ст. л. сливок 48% жирности** (взбить)  
**тертый шоколад**

## Ледяной шоколадный мусс со взбитыми сливками



### Как приготовить

Сбейте миксером желтки с сахаром до густой пены.

Растопите шоколад на водяной бане. Слегка охладите и смешайте с желтками.

Сбейте сливки в густую стойкую пену и затем соедините с шоколадной смесью.

Сбейте в крепкую пену белки. Добавляйте их в мусс по 1 ст. л. и размешивайте.

Готовый мусс разлейте в 8 маленьких формочек и охладите. Украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом.

### На заметку

#### **Замороженные шоколадные муссы.**

Такие муссы, без шоколадных украшений и сливок, могут храниться в замороженном виде в течение 3 месяцев. Для этого оберните их пищевой пленкой и положите в полиэтиленовый пакет.

## Шоколадно-ореховое семифреддо



Этот итальянский десерт представляет собой мороженое на основе меренги.

Порций: 6

Время на подготовку: 20 мин.  
без замораживания

Время приготовления: 5–10 мин.

### Вам понадобится

**125 г горького шоколада** (наломать)

**600 мл сливок 48% жирности**

**125 г бланшированного фундука**  
(подсушить и размолоть)

**2 яйца** (разделить белки и желтки)

**175 г сахарной пудры**

Для украшения:

**шоколадные завитки**

**бисквитное печенье**

## Шоколадно-ореховое семифреддо



### Как приготовить

Растопите шоколад. Сбивайте сливки до максимальной густоты, затем смешайте их с орехами.

В глубокой миске разотрите желтки и 2 ст. л. сахарной пудры до бела. Сделайте заготовку для меренги – в отдельной посуде сбейте в густую крепкую пену белки, постепенно добавляя сахар.

Добавьте шоколад к желткам, соедините со сливками и заготовкой для меренги – это и будет семифреддо. Положите его в пластиковый контейнер и замораживайте в течение 12 ч.

Переложите семифреддо в холодильник за 10 мин. до подачи. Украсьте шоколадными завитками и подавайте с бисквитным печеньем.

### На заметку

**Шоколадные завитки.** Растопите 150 г шоколада и размажьте достаточно толстым слоем по любой гладкой поверхности. Когда шоколад застынет, нарежьте завитки ножом для масла.

## Шоколадные сливки с лаймом



Лайм добавляет свежести этому летнему десерту.

Порций: 4

Время на подготовку: 15 мин. без охлаждения

Время приготовления: 5 мин.

### Вам понадобится

**100 г темного шоколада** (натереть на крупной терке)

**50 г сахарной пудры**

**2 лайма** (выжать сок, цедру натереть на мелкой терке)

**2 ст. л. воды**

**300 мл сливок 48% жирности**

## Шоколадные сливки с лаймом



### Как приготовить

Нагревайте сахар с водой, цедрой и соком лайма, пока он не растворится. Слегка охладите полученный сироп.

Сбейте его со сливками до густой пены. Отложите небольшую часть тертого шоколада (на украшение), остальной добавьте в сливки, перемешайте полученную смесь и разлейте в сервировочные стаканы.

Подавайте десерт охлажденным, посыпав тертым шоколадом.

## Шоколадные кубки с апельсиновым кремом



Шоколад и апельсин – волшебная кулинарная комбинация.

Порций: 6

Время на подготовку: 40 мин. без охлаждения и замораживания

### Вам понадобится

- 200 г жирного сливочного сыра
- 150 мл сливок 48% жирности
- 150 г натурального йогурта
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 апельсин (цедру натереть на мелкой терке, выжать сок)
- 3 ст. л. апельсинового ликера (по желанию)
- 4 палочки слоеного шоколада
- 6 готовых шоколадных кубков

Для украшения:  
апельсиновые цукаты

## Шоколадные кубки с апельсиновым кремом



### Как приготовить

Приготовьте апельсиновый крем. Для этого разомните сливочный сыр в миске и перемешайте его со сливками, ликером, йогуртом, сахаром, цедрой и соком апельсина.

Настругайте 1 палочку слоеного шоколада, выберите лучшие кусочки, они пойдут на украшение. Измельчите оставшиеся палочки и добавьте в крем.

Положите крем в шоколадные кубки и замораживайте в течение 3 ч.

Переставьте в холодильник за 1 ч. до подачи и украсьте шоколадной стружкой и апельсиновыми цукатами.

### На заметку

*Шоколадный кубок можно изготовить самостоятельно при помощи стакана и растопленного шоколада.*

## Шоколадный пирог со сливочным сыром



Имбирное печенье придает этому классическому десерту чудесный аромат.

Порций: 8–10

Время на подготовку: 20 мин. без охлаждения

Время приготовления: 40–45 мин.

### Вам понадобится

**125 г имбирного печенья** (раскрошить)  
**2 ст. л. какао-порошка**  
**40 г несоленого сливочного масла**

Начинка:

**400 г сливочного сыра**  
**150 г сахарной пудры**  
**3 яйца**  
**2 ч. л. ванильной эссенции**  
**150 мл сливок 48% жирности**  
**200 г темного шоколада**

## Шоколадный пирог со сливочным сыром



### Как приготовить

Смешайте раскрошенное имбирное печенье и какао-порошок. Добавьте растопленное масло. Положите смесь в разъемную форму для торта диаметром 20 см.

Разомните сливочный сыр, добавьте сахар, яйца, ваниль, сливки и хорошо перемешайте. Растопите шоколад. Положите 1/3 смеси в отдельную посуду и смешайте с шоколадом. Остальную смесь перелейте в форму, сверху смажьте шоколадным кремом и разровняйте ножом.

Выпекайте в разогретой духовке при 160°C в течение 30–40 мин. Как только середина пропечется – выключите духовку, оставив в ней остывать пирог. Затем переложите его в холодильник.

## Шоколадная филигрань



Порций: 10

Время на подготовку: 30 мин. без замораживания и охлаждения

Время приготовления: 20–25 мин.

### Вам понадобится

3 яйца

75 г сахарной пудры

50 г простой муки

25 г какао-порошка

Начинка:

2 ч. л. порошкового желатина

3 ст. л. воды

200 г темного шоколада (наломать кусочками)

500 г сыра «маскарпоне»

75 г сахарной пудры

1 ч. л. ванильной эссенции

200 г йогурта

4 ст. л. горячей воды

## Шоколадная филигрань



### Как приготовить

Смажьте форму для торта диаметром 23 см маслом и застелите бумагой. Сбейте яйца с сахаром до густой пены. Просейте муку и какао, соедините с яйцами. Переложите в форму и запекайте бисквитный корж в духовке при 190°C в течение 15 мин. Охладите.

Залейте желатин холодной водой и оставьте на 5 мин. Смажьте маслом и застелите бумагой вторую форму для торта диаметром 20 см. Корж разрежьте по горизонтали и положите половину пласта в форму. Поставьте посуду с желатином в горячую воду, чтобы желатин растаял.

Растопите 175 г шоколада. Разомните сыр и перемешайте с сахаром, ванилью, йогуртом и горячей водой. Хорошо взбейте венчиком, постепенно добавляя растаявший желатин. Половину смеси отложите в отдельную посуду и перемешайте с шоколадом. Выложите шоколадную смесь в форму на корж, сверху положите вторую половину бисквита, затем слой смеси с «маскарпоне». Поставьте охлаждаться на ночь.

## Ирландский кофейный торт



Этот несложный десерт лучше приготовить заранее, чтобы его было легче нарезать.

Порций: 8

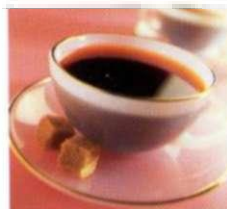
Время на подготовку: 30 мин. без замораживания и охлаждения

### Вам понадобится

**300 г** темного шоколада  
**2 ст. л.** гранулированного растворимого кофе  
**100 мл** горячей воды  
**50 г** сахарной пудры  
**3 ст. л.** ирландского виски  
**300 мл** сливок 48% жирности  
**200 г** йогурта  
**200 г** нарезанного бисквита или бисквитных палочек

Для украшения:  
**шоколадные завитки**

## Ирландский кофейный торт



### Как приготовить

Растворите кофе в горячей воде. Добавьте сахарную пудру и нагревайте, пока она полностью не растворится. Доведите до кипения и кипятите 1 мин. Снимите с огня и охладите. Добавьте виски.

Осторожно растопите шоколад в половине сливок. Перелейте в миску и смешайте с оставшимися сливками и йогуртом. Оставьте, пока смесь слегка не загустеет.

Размажьте тонкий слой шоколадного крема по прямоугольному блюду размером 23x10 см.

Пропитайте  $\frac{1}{3}$  бисквитов кофейным сиропом и разложите их на креме, а сверху слегка полейте шоколадом. Пропитайте кофейным сиропом половину остальных бисквитов и так же их уложите. Верхний слой шоколада кладите потолще. Пропитайте сиропом и положите остальные бисквиты.

Залейте торт шоколадом и охладите. Украсьте шоколадными завитками.



## Глазурованный шоколадный торт



Порций: 12–14

⌚ на подготовку: 25 мин. без охлаждения

Время приготовления: 40 мин.

### Вам понадобится

**200 г темного шоколада** (наломать)  
**2 ст. л. молока**  
**175 г несоленого масла** (размягчить)  
**175 г сахарной пудры**  
**175 г молотого миндаля**  
**40 г простой муки**  
**5 яиц** (разделить желтки и белки)  
**3 ст. л. горячей воды**

Сироп Бренди:

**25 г сахарной пудры**  
**4 ст. л. бренди**

Глазурь:

**5 ст. л. абрикосового джема**  
**75 мл воды**  
**200 г темного шоколада** (наломать)  
**25 г молочного шоколада** (наломать)

## Глазурованный шоколадный торт



### Как приготовить

Растопите шоколад в молоке. Добавьте горячую воду, масло, сахар, миндаль, муку, желтки и взбейте до густой однородной смеси.

Сбейте в пену белки, постепенно введите их в смесь. Переложите в смазанную маслом и застеленную бумагой форму диаметром 23 см. Выпекайте при температуре 180°C в течение 30 мин. Готовый бисквит накройте влажным полотенцем и оставьте в форме.

Приготовьте сироп Бренди. Для этого доведите до кипения сахар с водой и бренди, кипятите 1 мин. Выньте бисквит из формы и пропитайте сиропом.

Разогрейте абрикосовый джем и выложите на торт. Приготовьте глазурь. Нагревайте сахар с водой, пока не растворится, и кипятите 1 мин., затем добавьте темный шоколад. Размешайте и дайте загустеть.

Залейте торт шоколадной глазурью, разравнивая ножом. Отдельно растопите молочный шоколад и сбрызните торт. Охладите.

## Шоколадный торт с изюмом и фундуком



Простой в приготовлении фруктовый торт идеален для семейного торжества.

Порций: 12

Время на подготовку: 15 мин.

Время приготовления: около 2 ч.

### Вам понадобится

**3 палочки слоеного шоколада**  
**225 г сливочного масла** (размягчить)  
**225 г сахарной пудры**  
**275 г «самоподнимающейся» муки**  
**25 г какао-порошка**  
**4 яйца**  
**150 г фундука** (нарубить)  
**200 г темного шоколада** (наломать)  
**225 г изюма**

Для украшения:  
**сахарная пудра**

## Шоколадный торт с изюмом и фундуком



### Как приготовить

Смажьте маслом и застелите бумагой квадратную форму для выпечки. Нарезьте шоколадные палочки кусочками по 1,5 см.

Разотрите масло с сахаром, добавьте муку, какао, яйца и перемешивайте до получения густой однородной массы. Смешайте с ней половину резаных шоколадных палочек, 100 г фундука, 150 г темного шоколада и добавьте изюм.

Переложите смесь в форму и посыпьте оставшимися наструганными палочками, шоколадом и орехами. Выпекайте в разогретой до 150°C духовке в течение 2 ч. Готовность бисквита можно проверить деревянной зубочисткой: если она сухая – бисквит готов. Дайте торту остыть в форме.

Подавайте, слегка посыпав сахарной пудрой.

## Цукотто



Порций: 6–8

Время на подготовку: 15–20 мин. без охлаждения

Время приготовления: 35–40 мин.

### Вам понадобится

- 3 крупных яйца**
- 3 ст. л. сахарной пудры**
- 4 ст. л. простой муки**
- 1 ст. л. какао-порошка**
- 1 ст. л. растительного масла**

Прослойка:

- 4 ст. л. бренди**
- 350 мл сливок 48% жирности**
- 3 ст. л. сахарной пудры**
- 50 г темного шоколада** (наломать)
- 2 ст. л. миндаля** (нарубить и подсушить)
- 175 г вишни** (вынуть косточки)
- 2 ст. л. Кирша** (вишневого бренди)
- 1 ст. л. какао-порошка**

## Цукотто



### Как приготовить

Разотрите яйца с сахаром в миске, стоящей на водяной бане. Смешайте с просеянной мукой и какао. Перемешайте до однородного состояния и добавьте растительное масло.

Переложите в смазанную маслом форму диаметром 17 см и выпекайте 35–40 мин. при температуре 180°C. Охладите на решетке.

Разрежьте охлажденный бисквит поперек и положите один пласт на блюдо. Сбрызните бренди. Сбейте сливки до густой пены, добавьте 2 ст. л. сахарной пудры, шоколад, миндаль, вишню и Кирш. Выложите смесь на корж и закройте вторым пластом. Накройте тарелкой и поставьте в холодное место.

Опрокиньте охлажденный торт на тарелку.

Из жиронепроницаемой бумаги вырежьте круг диаметром с торт и разрежьте его на 8 одинаковых секторов. Положите секторы на торт. Поочередно убирая секторы, посыпайте торт то какао-порошком, то сахарной пудрой.

## Рождественское «полено»



Порций: 8

Время на подготовку: 45 мин.

Время приготовления: 25–30 мин.

### Вам понадобится

**4 яйца**

**100 г сахарной пудры**

**100 г простой муки**

**1 ст. л. какао-порошка**

**25 г сливочного масла** (растопить)

**сахарная пудра** (просеять)

Прослойка:

**175 мл сливок 48% жирности**

**1 ст. л. молока**

**275 г ореховой пасты**

Шоколадный крем:

**125 г сливочного масла**

**175–200 г сахарной пудры** (просеять)

**25–40 г шоколада** (растопить)

**1 ст. л. молока**

## Рождественское «полено»



### Как приготовить

Сбейте яйца с сахаром до густой массы. Дважды просейте муку и какао, соедините с этой массой и добавьте охлажденное масло. Вылейте смесь в форму для рулета 30х25 см, застеленную бумагой.

Выпекайте при температуре 190°C в течение 15–20 мин.

Опрокиньте корж на вощеную бумагу, посыпанную сахарной пудрой. Снимите бумагу, на которой выпекался бисквит. Скатайте корж в рулет так, чтобы посахаренная бумага оказалась внутри. Охладите.

Приготовьте прослойку. Сбейте молоко со сливками до густой пены, добавьте ореховую пасту.

Раскатайте бисквит, удалите бумагу, намажьте прослойкой и снова скатайте.

Приготовьте крем. Разомните масло, постепенно добавляйте сахар, шоколад и молоко, продолжайте размешивать до густой эластичной консистенции.

Обмажьте торт сливочным кремом и охладите. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

## Шоколадный пудинг



Порций: 6

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: около 2 ч.

### Вам понадобится

**100 г молочного шоколада** (наломать)

**75 г несоленого сливочного масла**  
(размягчить)

**150 г светлого тростникового сахара**

**1 апельсин** (цедру натереть на мелкой терке)

**2 яйца**

**150 г «самоподнимающейся» муки**

**25 г какао-порошка**

**1/2 ч. л. соды**

Фруктовый соус:

**125 г светлого тростникового сахара**

**75 г несоленого сливочного масла**

**4 ст. л. апельсинового сока**

**50 г фиников** (без косточек, нарубить)

## Шоколадный пудинг



### Как приготовить

Смажьте маслом и застелите жиронепроницаемой бумагой форму для пудинга емкостью 1,2 л. В глубокой миске смешайте масло, сахар, цедру и яйца. Просейте муку, какао и соду и взбивайте до густоты сметаны. Добавьте шоколад.

Выложите смесь в форму и разровняйте. Накройте двойным слоем жиронепроницаемой бумаги и фольгой, закрепив их.

Готовьте пудинг на пару (в большой кастрюле с кипящей водой) в течение 1 ч. 45 мин., добавляя при необходимости воду.

Тем временем приготовьте соус. Осторожно нагревайте сахар, масло и апельсиновый сок, пока сахар не растворится. Доведите до кипения и кипятите 1 мин. Добавьте финики и готовьте еще 1 мин. Опрокинув пудинг на тарелку и полив соусом, подавайте.

## Шоколадно-грушевый пирог



Порций: 6

Время на подготовку: 30 мин.

Время приготовления: около 30 мин.

### Вам понадобится

**150 г темного шоколада**

**2 большие груши** (разрезать на 4 части, удалить сердцевины и тонко нарезать ломтиками)

**2 ст. л. лимонного сока**

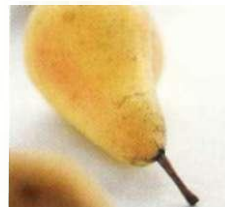
**340 г слоеного теста** (разморозить)

**сбитые яйца, для глазуровки**

Для украшения:

**сахарная пудра**

## Шоколадно-грушевый пирог



### Как приготовить

Смажьте противень маслом.

Положите нарезанные груши в миску с водой и лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Раскатайте тесто в прямоугольник размером 30x18 см, обрежьте и сделайте надрезы вдоль каждой стороны, оставляя по 1 см от края (не прорежьте тесто насквозь!).

Растопите шоколад. Размажьте его по тесту, не доходя 1 см до надрезов.

Обсушите груши и уложите их внахлест на шоколад, не заходя за надрезы. Тупой стороной ножа сделайте обращенные к центру надрезы на краях прямоугольника, смажьте края яйцом и выпекайте пирог в разогретой до 200°C духовке в течение 25 мин., пока тесто не зарумянится. Выньте блюдо из духовки. Разогрейте духовку до 230°C. Обильно посыпьте тесто и груши сахарной пудрой. Снова поставьте пирог в духовку и держите еще 5 мин. Слегка охладите, подавайте теплым.

## Шоколадный бисквитный торт



В отличие от большинства других тортов, этот не выпекают, а, наоборот – замораживают.

Порций: 12

Время на подготовку: 15 мин. без замораживания и охлаждения

### Вам понадобится

**300 г темного шоколада** (наломать на кусочки)

**2 ст. л. молока**

**125 г несоленого масла** (растопить)

**125 г галет**

**2 упаковки «пуговиц» из белого шоколада**

**2 упаковки «пуговиц» из молочного шоколада**

## Шоколадный бисквитный торт



### Как приготовить

Смажьте маслом и застелите бумагой круглую форму для выпечки диаметром 18 см. Растопите в молоке темный шоколад, добавьте масло, перемешайте, поставьте охлаждаться, но следите, чтобы шоколад не начал застывать.

Разломайте галеты на мелкие кусочки и смешайте с шоколадными «пуговицами». Бросьте их в растопленный шоколад и перелейте его в форму. Осторожно утрамбуйте. Поставьте охлаждаться не менее 3 ч.

Выньте торт из формы, удалите бумагу, на которой он выпекался.

## Торт «Шоколадный Брауни»



Основу этого торта составляет бисквит с добавлением большого количества шоколада.

Порций: 12

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 45 мин.

### Вам понадобится

**300 г темного шоколада** (разломать на кусочки)

**225 г несоленого сливочного масла** (размягчить)

**3 яйца**

**225 г светлого тростникового сахара**

**75 г «самоподнимающейся» муки**

**175 г грецких орехов** (измельчить)

**200 г молочного шоколада** (наломать)

## Торт «Шоколадный Брауни»



### Как приготовить

Смажьте маслом и застелите бумагой неглубокую форму для выпечки размером 28х20 см.

Растопите темный шоколад, затем добавьте масло.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте растопленный темный шоколад, муку, орехи (по желанию) и молочный шоколад. Перелейте смесь в подготовленную форму и выпекайте при температуре 190°C в течение 40 мин., пока середина не пропечется, а сверху не образуется корочка (низ торта должен остаться мягким). Охладите, не вынимая из формы.



## Шоколадные макаруны



Макаруны – хрустящие снаружи и мягкие внутри шоколадные миндальные печенье. Это стильное дополнение к кофе.

Порций: 25

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 15 мин.

### Вам понадобится

**2** яичных белка

**100 г** сахарной пудры

**125 г** молотого миндаля

**50 г** темного шоколада (натереть)

Для украшения:

**25** кофейных зерен с шоколадным ароматом

## Шоколадные макаруны



### Как приготовить

Накройте противень пергаментной бумагой для выпечки.

Взбейте белки в пену. Постепенно вводите сахар, продолжая взбивать до образования густой и блестящей массы. Осторожно добавьте миндаль и шоколад. По чайной ложке, порциями выкладывайте полученную массу на пергамент. В середину каждого печенья вложите по кофейному зерну. Выпекайте при температуре 180°C в течение 15 мин. Охладите на бумаге.

### На заметку

*Цельный обжаренный миндаль – хорошая замена кофейным зернам. Орехи подчеркивают вкус этого печенья.*

## Шоколадные «сигары»



Чтобы придать тонким бисквитам форму сигар, их оборачивают вокруг ложки.

Порций: 16

Время на подготовку: 20 мин.

Время приготовления: 4 мин. на каждую партию

### Вам понадобится

- 1 яичный белок
- 50 г сахарной пудры
- 2 ст. л. простой муки
- 1 ст. л. какао-порошка
- 2 ст. л. сливок 48% жирности
- 25 г несоленого сливочного масла (растопить)
- 150 г темного шоколада

## Шоколадные «сигары»



### Как приготовить

Застелите 4 противня пергаментной бумагой.

Сбейте белок с сахаром, добавьте просеянную муку, какао, сливки и масло.

Положите 4 дес. л. смеси на противень, на некотором расстоянии друг от друга, разгладьте выпуклой стороной ложки. Выпекайте в духовке, разогретой до 220°C, в течение 4 мин.

Выньте бисквиты из духовки и оставьте на 30 сек. Оберните каждый кусочек вокруг ручки деревянной ложки. Снимите и положите получившиеся трубочки на решетку. Повторите то же с остальной смесью.

Растопите шоколад и обмакните в него один из концов каждой трубочки. Оставьте «сигары» на бумаге, пока шоколад не застынет.

## Шоколадные трубочки с корицей



Порций: 4

Время на подготовку: 20 мин. без  
охлаждения

Время приготовления: 4 мин.

### Вам понадобится

**200 г** плитка молочного шоколада  
с орехами и фруктами

**8 листов** тонкого слоеного теста

**1 яйцо** (сбить)

**40 г** сахарной пудры

**1 ч. л.** молотой корицы

**масло, для фритюра**

Для украшения:

**обжаренный миндаль** (нарубить)

## Шоколадные трубочки с корицей



### Как приготовить

Разрежьте нагретым ножом шоколадную плитку поперек на 16 полосок.

Смажьте один лист теста яйцом. Накройте другим листом и снова промажьте яйцом. Разрежьте листы на 4 прямоугольника.

Положите поперек прямоугольника одну шоколадную полоску. Заверните короткие края листа на шоколад и смажьте яйцом. Сверните прямоугольник из теста по длине в трубочку. Так же приготовьте и остальные трубочки.

Охлаждайте 30 мин.

Смешайте сахар с корицей. Нагрейте масло для фритюра до 180–190°C. Жарьте трубочки в масле в течение 2 мин. до золотистого цвета, обсушите их на кухонном полотенце. Готовые трубочки обваляйте в сахаре с корицей и посыпьте обжаренным миндалем. Перед подачей охладите до комнатной температуры.

## Овсяные кексы с шоколадом и апельсином



Порций: 9–10

Время на подготовку: 10 мин.

Время приготовления: 15–20 мин.

### Вам понадобится

**225 г простой муки**

**2 ч. л. разрыхлителя**

**1 апельсин** (цедру натереть на мелкой терке)

**50 г овсяной муки**

**75 г светлого тростникового сахара**

**200 г греческого йогурта**

**4 ст. л. подсолнечного масла**

**150 мл молока**

**1 яйцо**

**200 г молочного шоколада** (наломать)

## Овсяные кексы с шоколадом и апельсином



### Как приготовить

Выложите на противень 10 бумажных формочек для кексов.

Просейте муку и соду в миску. Добавьте цедру, овсяную муку и сахар, а затем йогурт, взбитый с маслом, молоком и яйцом. Туда же положите ломтики шоколада. Металлической ложкой аккуратно перемешайте, при необходимости добавляя молоко (если смесь будет слишком густой).

Разложите смесь по формочкам и слегка присыпьте овсяной мукой. Выпекайте кексы в духовке при температуре 200°C 15–20 мин., пока они не поднимутся.

## Шоколадные трюфели с ромом



Шоколадные трюфели считаются во Франции традиционным рождественским подарком.

Порций: 16

Время на подготовку: 30 мин. без охлаждения

Время приготовления: 10 мин.

### Вам понадобится

**75 г темного шоколада**  
**25 г несоленого сливочного масла**  
**125 г сахарной пудры**  
**2 ст. л. темного рома**  
**какао-порошок**

## Шоколадные трюфели с ромом



### Как приготовить

Растопите шоколад и охладите.

Разотрите добела масло с сахаром. Смешайте с охлажденным шоколадом и ромом, тщательно перемешайте. Накройте крышкой и поставьте охлаждаться.

Скатайте охлажденную смесь в шарики диаметром 2,5 см. Обваляйте их в какао и положите на лист промасленной бумаги. Поставьте охлаждаться.

Перед подачей подержите готовые трюфели при комнатной температуре в течение 30 мин.

## Указатель

- Арбузный щербет с шоколадными чипсами **29**  
Глазурованный шоколадный торт **49**  
Жареные бананы с шоколадом и медом **5**  
Жареные груши в шоколадном соусе **3**  
Ирландский кофейный торт **47**  
Ледяной шоколадный мусс со взбитыми сливками **35**  
Неаполитанский вихрь **25**  
Овсяные кексы с шоколадом и апельсином **71**  
Рождественское «полено» **55**  
Слоеный торт с шоколадом и бананами **13**  
Торт «Шоколадный Брауни» **63**  
Фондю из темного орехового шоколада **19**  
Хлебный пудинг с шоколадной начинкой **17**  
Цукотто **53**  
Шоколадная башня с ромовым маслом **15**  
Шоколадная филигрань **45**  
Шоколадно-апельсиновая «бомба» **33**
- Шоколадно-грушевый пирог **59**  
Шоколадное мороженое **27**  
Шоколадное мороженое с розмарином **23**  
Шоколадное ризотто **9**  
Шоколадно-ореховое semifreddo **37**  
Шоколадно-рисовый пудинг с карамелью **7**  
Шоколадные блинчики с острым сыром «рикотта» **11**  
Шоколадные кубки с апельсиновым кремом **41**  
Шоколадные макаруны **65**  
Шоколадные сливки с лаймом **39**  
Шоколадные «сигары» **67**  
Шоколадные трубочки с корицей **69**  
Шоколадные трюфели с ромом **73**  
Шоколадный бисквитный торт **61**  
Шоколадный пирог со сливочным сыром **43**  
Шоколадный пудинг **57**  
Шоколадный торт с изюмом и фундуком **51**  
Шоколадный щербет **31**  
Яблочный струдель с шоколадом **21**

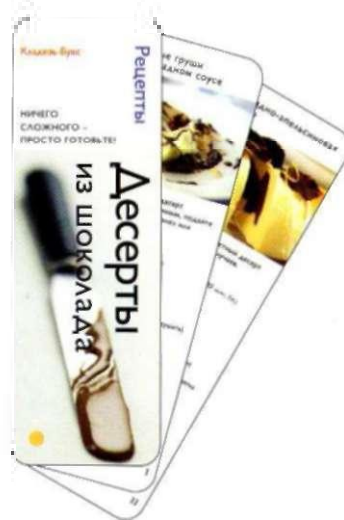
Перевод с английского *Н.А. Савушкиной*  
Редактор *Н.С. Самбу*  
Технический редактор *Н.Н. Должикова*  
Компьютерная верстка *О.Д. Маркина*  
Корректор *Е.И. Мишина*

Лицензия № 066417 от 18.03.99  
Подписано в печать 16.05.2005  
Печать офсетная. Бумага мелованная  
Гарнитура «GillSans». Тираж 5000  
Издательство «Кладезь-Букс»  
117574, Москва, проезд Одоевского, 2а  
Наши электронные адреса:  
<http://www.kladez-books.ru>  
E-mail: [kladez@aha.ru](mailto:kladez@aha.ru)

По вопросам реализации обращаться  
по тел.: 422-18-85, факс: 421-70-37

Отпечатано в Гонконге

Вкусные  
оригинальные  
десерты,  
включающие  
в себя шоколад,  
порадуют каждого  
любителя  
сладкого.



ISBN 5-93395-110-2



9 785933 951100

Рецепты  
Десерты из шоколада