

Калорийность порции
520 ккал
Время приготовления
от 1 часа
Сложность ★★★★★

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЯГОДАМИ

НА 4 ПЕРСОНЫ: 150 г черного шоколада, 4 яйца, 175 г сахара, 100 г муки, 25 г какао, 150 г свежих ягод (любых), растительное масло.

Половину шоколада поломать на кусочки. Отправить в сотейник шоколад, какао и 150 г сахара. Залить кипятком (150 мл). Варить, помешивая, до однородности. Муку просеять, добавить в шоколадную массу. Перемешать. Белки отделить от желтков и взбить в крепкую пену, постепенно добавляя оставшийся сахар. Соединить взбитые белки и шоколадно-мучную смесь. Аккуратно перемешать. Положить ягоды и еще раз перемешать. Дно формы застелить бумагой, стенки смазать растительным маслом. Перелить тесто в форму. Выпекать в духовке 30–35 минут при 185 °С. Готовый пирог остудить. Оставшийся шоколад измельчить. Залить кипятком (80 мл). Прогреть на среднем огне до получения гладкой однородной массы. Покрывать глазурью пирог и оставить для застывания. Перед подачей украсить свежими ягодами.

ШОКОЛАДНОЕ ФОНДЮ

НА 3 ПЕРСОНЫ: 300 г черного шоколада, 2 ст. л. молока, 250 мл сливок, 2 ст. л. рома, 0,5 ч. л. корицы, 75 г сливочного масла.

Шоколад разломать на кусочки, влить молоко и прогревать на слабом огне. Когда он станет мягким, добавить сливки. Варить, помешивая, до получения однородной массы. Положить масло, корицу и ром. Тщательно перемешать. Переставить емкость с шоколадной массой на подставку со свечой. Выбрать фрукты по вкусу. Нанизать на шпажки и обмакивать в шоколадное фондю.



Калорийность порции
550 ккал
Время приготовления
от 30 минут
Сложность ★★★★★

ШОКОЛАДНЫЕ КЕКСЫ

НА 4 ПЕРСОНЫ: 70 г черного шоколада, 1 стакан муки, 3 яйца, 3 ст. л. молока, 3 ст. л. сметаны, 70 г сливочного масла, 7 ст. л. какао, 1 стакан сахара, 1 ч. л. соды, уксус, соль.

Шоколад разломать на маленькие кусочки. Муку просеять с 4 ст. л. какао. Добавить щепотку соли, сахар (отложить 5 ст. л.) и шоколад. Соду загасить уксусом. Масло растопить, немного остудить. Смешать масло, яйца и соду, влить молоко и слегка взбить венчиком. Соединить мучную смесь с молочно-масляной. Тщательно перемешать, разлить тесто по формочкам. Выпекать в духовке 15 минут при 175 °С. Остудить. Сметану, оставшиеся какао и сахар соединить в сотейнике. Немного прогреть до получения однородной смеси (следить, чтобы не свернулось!). Покрывать глазурью кексы.

ЖИЗНЬ В ШОКОЛАДЕ

Текст: Татьяна Чухрова

ЕСТЬ ЛИ УНИВЕРСАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО, КОТОРОЕ ЛЮБЯТ ВСЕ СЛАДКОЕЖКИ МИРА БЕЗ ИСКЛЮЧЕНИЯ? КОНЕЧНО, ЕСТЬ – ШОКОЛАД. И ЦЕНЯТ ЕГО НЕ ТОЛЬКО ЗА ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА, ХОТЯ ОНИ БЕССПОРНЫ, НО И ЗА ПОЛЕЗНЫЕ

Ученые считают какао-бобы кладезем антиоксидантов – соединений, омолаживающих организм и значительно снижающих риск развития многих серьезных недугов. Подсчитано, что в 50 г горького шоколада их столько же, сколько в 17 стаканах свежевыжатого апельсинового сока! Ну а о том, что содержащийся в шоколаде теобромин способствует выработке организмом гормонов счастья – эндорфинов, а фенилэтиламин помогает победить стресс, даже упоминать как-то неудобно – кто об этом не знает? А еще какао-бобы богаты железом, кальцием и марганцем, укрепляющими кости, магнием, благотворно влияющим на нервную систему, а также минералами, помогающими сохранить крепкие зубы. Приятный аромат шоколада увеличивает выработку в организме иммуноглобулина А, а это вещество защищает от бактерий и вирусов. Впрочем, все перечисленные достоинства шоколада вовсе не означают, что его можно уплетать за обе щеки с утра до вечера. Не стоит забывать о том, что все хорошо в меру, а предпочтение лучше отдать все-таки горьким сортам – именно они считаются наиболее полезными для организма и менее калорийными. К слову, горьким называют шоколад, если какао в нем больше 50%, а черным – если около 40%. К выбору любимого лакомства знатоки советуют относиться со всей серьезностью. Плитка должна иметь гладкую блестящую поверхность, а на изломе быть матовой. Качественный шоколад должен ломаться с сухим треском, ни в коем случае не тянуться и непременно быстро таять во рту.



Калорийность порции
490 ккал
Время приготовления
от 45 минут
Сложность ★★★★★

ФОРЕЛЬ В СОУСЕ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

НА 2 ПЕРСОНЫ: 2 порционных куска филе форели (примерно по 120 г), 30 г белого шоколада, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. лимонного сока, 30 г сливочного масла, 100 мл рыбного бульона, соль, черный молотый перец.

Рыбу обжарить на сливочном масле (15 г) до золотистой корочки. Для соуса в сотейнике растопить половину масла, всыпать муку, хорошо перемешать. Чтобы мука не собиралась в комочки, ее нужно чуть присолить. Понемногу, постоянно размешивая, влить бульон. Посолить и поперчить по вкусу. Готовить соус на маленьком огне примерно 10 минут, помешивая, чтобы не пригорел. Снять с огня, добавить измельченный шоколад и лимонный сок. Подавать рыбу, полить соусом. Идеальный гарнир – рис.



Калорийность порции
310 ккал
Время приготовления
30 минут
Сложность ★★★★★

ТОП-3 КОНДИТЕРСКОЙ МОДЫ



↑ **ЖИВЫЕ ЦВЕТЫ** – свежий (во всех смыслах) тренд. Сложно придумать более свадебный декор. А если использовать те же цветы, что и в букете невесты, это поддержит общую стилистику торжества. Особенно красиво смотрятся крупные бутоны: розы, эустомы, пионы, анемоны. К ним обычно добавляют немного фруктов или ягод, мелких соцветий, зелени. Цветы – самостоятельное, полноценное украшение, поэтому они не терпят рядом другого декора. Банты, кружево и фигурки только испортят весь дизайн. На свадебном торте цветы могут быть собраны во флористическую композицию на верхушке, сбегать водопадом, обрамлять ярусы – вариантов масса.



↑ **«ПРОВАНС»**. Французская провинция славна не только ароматными прованскими травами и бескрайними лавандовыми полями. Она дала название целому стилю – в одежде, интерьере, торжествах и... декоре свадебных тортов. Изготовленный из бисквитных или медовых коржей торт украшается разнообразной зеленью, сладкими ягодами и фруктами. При оформлении используются скромные пастельные оттенки – лавандовый, молочный, фисташковый, кремовый, светло-серый. Яркие акценты здесь неуместны. Легкий, воздушный, оригинальный свадебный торт «Прованс» идеально подходит для свадьбы в этом же стиле.



↑ **ЭКЛЕКТИКА**. Смешение стилей, которое царит в подиумной и уличной моде, добралось и до моды кондитерской. Совсем недавно «несерьезный» свадебный торт, сочетающий в себе яркие кремовые и «голые» ярусы да еще украшенный асимметричной композицией из темных ягод с цветами «на макушке» считался бы плохим тоном. А сегодня такое решение очень даже в тему. Эклектику часто выбирают молодые и незакомплексованные женихи и невесты. Также они любят различные надписи – но не банальные love или собственные инициалы, а фразы, имеющие значение только для них двоих.



Текст: **Ольга Октябрева**

Сладость в радость

ТОРТ – ЗВЕЗДА ЛЮБОГО СВАДЕБНОГО ЗАСТОЛЯ. ПОЭТОМУ КАЖДАЯ ПАРА ХОЧЕТ, ЧТОБЫ ОН БЫЛ ВКУСНЫМ, ОРИГИНАЛЬНЫМ И КРАСИВЫМ. СОБИРАЕТЕСЬ УДИВИТЬ ГОСТЕЙ? ТОГДА ВАМ СЛЕДУЕТ БЫТЬ В КУРСЕ МОДНЫХ ТЕНДЕНЦИЙ!

Главными людьми на свадьбе – молодожены. Если в финале многолюдного торжества они непременно хотят вдвоем разрезать многоярусное сооружение, усыпанное сахарными розами с обнимающейся сладкой парочкой на верхушке, – так тому и быть. Но учтите, что есть множество альтернатив этому решению. Торт, как и любая деталь на свадьбе, должен отражать общую стилистику праздника.

Винтаж снова в моде, потому те, кто решил праздновать в стиле ар-деко или «Великого Гэтсби», возможно, остановят свой



выбор на необычном «металлическом» торте. Эффект металлик в декоре сладкого угощения достигается с помощью специальной съедобной краски. Можно сделать «металлическим» весь торт либо выделить изысканным блеском только один ярус или определенный мотив.

Любителям минимализма понравится геометрический свадебный торт – квадратный или прямоугольный. Треугольники, круги и полоски из цветной глазури придадут ему оригинальности и неповторимости.

В свете повальной моды на все экологическое актуален лесной торт. Веточки, цветочки, листочки, кора дерева – но не настоящие, а вполне съедобные, из мастики. Смотрится неизбито и свежо. Особенно если эффектно подать лакомство на деревянной подставке.

Продолжение экотемы и главный хит нынешнего сезона свадеб – торт с открытыми коржами, или, как его еще называют, голый. Без мастики, глазури и крема – все на виду.



Выглядит аппетитно и привлекательно, но не пафосно, а как домашнее лакомство. Для изготовления таких тортов кондитеры стараются максимально использовать природные ингредиенты: натуральные соки, мед, взбитые сливки. Впрочем, «обнаженность» не означает отсутствие аксессуаров – его украшают фруктами, ягодами и живыми цветами. Получается стильно и естественно.

Сейчас все больше молодоженов отдают предпочтение маленьким семейным свадьбам и свадьбам для двоих. Для такого праздника не нужен огромный торт – вполне достаточно обычного одноярусного. «Голый» – идеальный вариант для свадьбы в стиле рустик, бохо, эко. Но для классической тоже подойдет, если выбрать понаряднее, в несколько ярусов.

