

АЛЕНА ГУДЗЕНКО — фудфотограф, автор кулинарного блога в Instagram (*alonka\_good*). Увлекается кулинарией и фотографией. Делится простыми и доступными рецептами. Любит красивую еду. Считает, что кулинарные шедевры можно создать из самых простых продуктов на обычной кухне.

Горячий, с орешками, нежный молочный, темный с горчинкой, на тортах, в печенье, в начинке, в выпечке, к праздникам, в подарок, к десерту, с чашкой кофе, в любой ситуации — шоколад всегда кстати. Говорят, девять из десяти человек любят шоколад, а десятый всегда немного лукавит.

- Печенье-брауни с морской солью
- Классический венский торт «Захер»
- Шоколадная колбаска родом из детства
- Изысканный фондан
- Блины с шоколадом и клубникой на Масленицу
- Шоколадный кулич с запеченной глазурью к Пасхе
- Торт с вишней и кремом маскарпоне на день рождения

Печенье и конфеты, торты и тарты, выпечка, холодные и праздничные десерты с шоколадом! И сколько бы ни съел, рука сама тянется за еще одним кусочком. Ведь шоколад — это счастье каждый день.

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-617-12-8449-4



9 786171 284494

 @ALONKA\_GOOD



IG @ALONKA\_GOOD



Алена Тудзенко  
СЧАСТЬЕ  
НА ВКУС  
Десерты  
с шоколадом



ХАРЬКОВ  
2021



КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА





## От автора

Все остальное — это просто еда.

А шоколад — это шоколад.

*Патрик Скин Кэтлинг*

Горячий, с орешками, нежный молочный, темный с горчинкой, сверху на торте, в печенье, в начинке, в выпечке, к праздникам, в подарок, к десерту, с чашкой кофе — в любой ситуации шоколад всегда кстати.

И никакой десерт не сравнится с шоколадным, любое лакомство останется в проигрыше. Потому что то, что полито шоколадом, в десятки раз аппетитнее и вкуснее. Ведь шоколад любят все. И это неоспоримый факт. Как говорится, девять из десяти человек любят шоколад. Десятый всегда врет и не сознается.

А если уж эта книга оказалась в ваших руках, в ближайшее время у вас точно все будет в шоколаде. Печенье и конфеты, торты и тарты, выпечка, холодные десерты и десерты на праздник — все это шоколадное и с шоколадом. Ничего вкуснее и быть не может!

Рецепты любой сложности — от простой шоколадной колбаски родом из детства до изысканного ресторанный фондана с жидкой начинкой, от шоколадного печенья-брауни с морской солью до классического венского торта «Захер». Любой десерт становится беспроигрышным вариантом, если он шоколадный.

Особенно приятно готовить шоколадные блюда к праздникам. Нежные горячие блины с тающими каплями шоколада и клубникой к Масленице или шоколадное брауни с привидениями из бэзе на Хэллоуин... А как интересно приготовить к Пасхе необычные шоколадные куличи с запеченной глазурью сверху или торт с вишней и нежным кремом на день рождения! Шоколад украсит любой праздник.

*Пусть все будет в шоколаде!*

*Алена Гудзенко*









# ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ

# Шоколадные бискотти с фундуком, вялеными вишнями и корицей

## *Ингредиенты*

360 г муки	150 мл молока
160 г сахара	100 г вяленых вишен
40 г какао	100 г жареного фундука
7 г сухих дрожжей	2 ч. л. молотой корицы
2 яйца	Щепотка соли
40 г меда	

## *Приготовление*

Смешать сухие ингредиенты: муку, сахар, какао, сухие дрожжи, щепотку соли, корицу, вяленые вишни и фундук. В отдельную миску разбить яйца, влить молоко и добавить мед.

Вмешать сухие компоненты теста, сформировать из полученной массы два небольших батона. Накрыть пищевой пленкой и оставить в теплом месте на полчаса.

Затем выпекать в духовке при 180 °С 30—35 минут. Охладить батоны и нарезать их на небольшие бискотти. Подсушить печенье в духовке при температуре 150 °С в течение 20—30 минут.









# Клубничный мармелад в шоколадной поливке

## *Ингредиенты*

300 г клубники  
300 мл воды  
150 г сахара

7 г агар-агара  
50 г шоколада

## *Приготовление*

Агар-агар залить водой комнатной температуры. Клубнику смешать с сахаром и перебить массу в однородное пюре, по желанию дополнительно протереть через сито, чтобы избавиться от косточек.

Воду с агар-агаром довести до кипения в сотейнике и проварить 2 минуты, затем влить клубничный сок. Кипятить 2—3 минуты.

Охладить массу для мармелада и перелить в стеклянную форму. Отправить в холодильник на 30—50 минут. Затем нарезать мармелад кубиками и обвалять в сахаре.

Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане. Полить клубничный мармелад шоколадом.









# Мраморное печенье с трещинками

## *Ингредиенты*

160 г муки

150 г сахара

60 г какао

50 г сливочного масла

2 яйца

6 г разрыхлителя

1 ч. л. ванилина

100 г сахарной пудры

Щепотка соли

## *Приготовление*

Яйца взбить с сахаром и ванилином в пышную массу. Сливочное масло растопить и добавить в тесто. В отдельной миске смешать сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, какао и щепотку соли.

Смешать жидкие и сухие компоненты, чтобы получилось тугое шоколадное тесто. Оставить его в холодильнике на 30 минут. Затем сформировать из теста небольшие шарики и обвалять их в сахарной пудре.

Запекать печенье в духовке при температуре 190 °С в течение 15 минут.









# Праздничный торт тирамису на Новый год

## *Ингредиенты*

250 г печенья савоярди	150 мл крепкого кофе
250 г сыра маскарпоне	40 г какао
2 яйца	Клубника для украшения
3 ст. л. сахара	

## *Приготовление*

Кофе заварить и оставить охлаждаться. Яйца разделить на желтки и белки в разные чаши. Сначала взбить белки с половиной сахара в пышную стойкую массу. Затем — желтки до светлой массы с оставшимся сахаром.

К желткам порциями ввести сыр маскарпоне, добавить взбитые белки и аккуратно размешать до однородности.

На дно разъемной формы выложить печенье савоярди, предварительно окунув его в крепкий кофе.

По бортику формы отсадить крем в кондитерском мешке. Слегка утапливая в нем печенье, расположить сухие савоярди плотно к стенкам формы.

Собрать торт слоями: крем, затем печенье, смоченное в кофе, посыпать немного какао и повторить слои.

Отправить торт тирамису в холодильник на 1—4 часа. Перед подачей щедро посыпать какао и украсить мороженой клубникой.





# Содержание

От автора .....	3
<b>ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ</b> .....	5
Шоколадные бискотти с фундуком, вялеными вишнями и корицей...	6
Клубничный мармелад в шоколадной поливке .....	8
Мраморное печенье с трещинками .....	10
Шоколадные трюфели с ореховой пастой в посыпке из соленого арахиса .....	12
Американское печенье с кусочками шоколада и цветными конфетами .....	14
Простые шоколадно-медовые пряники .....	16
Шоколадное печенье-брауни с морской солью .....	18
Кокосовые конфеты в черном шоколаде .....	20
Хрустящие шоколадные меренги .....	22
<b>ТОРТЫ И ТАРТЫ</b> .....	25
Классический венский шоколадный торт «Захер» .....	26
Изысканные шоколадные тарталетки с ганашом и малиной .....	28
Воздушный торт «Анна Павлова» с вишней и шоколадом .....	30
Тарт с малиной и муссом из белого шоколада .....	32
Яркий ежевичный чизкейк на влажном шоколадном брауни .....	34
Песочный шоколадный тарт с карамелью и морской солью .....	36
Яблочный торт с шоколадом, корицей и карамелью .....	38
Шоколадные тарталетки с персиками и швейцарской меренгой .....	40
<b>ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ</b> .....	43
Нежная шоколадная панакота .....	44
Апельсиновое желе с шоколадным муссом .....	46
Сэндвич-мороженое с шоколадными вафлями .....	48



Шоколадный семифредо с фисташками и малиной . . . . . 50

Шоколадная гранола с орехами, бананом и молоком. . . . . 52

Сабайон на шампанском с клубникой и белым шоколадом. . . . . 54

Шоколадно-кофейный мусс с корицей и кардамоном. . . . . 56

Простая шоколадная колбаска родом из детства . . . . . 58

**ВЫПЕЧКА** . . . . . 61

Шоколадный кекс с цукини. . . . . 62

Шведские булочки-узелки с шоколадной начинкой. . . . . 64

Пряный пирог с корицей, вишней и шоколадом. . . . . 66

Ароматный шоколадный кекс с целыми пряными грушами . . . . . 68

Рассыпчатый яблочный крамбл с шоколадной крошкой . . . . . 70

Шоколадный фондан . . . . . 72

Нежные банановые капкейки с шоколадным кремом . . . . . 74

Шоколадный чизкейк с ежевикой и воздушным кремом . . . . . 76

**К ПРАЗДНИКАМ** . . . . . 79

Рождественский дрожжевой кекс с шоколадом и цукатами . . . . . 80

Шоколадный кулич с запеченной глазурью к Пасхе. . . . . 82

Торт с вишней и кремом маскарпоне на день рождения. . . . . 84

Льежские вафли с ягодами и шоколадом на завтрак ко Дню  
влюбленных. . . . . 86

Блины с шоколадом и клубникой на Масленицу. . . . . 88

Шоколадное брауни с привидениями из бeze на Хэллоуин . . . . . 90

Праздничный торт тирамису на Новый год . . . . . 92

УДК 641.5  
Г93



Дизайнер обложки Анастасия Попова

---

Популярне видання

Популярное издание

ГУДЗЕНКО Альона  
**Щастя на смак. Десерти з шоколадом**  
(російською мовою)

ГУДЗЕНКО Алена  
**Счастье на вкус. Десерты с шоколадом**

Головний редактор С. І. Мозгова  
Відповідальний за випуск О. М. Шелест  
Редактор О. В. Супронюк  
Художній редактор А. О. Попова  
Технічний редактор В. Г. Євлахов  
Коректор В. І. Сайко

Главный редактор С. И. Мозговая  
Ответственный за выпуск О. Н. Шелест  
Редактор О. В. Супронюк  
Художественный редактор А. О. Попова  
Технический редактор В. Г. Евлахов  
Корректор В. И. Сайко

Підписано до друку 23.12.2020.  
Формат 70x100/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 7,74.  
Наклад 2500 пр. Зам. № .

Подписано в печать 23.12.2020.  
Формат 70x100/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 7,74.  
Тираж 2500 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24  
E-mail: cor@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24  
E-mail: cor@bookclub.ua

Віддруковано  
згідно з наданим оригінал-макетом  
у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано  
согласно предоставленному оригинал-макету  
в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

---

ISBN 978-617-12-8449-4

- © Depositphotos.com / giraphics / freepik.com, обложка, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021