



# Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ .....	5
ИНВЕНТАРЬ .....	6
КАК СОБРАТЬ ТОРТ .....	8

## *Печенье, конфеты и другие сладости*

СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ .....	13
РОЗОВОЕ САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ .....	14
ПЕЧЕНЬКИ «ТУТТИ-ФРУТТИ» .....	16
ПЕЧЕНЬЕ С ПОСЫПКОЙ .....	18
МЯТНЫЕ БЕЗЕ «ПОЦЕЛУЙЧИКИ» .....	21
СМОРОДИНОВОЕ МАРШМЕЛЛОУ С ЗАВИТУШКАМИ .....	22
КЕЙК-ПОПСЫ «РОЗОВЫЙ ШОКОЛАД» .....	25
ТРЮФЕЛИ «КЛУБНИЧНЫЙ ШОКОЛАД» .....	26
РОЗОВЫЕ ПАНКЕЙКИ .....	29
ВАФЛИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» .....	30
КРЕП-РУЛЕТЫ .....	33
ФАДЖ .....	34

## *Капкейки и пирожные*

ПОНЧИКИ .....	39
КЛУБНИЧНЫЕ КАПКЕЙКИ .....	40
РОЗОВЫЕ КАПКЕЙКИ .....	42
ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ .....	44
МАЛИНОВЫЕ ЭКЛЕРЫ .....	46
РАЗНОЦВЕТНЫЕ БЛОНДИ .....	48
РОЗОВЫЕ «РОКИ-РОУД» .....	51
ВУПИ-ПАЙ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» .....	52
«ПАВЛОВА» .....	54





## *Пироги и торты*

ЧИЗКЕЙК-ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ .....	58
КЕКС С ЯРКОЙ ПОСЫПКОЙ .....	60
КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ НА ПРОТИВНЕ .....	62
РОЗОВЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ .....	64
КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ .....	66
ТОРТ «РОЗОВЫЙ МРАМОР» .....	68
ТИРАМИСУ-ТОРТ .....	70
БЛИННЫЙ ТОРТ .....	72
ТОРТ «КОНФЕТТИ» .....	75
ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ .....	78

## *Без выпечки*

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИА-ПУДИНГ .....	83
МАЛИНОВЫЙ МУСС .....	84
КЛУБНИЧНАЯ ПАННА-КОТТА .....	87
АРБУЗНАЯ ГРАНИТА .....	88
НЕЖНОЕ КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОЙ .....	91
КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК .....	92
КЛУБНИЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИМОНАД .....	95

