

recipes / recepty / rezepte / recettes / ricette
recetas / receitas / przepisy / recepty / рецепты

**Chocolate sweets**

100 g couverture chocolate, 50 g 100% fat

Melt the chocolate in a bain-marie, add fat, mix well and pour the liquid mixture into the moulds. Leave to cool down in the refrigerator and then turn out by pressing lightly on the bottom of the mould. For an impressive appearance, pour both dark and white chocolate into each mould, add a whole hazelnut, ground walnuts, dried or candied fruits, etc. as filling.

Čokoládové bonbony

100 g čokolády na vaření, 50 g stoprocentního tuku

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni, přidejte tuk, důkladně promíchejte a tekutou směs nalijte do formiček. Nechte ztuhnout v ledničce a poté mírným tlakem na dno formičky vyklopte. Působivého výsledku dosáhnete, pokud budete do jednotlivých formiček střídavě nalévat tmavou a bílou čokoládu, jako náplň přidáte celý lískový oříšek, mleté ořechy nebo sušené či kandované ovoce apod.

Schokobonbons

100 g Kuvertüre, 50 g Fett zum Braten

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Fett zugeben, gründlich vermischen und die flüssige Masse in die Schokoladenform gießen. Im Kühlschrank erstarren lassen und mit leichtem Druck die Form lösen. Beim Wechseln zwischen der Bitter- und Weißschokolade kann man einen wirkungsvollen Effekt erzielen, als Füllung kann man Haselnuss, gemahlene Nüsse, bzw. Dörrobst oder kandierte Früchte usw. zugeben.

Bonbons au chocolat

100 g de chocolat de cuisson, 50 g de margarine 100% végétale

Faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la margarine, bien remuer et verser le mélange liquide dans les moules. Laisser durcir au réfrigérateur, puis démouler en appuyant légèrement sur le fond du moule. Vous obtiendrez un résultat spectaculaire en versant dans chaque moule en alternance du chocolat noir et du chocolat blanc, en ajoutant comme garniture une noisette entière, des noix moulues, des fruits secs ou candis, etc.

Ciocolatini

100 g di cioccolato copertura, 50 g di burro

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il burro, mischiare per bene e versare il composto ottenuto direttamente nello stampo. Lasciare raffreddare nel frigorifero e rimuovere i cioccolatini premendo leggermente il fondo dello stampo. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, versare all'interno dello stampo sia cioccolato fondente che quello bianco ed all'interno di ogni stampino aggiungere una nocciola intera, noci grattugiate, frutta disidratata o candita, ecc.

Bombones de chocolate

100 g de cobertura de chocolate, 50 g de manteca

Fundir el chocolate al baño maría, añadir la manteca, mezclar bien y verter la mezcla líquida en los moldes. Dejar enfriar en el frigorífico y después sacar los bombones presionando ligeramente sobre el fondo del molde. Para un resultado impresionante, añada como relleno chocolate blanco y chocolate negro en cada molde, agregue una avellana entera, nueces molidas, frutas secas o confitadas, etc.

Bombons de chocolate

100 g chocolate p/coberturas, 50 g manteiga 100%

Derreter o chocolate em banho maria, adicionar a manteiga, misturar muito bem e colocar o preparado nas formas. Deixar arrefecer no frigorífico e desmoldar pressionando ligeiramente o fundo da forma. Para uma apresentação mais elegante colocar chocolate branco e negro em cada forma e como recheio adicionar avelãs inteiras, picadas, frutas secas ou cristalizadas, etc.

Czekoladki

100 g czekolady do rozpuszczenia, 50 g stuprocentowego tłuszczu

Czekoladę należy rozpuścić w kąpieli wodnej, a następnie dodać tłuszcz. Po dokładnym wymieszaniu, płynną mieszaninę należy przelać do foremek. Zostawić w lodówce do zastygnięcia. Gotowe czekoladki należy wyciągnąć przez delikatne naciśnięcie na dno foremki. Ciekawy efekt można osiągnąć przez nalewanie na przemian białej i ciemnej czekolady do jednej foremki. W środku czekoladki można umieścić orzecha laskowego, rozdrobnione orzechy, suszone lub kandyzowane owoce itp.

Čokoládové bonbóny

100 g čokolády na varenie, 50 g stopercentného tuku

Čokoládu rozpustíte vo vodnom kúpeli, pridajte tuk, dôkladne premiešajte a tekutú zmes nalejte do formičiek. Nechajte stuhnúť v chladničke a potom miernym tlakom na dno formičky vyklopte. Pôsobivého výsledku dosiahnete, pokiaľ budete do jednotlivých formičiek striedavo nalievat tmavú a bielu čokoládu, ako náplň pridáte celý lískový oříšek, mleté ořechy alebo sušené či kandizované ovocie apod.

Шоколадные конфеты

100 г шоколада, 50 г стопроцентного жира

Расплавить шоколад на водяной бане, добавить жир, тщательно перемешайте и разлейте жидкую смесь в формочки. Поставьте в холодильник для застывания, и слегка надавливая на дно формочек, выньте. Впечатляющих результатов можно достичь, если наливать в формочки попеременно темный и белый шоколад. В конфеты можно добавить целый фундук, молотые орехи или сушеные или консервированные фрукты и т.п.

**Chocolate pralines**

130 g couverture chocolate, 25 g butter, 15 g powdered sugar, 3 finely chopped hazelnuts

Melt the couverture chocolate in a bain-marie (water bath). To make the praline filling, mash the butter with the sugar, mix it with 50 g of melted lukewarm chocolate and chop hazelnuts. Pour the remaining 80 g of melted chocolate into each mould, up to about one half of the mould. Leave the chocolate in the moulds to set for a while but not completely, then spread it evenly to cover also the walls of the mould and leave to set. Add an appropriate amount of praline filling into each mould prepared as described above so that it does not exceed the upper rim and pour the rest of the melted chocolate over the filling. Leave to set in the refrigerator over night and then turn out by pressing lightly on the bottom of the mould.

Čokoládové pralinky

130 g čokolády na vaření, 25 g másla, 15 g práškového cukru, 3 ks jemně sekaných lískových oříšků

Čokoládu na vaření rozpustíte ve vodní lázni. Pralínkovou náplň pripravte tak, že najprve utriete maslo s cukrom, poté je smiežete s 50 g rozpustené vlahé čokolády a sekanými oříškami. Zbylých 80 g rozpustené čokolády nalijete zhruba do poloviny každé z formiček. Čokoládu vo formičkách nechajte chvíľku ztuhnúť, ale ne úplne, a poté rovnomerne rozprostřete i po stenách formičky a nechajte ztuhnout. Do každé takto pripravenej formičky dajte primerané množstvo pralínkovej náplne tak, aby nepřesahovala přes horní okraj a zalejte zbytkem rozpustěné čokolády. Nechte přes noc ztuhnout v ledničce a poté mírným tlakem na dno formičky vyklopte.

Schokopralinen

130 g Kuvertüre, 25 g Butter, 15 g Puderzucker, 3 st. fein gehackte Haselnüsse

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Für die Füllmasse der Pralinen werde Zucker rühren, 50 g geschmolzene lauwarmer Kuvertüre und gehackte Nüsse vermischen. Die Schokoladenformen ca. zur Hälfte mit der restlichen 80 g geschmolzene Kuvertüre füllen und ein paar Minuten erstarren lassen, jedoch nicht ganz, die halberstarre Kuvertüre auch auf die Seitenwände streichen und erstarren lassen. Darauf angemessene Menge Füllmasse geben, wobei die Pralinenfüllung über den oberen Rand der Schokoladenform nicht reichen sollte, mit der restlichen Kuvertüre begießen. In den Kühlschrank nachts über kalt stellen, mit leichtem Druck die Form lösen.

Bonbons au chocolat pralinés

130 g de chocolat de cuisson, 25 g de beurre, 15 g de sucre glace, 3 pcs de noisette finement hachées

Faire fondre le chocolat de cuisson au bain-marie. Préparer la garniture pralinée en travaillant le beurre avec le sucre, puis en mélangeant cette préparation avec 50 g de chocolat fondu et les noisettes hachées. Verser les 80 g de chocolat fondu restant dans chaque moule en les remplissant environ à moitié. Laisser refroidir quelques instants, mais pas entièrement, le chocolat dans les moules, puis enduire d'une façon homogène même les parois de moule et laisser durcir. Ajouter dans chaque moule ainsi préparé une quantité appropriée de garniture pralinée de façon à ne pas dépasser le rebord supérieur, puis couvrir avec le reste de chocolat fondu. Faire durcir au réfrigérateur jusqu'au lendemain, puis démouler en appuyant légèrement sur le fond du moule.

Praline di cioccolato

130 g di cioccolato copertura, 25 g di burro, 15 g di zucchero semolato, 3 nocciole tritate finemente

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Per preparare il ripieno delle praline, schiacciare il burro con lo zucchero, mischiare il composto con 50 g di cioccolato tiepido e nocciole tritate. Versare i rimanenti 80 g di cioccolato sciolto direttamente nello stampo fino a riempire circa metà di ogni stampino. Lasciare il cioccolato a riposo nello stampo e poi spargere sopra le noci tritate. Lasciare a riposo in frigorifero per tutta la notte; per rimuovere i cioccolatini premere leggermente sul fondo dello stampo.

Bombones de chocolate praliné

130 g de cobertura de chocolate, 25 g de mantequilla, 15 g de azúcar glas, 3 avellanas picadas

Fundir la cobertura de chocolate al baño maría. Preparar el relleno del bombón, amasar la mantequilla con el azúcar, misturar com 50 g de chocolate morno derretido e as avelãs picadas. Colocar as restantes 80 g do chocolate derretido em cada forma, até cerca de metade da forma. Deixar o chocolate na forma a arrefecer, mas não por completo, em seguida espalhe o chocolate nas paredes da forma e deixe arrefecer. Acrescentar uma quantidade apropriada de recheio praline em cada forma já preparada como indicado anteriormente, de maneira a que não exceda o bordo da forma e colocar o o chocolate derretido por cima do recheio praliné. Deixar arrefecer no frigorífico durante a noite e desmoldar pressionando ligeiramente o fundo da forma.

Pralinki czekoladowe

130 g czekolady do rozpuszczenia, 25 g masła, 15 g cukru pudru, 3 szt drobno posiekanych orzechów laskowych

Czekoladę należy rozpuścić w kąpieli wodnej. Nadzienie przygotowac w następujący sposób: najpierw utrzeć masło z cukrem, a następnie zmieszać z 50 g rozpuszczonej czekolady oraz posiekanych orzechami. Pozostałe 80 g rozpuszczonej czekolady należy rozlać do połowy każdej foremki i pozostawić na chwilkę do ostygnięcia (nie całkowicie), a następnie równomiernie rozprowadzić czekoladę także na ścianki foremki i odstawić do całkowitego zastygnięcia. Do każdej przygotowanej w ten sposób foremki należy dodać taką ilość nadzienia, aby nie wychodziło ono poza górną krawędź, a następnie zalać pozostałą czekoladą i zostawić na noc w lodówce. Gotowe czekoladki należy wyciągnąć przez delikatne naciśnięcie na dno foremki.

Čokoládové pralinky

130 g čokolády na varenie, 25 g masla, 15 g práškového cukru, 3 ks jemne sekaných lískových oříšků

Čokoládu na varenie rozpustíte vo vodnom kúpeli. Pralínkovú náplň pripravte tak, že najprv vymiešajte maslo s cukrom, potom ho zmiešajte s 50 g rozpustenej vlahé čokolády a sekanými oříškami. Zvyšných 80 g rozpustenej čokolády nalejte zhruba do poloviny každej z formičiek. Čokoládu vo formičkách nechajte chvíľku ztuhnúť, ale nie úplne, a potom rovnomerne rozotrite aj po stenách formičky a nechajte stuhnúť. Do každej takto pripravenej formičky dajte primerané množstvo pralínkovej náplne tak, aby nepresahovala cez horný okraj a zalejte zvyškom rozpustenej čokolády. Nechajte cez noc stuhnúť v chladničke a potom miernym tlakom na dno formičky vyklopte.

Шоколадные трюфели

130 г шоколада, 25 г сливочного масла, 15 г сахарной пудры, 3 шт. мелко нарезанного фундука

Расплавить шоколад на водяной бане. Приготовьте наполнитель: разотрите масло с сахаром, затем смешайте с 50 г теплого расплавленного шоколада и рубленными орехами. Остальные 80 г расплавленного шоколада налейте до половины каждой формочки. Дайте шоколаду в формочках остыть, но не полностью, а затем равномерно разотрите его по стенкам формочек и дайте застыть. В каждую таким образом подготовленную формочку добавьте наполнитель так, чтобы он не выходил за верхний край, и займите остатком расплавленного шоколада. Оставьте на ночь в холодильнике для застывания, выньте, слегка надавливая на дно формочек.

**Fragrant coconut biscuits**

2 boiled egg yolks, 100 g icing sugar, 100 g grated coconut, 2 tbsp rum

Mash the egg yolks with sugar, add material and rum. Push the processed material into the moulds and leave to set in the refrigerator.

Voňavé kokosky

2 žĺoutky varené natvrdo, 100 g moučkového cukru, 100 g kokosového kokosu, 2 lžice rumu

Uvárené žĺoutky utriete s cukrom, pridajte kokos a rum. Zpracovanú hmotu napchajte do formičiek a nechajte ztuhnout v ledničce.

Duftende Kokos-Stücke

2 Eigelb hart gekocht, 100 g Puderzucker, 100 g Kokosraspeln, 2 EL Rum

Die hart gekochten Eigelbe mit Zucker rühren, Kokosraspeln und Rum zugeben. Die verarbeitete Masse in die Formen stampfen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Gâteaux savoureux à la noix de coco

2 jaunes d'œufs durs, 100 g de sucre glace, 100 g de noix de coco râpée, 2 cuillères de rhum

Travailler les jaunes d'œufs durs avec le sucre, ajouter la noix de coco et le rhum. Enfoncer la pâte ainsi obtenue dans les moules et laisser durcir au réfrigérateur.

Fragranti biscotti al cocco

2 tuorli di uova sode, 100 g di zucchero e cocco e 2 cucchiari di rum

Schiacciare i tuorli di uova con lo zucchero, aggiungere il cocco e il rum. Premere il composto ottenuto nello stampo e lasciare riposare in frigorifero.

Bombones de coco

2 yemas de huevo cocidas, 100 g de azúcar glas, 100 g de coco rallado, 2 cucharadas de ron

Amasar las yemas de huevo con el azúcar, añadir el coco y el ron. Poner la mezcla en los moldes y dejar enfriar en el frigorífico.

Biscoitos de coco

2 gemas de ovo cozidas, 100 g açúcar de pasteleiro, 100 g coco ralado, 2 colheres de sopa de rum

Amassar as ovos com o açúcar, adicionar o coco e o rum. Colocar o preparado nas formas e deixar arrefecer no frigorífico.

Pachnące kokosanki

2 żółtka jajek ugotowanych na twardo, 100 g cukru pudru, 100 g wiórki kokosowych, 2 łyżki rumu

Zółtka należy utrzeć z cukrem, następnie dodać wiórki kokosowe i rum. Tak przygotowaną mieszaninę należy napelnić foremki i zostawić w lodówce do zastygnięcia.

Voňavé kokosky

2 žĺtky varené natvrdo, 100 g práškového cukru, 100 g strúhaného kokosu, 2 lžice rumu

Uvárené žĺtky vymiešajte s cukrom, pridajte kokos a rum. Spracovanú hmotu naplňte do formičiek a nechajte stuhnúť v chladničke.

Ароматные кокоски

2 яичных желтка, сваренных вкрутую, 100 г сахарной пудры, 100 г кокосовой стружки, 2 столовые ложки рома

Сваренные яичные желтки разотрите с сахаром, добавьте кокосовую стружку и ром. Приготовленной массой наполните формочки и дайте затвердеть в холодильнике.



Milk toffees

250 g granular sugar, 50 ml sweetened condensed milk
Caramelize sugar in a heated pan. Remove from heat and add sweetened condensed milk (be careful, it will foam). Stir until the milk blends with the caramel. Carefully pour the hot caramel into the moulds, put aside for a while and then leave to set in the refrigerator.

Mléčné karamelky

250 g cukru krystal, 50 ml zahusťeného sladeného mlieka
Na rozeháté pánvi zkarameľujte cukr. Sundejte z plotýnky a pridajte sladené zahusťené mlieko (pozor, začne pěníť). Míchajte, dokud sa mlieko s karamelom nespojí. Horúci karamel nalijte opatrne do formičiek, nechajte odstáť a pak ztuhnout v ledničce.

Milch-Karamellen

250 g Kristallzucker, 50 ml gezuckerte Kondensmilch
In der erhitzten Bratpfanne den Zucker schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Vom Herd entfernen und gezuckerte Kondensmilch (Achtung – schäumt schnell!) hinzufügen. Verrühren, bis Milch mit Karamell eine samtige Masse bildet. Heiße Karamellmasse vorsichtig in die Schokoladenformen gießen, stehen lassen und dann im Kühlschrank erstarren lassen.

Caramels au lait

250 g de sucre cristal, 50 ml de lait concentré sucré
Faire caraméliser le sucre sur une poêle chauffée. Retirer de la plaque, ajouter le lait concentré sucré (attention, il commencera à mousser). Remuer jusqu'à ce que le lait se lie au caramel. Verser le caramel chaud avec précaution dans les moules, laisser reposer puis durcir au réfrigérateur.

Caramelle al latte

250 g di zucchero semolato, 50 ml di latte dolce condensato
Caramellare lo zucchero in una padella. Rimuovere la padella dal fornello ed aggiungere il latte condensato (attenzione, tenderà a schiumare). Mescolare fino a quando il latte non si sarà ben amalgamato con il caramello. Versare il caramello caldo all'interno dello stampo, attendere qualche minuto e lasciare riposare in frigorifero.

Bombones de Toffee

250 g de azúcar granulada, 50 ml de leche condensada azucarada
Caramelizar el azúcar en una sartén caliente. Retirar del calor y añadir la leche condensada (tener cuidado, espumará). Remover hasta que la leche se mezcle con el caramelo. Cuidadosamente verter el caramelo caliente en los moldes, dejar enfriar durante un rato y después enfriar en el frigorífico.

Caramelos de leite

250 g açúcar granulado, 50 ml leite condensado
Caramelizar o açúcar numa caçarola no fogão. Retire do lume e acrescente o leite condensado (tenha cuidado, vai fazer espuma). Mexer até o leite se misturar com o caramelo. Com cuidado colocar o caramelo nas formas, deixar de lado por um tempo e depois arrefecer no frigorífico.

Karmelki mleczne

250 g cukru białego kryształ, 50 ml słodzonego skondensowanego mleka
Na rozgrzanej patelni należy skarmelizować cukier, następnie zdjąć z ognia i dodać słodzone skondensowane mleko (należy uważać, ponieważ mleko będzie się pienić). Należy mieszać aż do momentu dokładnego połączenia się mleka z karmelem. Gorący karmel należy ostrożnie przelać do foremek, odstawić do wystygnięcia a następnie włożyć do lodówki do całkowitego zastygnięcia.

Mliečne karamelky

250 g cukru kryštál, 50 ml zahusťeného sladeného mlieka
Na rozohriatej pánvi skaramelizujte cukor. Zložte z platničky a pridajte sladené zahusťené mlieko (pozor začne pěníť). Miesajte, dokiaľ sa mlieko s karamelom nespojí. Horúci karamel nalejte opatrne do formičiek, nechajte odstáť a potom stuhnúť v chladničke.

Молочные ириски

250 г сахара, 50 мл густенного молока с сахаром
На разогретой сковороде скарамельизуйте сахар. Снимите с огня и добавьте густенное молоко (осторожно, начнет пениться). Перемешивайте, пока молоко не смешается с карамелью. Осторожно налейте горячую карамель в формы, дать остыть и поместите для застывания в холодильник.



Cream/strawberry ice cream

200 g fresh strawberries, 2 tbsp sugar, 50 ml whipping cream (at least 30%)
Mix the strawberries with cream and sugar, use spoon to carry them into the moulds and leave to freeze overnight.

Smetanovo-jahodová zmrzlina

200 g čerstvých jahod, 2 lžice cukru, 50 ml smetany ke šľahání (min. 30%)
Jahody rozmixujte se smetanou a cukrem, pomocí lžice přeneste do formiček a nechte přes noc zmrazit.

Erdbeeren-Sahneeis

200 g frische Erdbeeren, 2 EL Zucker, 50 ml Sahne (mind. 30%)
Erdbeeren und Sahne mit Zucker vermischen, mit Löffel in die Formen geben und über Nacht gefrieren lassen.

Glace à la crème aux fraises

200 g de fraises fraîches, 2 cuillères de sucre, 50 ml de crème à fouetter (min. 30%)
Mixer les fraises avec la crème et le sucre, verser à l'aide d'une cuillère dans les moules et laisser geler toute la nuit.

Gelatiní panna e fragola

200 g di fragole fresche, 2 cucchiari di zucchero, 50 ml di panna montata (almeno al 30%)
Mischare le fragole con la panna e lo zucchero, utilizzare un cucchiario per inserire il composto ottenuto all'interno dello stampo e lasciare in freezer per tutta la notte.

Bombones helados de nata y fresa

200 g de fresas frescas, 2 cucharadas de azúcar, 50 ml de crema de leche (por lo menos el 30%)
Mezclar las fresas con la crema y el azúcar, utilizar una cuchara para ponerlo en los moldes y dejar congelar toda la noche.

Natas/sorvete de morango

200 g morangos frescos, 2 colheres de sopa de açúcar, 50 ml natas (pelo menos 30%)
Misturar os morangos com as natas e o açúcar. Utilizar uma colher para colocar o preparado nas formas e deixar no congelador durante a noite.

Lody śmietankowo-truskawkowe

200 g świeżych truskawek, 2 łyżki cukru, 50 ml śmietany do ubijania (min. 30%)
Truskawki należy zmiksować ze śmietaną oraz cukrem, a następnie za pomocą łyżki napelnić foremki i zostawić na noc do zastygnięcia.

Smotanovo-jahodová zmrzlina

200 g čerstvých jahod, 2 lyžice cukru, 50 ml smotaný na šľahanie (min. 30%)
Jahody rozmixujte so smotanou a cukrom, pomocou lyžice prenesť do formičiek a nechať cez noc zmraziť.

Сливочное клубничное мороженое

200 г свежей клубники, 2 столовые ложки сахара, 50 мл жирных сливок (мин. 30%)
Размешайте клубнику со сливками и сахаром, с помощью ложки разложите в формочки и поставьте на ночь для заморозки в холодильник.



Ice cubes

Pour drinking water into the moulds and leave to freeze. For an impressive appearance, add a few drops of coloured syrup into each mould.

Ledové kostky

Do formičiek nalijte pitnú vodu a nechajte zmraziť. Pôsobiveho výsledku dosáhnete, pokiaľ do každej formičky pridáte niekoľko kapek farebného sirupu.

Eiswürfel

In die Formen Trinkwasser gießen und gefrieren lassen. Mit ein paar Tropfen Obstsirup erzielt man einen wirkungsvollen Effekt.

Cubes de glace

Verser de l'eau potable dans les moules et faire geler. Vous obtiendrez un résultat spectaculaire en versant quelques gouttes de sirop de couleur dans chaque moule.

Cubetti di ghiaccio

Versare acqua potabile all'interno dello stampo e lasciare in freezer. Per ottenere un effetto ancora più scenografico, aggiungere alcune gocce di sciroppo colorato all'interno di ciascuna formina dello stampo.

Cubitos de hielo

Verter agua potable en los moldes y dejar congelar. Para un resultado impresionante, añadir unas gotas de sirope de colores en cada molde.

Cubos de gelo

Colocar água nas formas e congelar. Para uma apresentação elegante colocar algumas gotas de xarope colorido em cada forma.

Kostki lodu

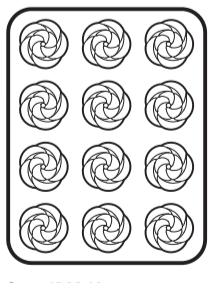
Foremki należy napelnić wodą i zamrozić. Ciekawy wygląd kostek lodu można osiągnąć przez dodanie do każdej foremki kilku kropel kolorowego syropu.

Ladové kocky

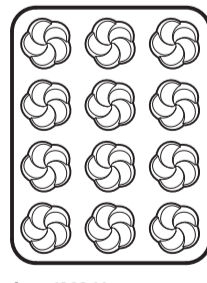
Do formičiek nalijete pitnú vodu a nechajte zmraziť. Pôsobiveho výsledku dosiahnete, pokiaľ do každej formičky pridáte niekoľko kvapiek farebného sirupu.

Кубики льда

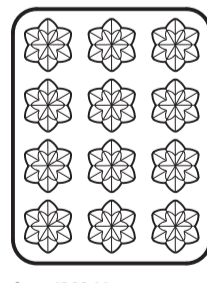
Залейте в формочки питьевую воду и заморозьте. Впечатляющих результатов можно достичь, если в каждую формочку добавить несколько капель цветного сиропа.



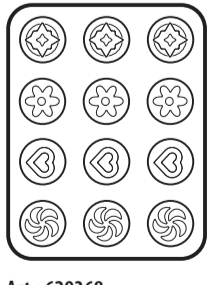
Art.: 629360



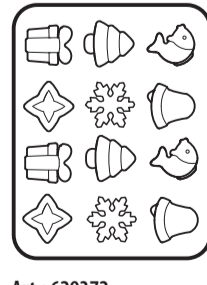
Art.: 629361



Art.: 629364



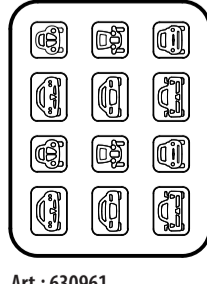
Art.: 629368



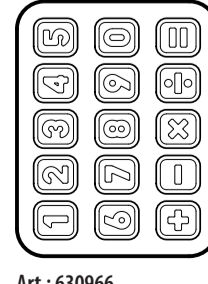
Art.: 629372



Art.: 630960



Art.: 630961



Art.: 630966

