

ЕЛИЗАВЕТА РОМАНОВА

Сладости

БЕЗ ГАДОСТИ



НАТУРАЛЬНЫЕ
ДЕСЕРТЫ
БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ!

Кулинарное открытие (Эксмо)

Елизавета Романова
Сладости без гадости

«Эксмо»

2020

УДК 641.55
ББК 36.997

Романова Е.

Сладости без гадости / Е. Романова — «Эксмо»,
2020 — (Кулинарное открытие (Эксмо))

ISBN 978-5-04-107207-0

Подлинная любовь Елизаветы Романовой к кулинарии начала проявляться в полную силу, когда она перестала добавлять искусственные красители в десерты. Вы тоже почувствуете себя настоящим гуру кондитерского мастерства, когда научитесь готовить очень яркие десерты без красителя. Ваши мини-чизкейки «Черничные ночи» будут прекраснее чьих-то дней, а мороженое «Эскимо» можно будет есть даже в пост. Кекс на скорую руку – лучший вариант прийти в гости не с пустыми руками, а нежные рулеты – это практически торты, только готовить вы их научитесь очень просто и быстро. Рецепты сладостей из книги порадуют вас гораздо больше магазинных. Их можно упаковать в красивую коробочку и подарить другу! Вас ждут чизкейки – традиционные и облегченные, капкейки – классические и постные, песочные и постные тарты – и непременно все цветные, чтобы радовали глаз! На основе этих рецептов вы можете готовить как торты, так и пирожные, а также компоновать их по своему вкусу и получить десятки новых сочетаний! А также узнаете, что в «сложных муссовых тортах» на самом деле нет ничего сложного. В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-107207-0

© Романова Е., 2020

© Эксмо, 2020

Содержание

Введение	8
Многослойные торты и пирожные	10
Свекольное пюре	10
Торт в «новогодней обертке»	12
Красный бархат	15
Шоколадные пирожные	17
Изумрудный торт с клубникой и лаймом	19
Облегченный клубничный «Эстерхази» без глютена	21
Шоколадный медовик с облепиховым заварным кремом	23
Творожные мини-торты с черничным кремом	25
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Елизавета Романова Сладости без гадости



© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020



Введение



В каждом разделе вы найдете традиционные и постные десерты, без глютена и сахара. Я старалась по максимуму использовать яркие цвета и природную сладость фруктов, ягод и даже овощей.

Однажды подруга, которая ждала ребенка, попросила меня сделать торт-сюрприз на определение пола малыша. Для создания такого торта кондитер связывается с врачом, ведущим беременность, и родители узнают пол будущего ребенка по тому, какого цвета крем будет внутри торта – голубой или розовый. Тогда я не смогла придумать, чем заменить краситель в

креме, но это был первый шаг к экспериментам в создании абсолютно натуральных сладостей без гадостей.

Когда я сама ждала малыша, я стала очень критично относиться к тому, что я ем, ведь до рождения ребенок питается абсолютно тем же, чем и мама.

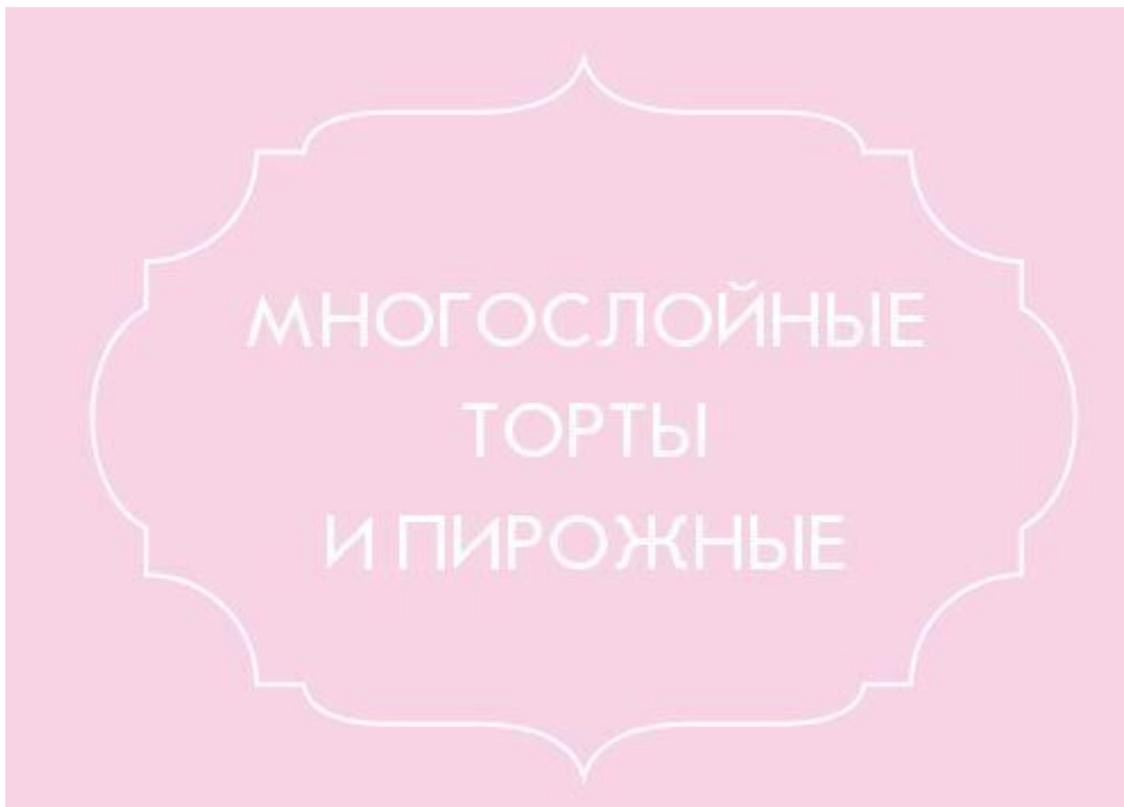
Затем последовали детские праздники – нашего ребенка и детей друзей. Я стала все чаще задумываться о том, как уйти от красителей в десертах таким образом, чтобы они оставались при этом цветными.

Я собрала в этой книге понятные и доступные рецепты, чтобы вы могли легко повторить их дома, используя знакомые ингредиенты: наши родные ягоды, фрукты и овощи, и порадовать своих близких яркими блюдами не только без вреда для здоровья, но даже с пользой.

Во всей книге есть только пара экзотических ингредиентов, но в наше время при желании все можно найти в Интернете и заказать с доставкой на дом.

Я покажу вам, что готовить натуральные и полезные десерты не сложно. А что именно приготовить сегодня – тут выбор за вами!

Многослойные торты и пирожные



Свекольное пюре

Я хочу подробно описать, как готовить свекольное пюре, так как я использую его во многих десертах. Многие ягодные и фруктовые пюре вы можете купить, но свекольное пюре необходимо готовить самостоятельно.

Проще сразу сделать больше, чем необходимо для одного десерта. Во-первых, это экономит время. К тому же взбить блендером в однородную массу небольшое количество продукта практически невозможно. Свекольное пюре отлично переносит заморозку, и я советую просто заморозить его порциями в небольших контейнерах или в формочках для льда и использовать по мере надобности.

Свекла не только богата клетчаткой, но и обладает различными полезными свойствами. А еще она имеет красивый яркий цвет, который сохраняется даже после термической обработки и не выгорает в духовке. Варьируя количество свекольного пюре, мы можем окрашивать десерты в разные оттенки от светло-розового цвета до насыщенно-красного.

Выбирайте свеклу с мякотью яркого цвета. Пюре из свеклы кормовых сортов получится буро-коричневым после запекания.

(на 200 г пюре)

1 средняя свекла весом около 200 г / 1 ч. л. уксуса / 50 г сметаны или кефира

1. Свеклу положить в сотейник с водой так, чтобы вода покрыла клубни. Добавить в воду уксус. Отварить свеклу до готовности, она должна легко протыкаться кончиком ножа. Клубни можно сразу очистить и нарезать кусочками перед варкой.

2. 150 г отваренной свеклы вместе со сметаной или кефиром измельчить при помощи блендера в однородную массу.

Торт в «новогодней обертке»



Для создания яркой обертки торта здесь используется японский заварной бисквит. Это очень эластичный вид бисквита, который легко можно свернуть в любую форму. С помощью теста контрастных цветов можно создать любой рисунок на поверхности бисквита.

Я нарисовала лаконичные малиновые полосы и обтянула бисквитом классический торт. Японский заварной бисквит идеально подходит и для рулетов. Промазанный кремом, он не теряет своей эластичности и легко сворачивается в трубочку.

Ниже описан базовый рецепт бисквита для торта. Для шоколадного варианта просто замените 10–20 г муки из рецепта на какао-порошок.

Для заварного бисквита

(на 2 полосы размером 15 × 38 см):

1 яйцо С1 / 35 г сливочного масла / 35 мл воды / 60 г желтков (около 3 желтков) / 80 г белков / 50 г муки / 40 г сахара / 50 г свекольного пюре / соль на кончике ножа

1. В сотейнике с толстым дном довести до кипения воду с маслом, всыпать просеянную муку, снять с огня и сразу же интенсивно перемешать венчиком. Переложить заварную массу в миску. По частям добавить яйца и желтки, каждый раз перемешивая венчиком или силиконовой лопаткой до однородного состояния.

2. Белки взбить с сахаром до мягких пиков. Объединить треть с заварным тестом, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой. Затем ввести оставшиеся белки.

3. Отложить 150 г теста в другую миску и подмешать к нему свекольное пюре.

4. С помощью кондитерской лопатки разровнять белое тесто на противне, застеленном силиконовым ковриком, сверху через кондитерский мешок с прямой насадкой выложить розовое тесто со свекольным пюре, рисуя ровные полосы по диагонали.

5. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке 8–10 минут. При легком нажатии пальцем на готовом бисквите не останется вмятины. Он также сохранит свой яркий цвет (не должен зарумяниться). Накрыть бисквит пищевой пленкой, так верхний слой слегка прилипнет и бисквит будет иметь красивое ровное покрытие.

Для торта диаметром 12 см:

4 яйца С1 (среднего размера) / щепотка соли / 140 г муки / 120 г сахара / 40 мл молока / 30 мл растительного масла / 1 ч. л. разрыхлителя / цедра половины апельсина / + сливочное масло и мука для формы

Для начинки:

300 г сливок жирностью минимум 33 % / 100 г сливочного сыра или творога жирностью 5–9 % / 50 г сахарной пудры (варьируйте количество по своему вкусу) / 100 г свежемороженой клюквы + 100 г клюквы для декора

1. Взбить яйца с щепоткой соли до пышной, густой светлой массы (мягкие пики), 5–6 минут.

2. Вмешать лопаткой просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, влить молоко и масло, добавить цедру, перемешать силиконовой лопаткой до однородности, но сохраняя пышную структуру взбитых яиц.

3. Дно двух форм для выпечки застелить пергаментом. Разделить тесто равномерно по двум формам. Выпекать при 170 °С 20–30 минут. Готовый бисквит должен слегка пружинить при легком нажатии пальцем.

4. Охладить готовые бисквиты на решетке, вынуть из формы и завернуть в пленку или поместить в пищевой контейнер с герметичной крышкой. Разрезать каждый бисквит на два коржа через 5–8 часов.

5. Для крема взбить холодные сливки с сахарной пудрой и ванилью до мягких пиков, добавить сыр комнатной температуры, еще раз взбить до устойчивых пиков. Отложить половину крема и охладить в холодильнике. Прослоить коржи торта оставшимся кремом, добавляя время от времени ягоды свежемороженой клюквы.

6. Готовый торт смазать тонким слоем охлажденного крема. Декоративный заварной бисквит нарезать на полоски высотой с прослоенный и обмазанный торт. Обернуть торт полосками заварного бисквита. Украсить свежей клюквой. Поместить торт в холодильник минимум на час перед подачей.

Красный бархат



Я мечтала о безумно влажном мягком бисквите с шоколадным послевкусием и при этом благородного темно-малинового цвета. Мысли о нем не давали мне покоя. Множество раз я перепекала коржи со свеклой, экспериментируя с пропорциями и методами измельчения свеклы, и наконец остановилась на этом варианте. Ваши близкие или дети не едят свеклу? Попробуйте приготовить для них этот торт!

Да, он не такой ядерно-красный, как классический «Красный бархат», но натуральный благородный бордовый цвет по-своему прекрасен.

Для этого торта лучше использовать не свекольное пюре, а именно тертую свеклу, так коржи получаются ярче. В готовом торте вкуса свеклы вы даже и не заметите. Саму свеклу для насыщенности цвета лучше всего запечь, чтобы цвет не вымывался из нее, как при варке.

Для торта диаметром 15 см:

Для бисквита (на 3 коржа)

200 г свеклы (1 средняя) / 2 ст. л. столового уксуса 9 % / 150 г сахара / 125 г сметаны, жирностью 20 % / 125 г сливочного масла / 2 яйца С1 / 1 ч. л. ванильного экстракта / 1 ст. л. какао-порошка / 250 г пшеничной муки общего назначения / 2 ч. л. разрыхлителя теста

Для крема:

250 г творожного сыра / 100 г сливок жирностью минимум 33 % / 100 г сахарной пудры / 100 г свежей черешни для декора

Выпекаем бисквит:

1. Духовку разогреть до 180 °С.
2. Свеклу натереть на мелкой терке, добавить к ней уксус и сметану, перемешать.
3. Взбить масло с сахаром до пышной светлой массы, 6–7 минут. По одному добавить яйца, каждый раз перемешивая массу до однородности. Ввести ванильный экстракт, затем добавить свеклу и снова перемешать.
4. Муку венчиком смешать с какао и разрыхлителем. Соединить сухую и мокрую смеси, перемешать до однородного состояния.
5. Тесто выложить на противень 25 × 35 см, застеленный пергаментом, выпекать 20–25 минут. Готовый бисквит должен пружинить при легком нажатии пальцем.
6. Из готового пласта бисквита вырезать три круглых коржа диаметром 15 см. Обрезки бисквита подсушить, измельчить в крошку. Их можно использовать для обсыпки боков.
7. Для крема взбить холодные сливки с пудрой до мягких пиков, добавить сыр комнатной температуры, взбить до устойчивых пиков. Прослоить кремом коржи.
8. Верхний корж украсить куполами из крема, отсаживая его с помощью кондитерского мешка с круглой насадкой № 10. По желанию можно присыпать края торта крошкой из остатков бисквита, слегка посыпать ею верхушку и украсить несколькими ягодами черешни.

На следующий день прослойки крем может покраситься в розовый цвет от коржей, не пугайтесь!

Шоколадные пирожные (без сахара)



Сочный шоколадный бисквит, не требующий пропитки, и нежный ароматный крем – из этой комбинации получаются вкуснейшие пирожные. При этом в их составе есть овощи и нет рафинированных продуктов. Просто песня для любителей сладкого, которые следят за своим здоровьем!

Этой раскладки достаточно, чтобы приготовить либо два высоких пирожных из 4 слоев бисквита, либо три пирожных из 3 слоев бисквита, либо небольшой торт.

Для торта диаметром 12–15 см (или 2–3 пирожных):

Для бисквита:

170 г кабачка / 15 г какао-порошка / 100 г цельнозерновой муки / 1 ч. л. разрыхлителя / 100 г муки / 2 яйца С0 (крупных) / 60 мл растительного масла / 10 иранских фиников / щепотка соли

1. Кабачок натереть на мелкой терке, отжать руками или через марлю. Финики помыть, очистить от кожицы и косточек.

2. Смешать какао, цельнозерновую муку и разрыхлитель.

3. В блендере взбить яйца с финиками и маслом, натертый кабачок добавить к взбитой смеси, перемешать лопаткой, больше не взбивать, чтобы сохранить волокна кабачка.

4. Смешать сухую и влажную массы в миске лопаткой до однородного состояния.

5. Выложить тесто в форму, слегка смазанную маслом и припыленную мукой, и выпекать при температуре 180 °С до готовности. При легком нажатии пальцем готовый бисквит восстановит свою форму. Остудить бисквит на решетке до комнатной температуры.

6. Из готового бисквита вырезать коржи для пирожных диаметром 8 см либо нарезать бисквит горизонтально на 3–4 коржа одинаковой высоты, если выпекаете высокий корж в форме.

Для крема:

150 г творога жирностью 9 % / 100 г сливок жирностью 33 % / 40 г клубничного пюре / подсластитель – по вкусу

1. Для пюре промыть клубнику и удалить хвостики. Измельчить ягоды блендером. В небольшом сотейнике довести пюре до кипения, сразу охладить. Либо использовать готовое пюре.

2. Сливки взбить до мягких пиков, добавить творог (если требуется – протереть его предварительно через сито) и клубничное пюре, еще раз взбить до устойчивых пиков.

3. Прослоить нарезанные по размеру бисквиты кремом. По желанию украсить свежими ягодами.

Совет: В крем для более насыщенного цвета можно добавить немного свекольного пюре, особенно если используете готовое клубничное пюре, оно может не иметь яркого цвета, так как долго хранится в упаковке и термически обрабатывается.

Изумрудный торт с клубникой и лаймом



Шпинат не только придает красивый зеленый цвет этому тарту, но и сохраняет все свои полезные свойства даже при термической обработке. Однако никакого вкуса шпината в готовом тарте вы не почувствуете! Этот бисквит не требует пропитки, он достаточно влажный сам по себе. Удобнее всего использовать готовый замороженный шпинат (он уже помыт и разделен на порции). Если вы не планируете съесть торт в тот же день, то для начинки лучше не использовать свежие ягоды, а приготовить желе, как в рецепте на с. 45

4 яйца / 140 г муки / 100 г сахара / щепотка соли / 100 г свежего шпината / 1 ч. л. разрыхлителя / лимонный сок – чайная ложка / цедра одного лайма

1. Шпинат предварительно тщательно промыть от песка, удалить стебли.
2. Листья шпината обдать сначала кипятком, а затем ледяной водой, отжать от лишней влаги. К шпинату добавить 1 яйцо и лимонный сок и взбить блендером до однородной массы.
3. Оставшиеся яйца взбить с сахаром до бела и смешать с пюре из шпината. Добавить цедру лайма.
4. В яичную массу в три захода подмешать с помощью силиконовой лопатки муку, смешанную с разрыхлителем. Перемешать до однородности.
5. Дно формы для выпекания застелить бумагой для выпечки. Стенки формы ничем не смазывать.
6. Чтобы бока торта получились ярко-зеленого цвета, тесто можно распределить по противню 30 × 40 см и выпекать в течение 8–9 минут при 180 °С, а затем вырезать круглые коржи d=12–15 см, получится 3–4 коржа. Обрезки можно подсушить и использовать для обсыпки боков торта. Также можно выпекать в круглой форме d=15 см в течение 20–30 минут, затем остудить на решетке, не вынимая из формы, после чего разрезать вдоль на 3 или 4 коржа.

Для начинки:

400 г сливок 33 % жирности / 100 г сливочного сыра или маскарпоне / 40 г сахарной пудры / 200 г свежей клубники

1. Ягоды хорошо промыть, удалить хвостики, еще раз промыть, нарезать на слайсы.
2. Взбить сливки с сахарной пудрой до мягких пиков, добавить сливочный сыр или маскарпоне. Взбить до устойчивых пиков.
3. Прослоить нарезанные коржи бисквита кремом, добавляя в прослойку ягоды.
4. Украсить готовый торт свежими ягодами.

Облегченный клубничный «Эстерхази» без глютена



Это облегченный вариант привычного торта «Эстерхази» с нежным ягодным муссом вместо тяжелого масляного крема и с ярким вкусом клубники, которая замечательно сочетается с миндальными коржами.

Так же как и в классическом рецепте, между коржами и муссом можно добавить пралине или слегка смазать коржи тонким слоем растопленного какао-масла, чтобы они дольше оставались хрустящими.

Для того чтобы самостоятельно приготовить клубничное пюре, необходимо пробить блендером мытую, очищенную от хвостиков клубнику, довести пюре до кипения, остудить и далее использовать по рецепту. При приготовлении пюре из свежей клубники надо добавить воды для текучей консистенции, из замороженной не нужно.

Для торта диаметром 16 см:

Для коржей:

160 г миндальной муки / 160 г белков / 160 г сахара

1. Белки взбить на средней скорости в пену, затем увеличить скорость до высокой и, постепенно всыпая сахар, довести до устойчивых глянцевых пиков. Аккуратно вмешать миндальную муку с помощью силиконовой лопатки, максимально сохраняя пышность взбитых белков.

2. На пергаменте нарисовать круги 16–18 см в диаметре, перевернуть рисунком вниз и приклеить по краям к противню, используя небольшое количество взбитой белковой массы. С помощью кондитерского мешка и круглой насадки № 6 или № 8 заполнить нарисованный круг миндальной меренгой, рисуя спираль от центра к краю.

3. Через мелкое сито присыпать коржи сахарной пудрой, отставить на 10 минут. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке в течение 20–25 минут. Коржи должны стать кремового цвета и покрыться тонкой хрустящей корочкой.

4. Перевернуть коржи вместе с пергаментом на решетку, дать остыть, аккуратно снять пергамент.

Для мусса:

300 г сливок жирностью 33 % / 100 г сливочно-творожного сыра / 200 г клубничного пюре / 100 г белого шоколада / 50 мл молока / 10 г желатина / 30 мл воды / 30 г сахара

1. Взбить холодные сливки с сахаром до едва мягких пиков.

2. Шоколад растопить на водяной бане, добавить горячее молоко и предварительно замоченный в воде желатин, затем сыр, взбить до однородности блендером. Ввести шоколадную смесь в сливочную массу, аккуратно перемешивая силиконовой лопаткой. Добавить клубничное пюре.

Сборка торта:

1. В кольцо диаметром 20 см, затянутое по дну пленкой, или в разъемную форму такого же диаметра поместить первый корж, затем с помощью кондитерского мешка с круглой насадкой выложить по спирали слой мусса, ведя от краев к центру торта. Затем снова корж и снова слой мусса. Повторить еще дважды и завершить слоем мусса. Выровнять верхушку торта. Снять кольцо и пройти spatulой по бокам торта, чтобы между коржами не осталось пустот.

2. Украсить бока миндальными лепестками и декорировать по желанию, например клубничным зефиром. Рецепт зефира можно найти на стр. 115.

Шоколадный медовик с облепиховым заварным кремом



Песочные, хрустящие, рассыпчатые шоколадные коржи и яркий крем с кислинкой – в этом пирожном облепиховый заварной крем идеально оттеняет терпкость шоколада! Но можно заменить его апельсиновым или даже более привычным лимонным заварным кремом.

Пюре облепихи я готовлю сама: размораживаю ягоды, сливаю лишнюю жидкость, взбиваю в блендере, а затем протираю через сито, чтобы избавиться от косточек. Сделать это легко,

так как пюре из облепихи имеет жидкую консистенцию. Но можно использовать и покупное пюре.

Для 3 прямоугольных пирожных:

Для коржей:

3 средних яйца категории С1 / 100 г сахара / 4 ст. л. меда / 80 г сливочного масла / 1 ч. л. соды / 360 г муки / 30 г какао-порошка

1. Яйца слегка взбить венчиком с сахаром.
2. Мед растопить в кастрюле с толстым дном на среднем огне, добавить соду, перемешать венчиком. Смесь побелеет и начнет пениться.
3. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло, перемешать венчиком, снять с огня и добавить яично-сахарную смесь.
4. Прогреть полученную массу на небольшом огне в течение еще 2–3 минут.
5. Снять с плиты, в 2–3 захода добавить просеянную муку, смешанную с какао. Выложить массу на рабочую поверхность и вымесить гладкое тесто. Обернуть тесто пленкой в контакт и оставить в холодильнике на 15–20 минут.
6. Раскатать тесто толщиной примерно 3 мм, наколоть вилкой и вырезать коржи нужных параметров. При выпекании коржи слегка поднимутся. Выпекать при 200 °С в течение 5–7 минут. Готовые коржи еще теплыми вновь подрезать под заданную форму. Можно раскатать произвольно, испечь и обрезать весь пласт под квадрат, затем сразу же нарезать его на прямоугольники.

Для крема:

180 г пюре облепихи / 100 г сахара (по желанию можно увеличить количество сахара) / 20 г кукурузного крахмала / 2 желтка / 100 г сливочного масла

1. Желтки смешать в миске венчиком с сахаром, крахмалом и пюре. На водяной бане или в сотейнике с толстым дном довести крем до загустения (до первых пузырей кипения), постоянно помешивая венчиком и касаясь им дна и стенок сотейника.
2. Когда масса остынет до 45 °С, добавить холодное сливочное масло, нарезанное на кубики. Взбить крем погружным блендером, накрыть миску с кремом пищевой пленкой в контакт и охладить.

Сборка торта:

Прослоить коржи кремом, завершив сборку тонким слоем крема. Обрезки измельчить в крошку, бока и верх торта или пирожного смазать сметаной, обсыпать крошкой.

Творожные мини-торты с черничным кремом (без глютена и сахара)



Пюре черники красного цвета магическим образом преобразуется при смешивании с другими ингредиентами, окрашивая творожно-сливочный крем в благородный фиолетовый цвет. Черника и творог будто созданы друг для друга, ведь это сочетание невероятно вкусно!

Вы можете приготовить один пласт бисквита, нарезать его на несколько кругов по 15 см в диаметре и собрать в торт или вырезать из пласта небольшие круги и сделать порционные мини-торты.

Для торта диаметром 15 см (или 2–3 мини-тортов диаметром 8 см):

Для бисквита:

150 г пастообразного творога жирностью 9 % / 2 яйца / 80 г рисовой муки / 10 г миндальной муки или мелко смолотых орехов на ваш вкус / 1 ч. л. мелко натертой лимонной цедры / 1 ч. л. разрыхлителя / щепотка соли / подсластитель (стевия и т. п.) – по вкусу

Для крема:

150 г однородного творога / 80 г сливок жирностью 33 % / 40 г черничного пюре / 40 г дынного сахара (эритрита или другого подсластителя – по вкусу) / 100 г свежей голубики для декора

1. Духовку разогреть до 180 °С.
2. Яйца взбить с солью и подсластителем до светлой пышной массы, аккуратно перемешать с творогом, стараясь сохранить пышность взбитых яиц.
3. Муку смешать с разрыхлителем. С помощью силиконовой лопатки в 2–3 захода вмешать к яичной массе.
4. Выложить тесто в форму с застеленным пергаментом дном диаметром 26 см (или диаметром 16 см, если готовить один высокий корж для торта), выпекать 20–25 минут. Готовность бисквита можно проверить, проткнув его центр деревянной шпажкой, на ней не должно остаться следов сырого теста. Остудить.
5. Для приготовления черничного пюре ягоды промыть, измельчить при помощи блендера и протереть через мелкое сито. В небольшом сотейнике с толстым дном довести пюре до кипения, снять с огня, остудить.
6. Взбить сливки с сахаром до мягких пиков, добавить творог и пюре, взбить еще раз до получения однородной структуры и плотных пиков.
7. С помощью кондитерского мешка с насадкой «Звездочка» прослоить коржи творожным кремом. Украсить верхний корж по краям небольшими звездочками крема, в центр выложить свежую голубику.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.