Конфеты могут иметь разные вкусы и внешний вид. Иногда поверхность конфет может быть обкатана или посыпана сахаром, какао-порошком, ореховой или вафельной крошкой и шоколадной крупкой. Сверху глазированные и неглазированные конфеты могут быть обсыпаны полностью или частично сахарной пудрой, ореховой или вафельной крошкой, тертым шоколадом.

Пирожное под таким незатейливым названием — «Картошка» —продается в каждом супермаркете. Помимо замечательного вкуса, пирожное примечательно тем, что оно не нуждается в термической обработке. Всего-то и нужно: смешать подготовленные продукты, сформировать из полученной массы пирожные в виде всем известного овоща или шарика и украсить сверху вафельной стружкой, миндалем или обваляв в порошке какао.

Самый любимый и популярный торт всех поколений – торт Наполеон. Рецептов торта много, но неизменно одно – этот необыкновенно вкусный слоеный торт с масляно-заварным кремом, тающий во рту. Любят его абсолютно все. Слоеное пирожное изготавливали в виде треугольников, прослоенных заварным кремом и обсыпанных крошкой. Оно настолько всем понравилось, что со временем превратилось в более объемный торт Наполеон, который вкушает с удовольствием не одно поколение сладкоежек.

Безумно нежный, влажный, тающий во рту трюфельно-кремовый тортик! Очень шоколадно и сливочно! Делается за пару минут, главное дождаться выпекания и охлаждения)) Перед новогодней ночью можно без особых усилий и времязатрат быстренько подготовить этот десерт и остальное время уделить себе!... Это ОЧЕНЬ вкусно!!!:)