

ОСТАННІ НОВИНИ

- 19:43** Окупанти зосередили сили літнього наступу для захоплення одного міста — експерти ISW
- 19:25** Овнам — «Блазень» і трохи спонтанності, Левам — «Сонце» та приємні враження: Таро-прогноз на 13 червня
- 19:05** Як позбутися поту та плям на одязі: прості поради, які реально працюють
- 18:53** СЗЧшникам дали час до 20 вересня: про що йдеться
- 18:46** Школа городника: як приготувати і як використовувати підживлення з черствого хліба
- 18:25** Понад 45 гривень: яким буде курс долара до 21 червня
- 18:03** Не лише буряк: названо 11 продуктів, які допомагають знижувати тиск

Секрет у полуниці: торт без випічки, який перевершить будь-який чизкейк

20:07 — 12 червня 2026



Олександр ЛЕЩЕНКО, «ФАКТИ»

Уявіть собі десерт, який не потребує духовки, але виглядає так, ніби його створив кондитер-професіонал. Ніжна сирна маса, що тане на язичку, свіжа полуниця вздовж бортиків і прозоре ягідне желе, яке перетворює торт на справжнє дзеркало літа. Такий торт без випічки — це не просто швидкий рецепт, а кулінарна магія, яка дозволяє з мінімумом зусиль отримати максимум ефекту. Як зазначає автор рецепта Валентина Кузьмова у групі «Плячки і рецепти від Лілії Цвіт» у Facebook, його можна приготувати напередодні свята й подати наступного дня, коли він ідеально застигне та збереже свіжість ягід. А головна інтрига у тому, що цей десерт легко адаптувати: замінити полуницю на малину чи чорницю, додати шоколадну стружку або прикрасити м'ятою, створюючи щоразу новий шедевр.

Інгредієнти:

- 400 г печиво
- 130 г вершкове масло
- 1 кг сир кисломолочний
- 350 г вершки 30%
- 250 г цукрова пудра
- 16 г ванільний цукор
- 35 г желатин
- 120 мл вода
- 10–12 шт. полуниць
- 400 г полуниці для желе
- 0,5 склянки цукру
- 100 мл вода
- 25 г желатин
- 80 мл вода

Приготування:

1. Подрібнити печиво в крихту, змішати з розтопленим маслом, утрамбувати у форму (24 см), застелену пергаментом, і поставити в холодильник.
2. Желатин (35 г) для начинки залити холодною водою (120 мл) на 10–15 хв. Сир, цукрову пудру, ванільний цукор і вершки збити блендером до кремової консистенції.
3. Викласти полуниці, розрізані навпіл, уздовж бортиків форми з печивом зрізом назовні.
4. Додати розтоплений желатин до сирної маси, перемішати й вилити у форму з печивом і полуницею. Поставити в холодильник до застигання.
5. Для желе: залити желатин (25 г) водою (80 мл) на 10–15 хв. 400 г полуниці з цукром (пів склянки) і водою (100 мл) проварити 10 хв, додати желатин, перемішати й процідити.
6. Охолоджене желе обережно вилити на сирну масу. Поставити в холодильник на ніч.
7. Перед подачею зверху прикрасити свіжою полуницею та листочками м'яти.

Раніше ми публікували [рецепт картопляного пирога, який підкорює з першого шматка](#).

Фото Валентина Кузьмова, facebook

Читайте нас у [Facebook](#)

👁 7

◀ До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

🖨 Друкована версія ✉ Лист редакторів ⚠ Поскаржитися

f Поділитися 0 ↗ Поділитися 🐦 Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Тельцям — «Король Пентаклей» та фінансова стабільність, Левам — «Сила» та контроль над ситуацією: таро-прогноз на 12 червня
- Скорпіонам — стабільність у стосунках, Левам — перевірка на витримку: гороскоп на 12 червня
- Вівсянка чи яйця: експерти назвали найкращий сніданок для здоров'я
- Кличко вперше заговорив про особисте життя і нові стосунки: «Є проблема»

Новини партнерів

Мапа сайту					
Новини	Світ	Культура	Книга рецептів	Історія сучасності	Іменинники дня
Україна	Пряма лінія	Шоу-бізнес	Люди та звірі	Наука та технології	Гороскоп
Політика	Блоги	Фігурка дня	Життєві історії	Клуб споживачів	Курс валют
Гроші	Спорт	Суспільство	25 років потому	Запитайте у Фактів	ФотоФакти
Події	Футбол	Стиль життя			Погода

Реклама | Передплата | Контакти | Привітання і співчуття | Правила користування сайтом faktu.ua

© 1997—2026 «Факти та коментарі»

Усі права на матеріали сайту охороняються у відповідності до законодавства України.

Матеріали під рубриками «На правах реклами», «Реклама», а також позначені символом 📌 публікуються у якості реклами та мають інформаційно-комерційний характер.

ПОПУЛЯРНЕ

- 1** Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку XX століття
30 травня 2026 12:24
- 2** «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
6 червня 2026 16:50
- 3** «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
7 червня 2026 12:25
- 4** Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
25 травня 2026 12:25
- 5** «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті
28 травня 2026 12:24

* Рейтинги формуються за останні 7 днів

Погода 12.06.26, вечір **synoptik**

Київ

+19° вологість: 81% тиск: 745 мм вітер: 5 м/с, Північно-західний

Погода на 10 днів від synoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Цей картопляний пиріг підкорює з першого шматка
12 червня 2026 15:45
- Панакота з полуницею: Володимир Ярославський поділився рецептом улюбленого літнього десерту
12 червня 2026 12:11
- Ніжні оладки з кабачків: один секрет допоможе зробити їх ідеальними
11 червня 2026 22:01
- Швидко, легко та шалено смачно: готуємо полуничні млинці на грецькому йогурті
11 червня 2026 20:08
- Як замаринувати скумбрію, щоб була на смак як лосось
11 червня 2026 17:05