

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:00 «Бути толерантним до толерантних — проста формула виживання»: психотерапевт про безсилля, яке запускає депресію
- 20:45 «Відзначаючи сторіччя скульптора Владислава Щербини, ми відтворили атмосферу його майстерні», — засновник ShvetsMuseum Олександр Швець
- 20:35 Антимонопольний комітет розпочав розслідування проти виробника ліків «Дарниця»
- 20:34 «Усі отримали поранення, та удар по Артему був найважчим»: офіцер з Волині загинув від ворожого дрону
- 20:06 Готуємо гратен: картопля виходить ароматна та кремова
- 19:44 Втомилася брехати: відома

Желе із сметанним кремом: десерт, який світиться всіма барвами

20:06 — 14 червня 2026



Олександр ЛЕЩЕНКО, «ФАКТИ»

Цей десерт — справжній вибух кольорів і смаків, який неможливо забути. Поєднання ніжного сметанного крему, солодкого згущеного молока та шматочків бісквіта створює м'яку основу, а кубики фруктового желе різних відтінків перетворюють кожну порцію на маленьку мозаїку, як і в популярному торті «Бите скло». Десерт, який пропонує група «Буде смачно разом» в Threads, не потребує складних технік, але виглядає так, ніби його готував кондитер-професіонал.

Інгредієнти:

- сметана — 350 мл
- згущене молоко — 150 мл
- молоко — 100 мл
- фруктове желе різних смаків — 5 пачок
- вода — по 250 мл на кожну пачку желе
- желатин — 25 г
- молоко — 150 мл
- бісквіт — 300 г

Приготування:

- Приготуйте фруктове желе різних смаків: 1 пачка на 250 мл води. Розлийте у форми та поставте в холодильник до повного застигання.
- Желатин залийте 150 мл молока та залиште на 10–15 хвилин для набухання. Потім нагрійте на водяній бані (не доводячи до кипіння), щоб желатин повністю розчинився.
- Окремо змішайте сметану, згущене молоко та 100 мл молока. Додайте ледь теплий розчинений в молоці желатин і добре перемішайте.
- Застигле желе різних кольорів наріжте кубиками.
- У стаканчики викладайте шарами желе та шматочки бісквіта у довільному порядку, зверху залийте сметанним кремом. Поставте десерт у холодильник до повного застигання, найкраще — на всю ніч.

Дізнайтесь також [рецепт торта «Рафаелло» без випікання](#), від якого гості точно будуть у захваті.

Читайте нас у [Facebook](#)

159

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Українські пенсіонери не чекатимуть на свої пенсії 40 років: суд поставив крапку у справі про скандальну постанову уряду
11 червня 2026 12:54
- 2 Археологічна сенсація: унікальні шапка та пояс скіфської доби, яким більше 2500 років, знайдені на Більському городищі
14 червня 2026 12:24
- 3 «Вона мучить мене вже багато років»: таємниця загибелі Діна Ріда, який кинув виклик США і СРСР, не розкриті і через 40 років
12 червня 2026 12:25
- 4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигадав, що там були цивільні, аби тільки припинили мене катувати»: колишній полонений «казовець» написав книгу «Окраєць»
13 червня 2026 11:25
- 5 «Після влучання „Шахеда“ з-під завалів ми витягли десь 15 собак і котів»: волонтери спільноти «Київські кажани» допомагають постраждалим людям
9 червня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода 16.06.26, вечір | sinoptik | Київ | +16° | вологість: 69% тиск: 746 мм вітер: 1 м/с, Західний | Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Готуємо гратен: картопля виходить ароматна та кремова
16 червня 2026 20:06
- Хачапури на шампурах: Ектор дав рецепт оригінальної закуски, що готується на мангалі
16 червня 2026 17:03
- Тонкі та дуже смачні млинці з кабачків: ділимося легким рецептом
16 червня 2026 15:05
- Легкий і свіжий грецький соус дзадзики: «ідеально до м'яса, овочів або просто з хлібом»
16 червня 2026 12:56
- Полуничний лимонад: готується напрочуд просто
15 червня 2026 22:01

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Газ для українців різко подорожчає: тарифи зростуть вже цієї осені
- Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня
- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується

Новини партнерів

Мапа сайту

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