

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:46 Баклажановий рулет від Ольги Рябенко: вас здивує цей спосіб приготування
- 15:44 В Україну повернули понад 500 тіл загиблих
- 15:24 Світові ціни на нафту пішли вниз: чи варто очікувати зниження цін на пальне
- 15:05 Захист клітин і здорове травлення: чому дієтологи радять замінити цукерки фініками
- 14:45 Непереможний боксер загинув під час відпочинку у Таїланді
- 14:25 Війна виснажує навіть найсильніших: психологи про те, як повернутися до життя й відновити організм
- 14:05 Забудьте про холодну воду: як очистити яйця за лічені секунди без зусиль
- 13:51 В Україні запустили послугу

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Желе із сметаним 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 сметаним 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](#)

193

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкувана версія Лист редакторів Поскаржитися

Поділитися 0 Поділитися Твітнути

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 18.06.26, вдень sInoptik
Київ
+22° вологість: 48% тиск: 749 мм вітер: 4 м/с, Північно-західний
Погода на 10 днів від sInoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Баклажановий рулет від Ольги Рябенко: вас здивує цей спосіб приготування
18 червня 2026 15:46
- Капустяний пиріг для лінивих: просто і дуже смачно
18 червня 2026 10:29
- Мелісовий цукор для напоїв та десертів: у магазинах делікатесів коштує дорого
17 червня 2026 22:01
- Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом
17 червня 2026 20:08
- Додайте це до каструлі з водою, і звичайні макарони стануть рестораним шедевром
17 червня 2026 17:03

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям можуть ускладнити вихід на пенсію: у парламенті заговорили про жорсткіші умови
- Пенсії з 1 липня перерахують частині українців: хто отримає надбавку
- Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
- Терезам — «Закохані» та доленосний вибір, Тельцям — «Туз Пентаклів» і шанс на успіх: Таро-прогноз на 18 червня

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 словивачів	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 fakty.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.