

ОСТАННІ НОВИНИ

- 00:05 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 16.06 23:21 Вже має козири: ставлення Трампа до війни в Україні суттєво змінилося
- 16.06 22:50 Екіпаж Су-24М розбився на Хмельниччині
- 16.06 22:27 Суд розгляне скаргу на закриття справи про смертельну ДТП за участі детектива НАБУ, — ЗМІ
- 16.06 22:00 Літній печінковий паштет: незвично і неймовірно смачно
- 16.06 21:31 «Потрібно мати надію»: Алек Болдвін зізнався, чого боїться як батько сімох дітей
- 16.06 21:00 «Бути толерантним до толерантних — проста формула виживання»: психотерапевт про безсилля, яке запускає

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:

1. Приготуйте фруктове желе різних смаків: 1 пачка на 250 мл води. Розлийте у форми та поставте в холодильник до повного застигання.
2. 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.
3. Окремо змішайте сметану, згущене молоко та 100 мл молока. Додайте ледь теплий розчинений в молоці желатин і добре перемішайте.
4. Застигле желе різних кольорів наріжте кубиками.
5. 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](#)

162

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | Поділитися | 0 | Telegram | Поділитися | Twitter | 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 17.06.26, ніч | sinoptik
Київ
+13°
вологість: 82% тиск: 746 мм
вітер: 2 м/с, Південно-західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Літній печінковий паштет: незвично і неймовірно смачно
16 червня 2026 22:00
- 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

Новини партнерів

Мапа сайту <ul style="list-style-type: none">НовиниУкраїнаПолітикаГрошіПодії	<ul style="list-style-type: none">СвітПряма лініяБлогиСпортФутбол	<ul style="list-style-type: none">КультураШоу-бізнесФігурка дняСуспільствоСтиль життя	<ul style="list-style-type: none">Книга рецептівЛюди та звіріЖиттєві історії25 років потому	<ul style="list-style-type: none">Історія сучасностіНаука та технологіїКлуб споживачівЗапитайте у Фактів	<ul style="list-style-type: none">Іменинники дняГороскопКурс валютФотофактиПогода
---	---	---	--	---	---

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.