

ОСТАННІ НОВИНИ

- 15:06 Ситуація загострюється: на Дніпропетровщині оголосили примусову евакуацію дітей
- 15:05 Міг вибухнути будь-якої миті: у Києві знайшли нерозірвану бойову частину дрона
- 15:03 Ніжна запіканка з кабачків, яку хочеться готувати знову і знову: простий рецепт
- 14:45 Авіакатастрофа на Хмельниччині: загинули легендарний льотчик «Антонова» та 23-річний штурман
- 14:33 Працевлаштування з бронюванням за 1,7 тис доларів: у столиці викрито чергову схему для ухилянтів
- 14:25 «Диявол ховається у дрібницях»: опонент Трампа про угоду США з Іраном
- 14:20 У росії в справі про

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](#)

166

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія Лист редакторів Поскаржитися

Facebook Поділитися 0 Telegram Поділитися Twitter Твітнути

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Тельцям — «Ерофант» та досвід, Стрільцям — «Вісімка Жезлів» та прискорення, Водоліям — «Суд» та пробудження: Таро-прогноз на 17 червня
- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
- Газ для українців різко подорожчає: тарифи зростуть вже цієї осені

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 словживачів, 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.

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 розкрита і через 40 років
12 червня 2026 12:25
- 4 «Я стріляв по машині з літерою „Z“, але вигідавав, 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, вдень sInoptik
Київ
+22° вологість: 46% тиск: 746 мм вітер: 3 м/с, Західний
Погода на 10 днів від sInoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Ніжна запіканка з кабачків, яку хочеться готувати знову і знову: простий рецепт
17 червня 2026 15:03
- 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