

ОСТАННІ НОВИНИ

- 18.06 23:57 **ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні**
- 18.06 22:00 **Пікантне сало: незвичайний інгредієнт вас точно здивує**
- 18.06 21:30 **Розбите серце: Кеті Перрі розповіла про важкий рік**
- 18.06 21:01 **Випийте чашку відразу після їжі: шлунку одразу стане легше**
- 18.06 20:46 **«Світ змінюється, і розуміння щастя стає дещо інакшим», — експертка з прогнозування майбутнього Сесіль Пойньян**
- 18.06 20:35 **Всі гарячі точки війни відчув на собі «Якут»: близько тижня лікарі боролись за життя бійця з Хмельниччини, але не врятували**
- 18.06 20:07 **Тарт з овочами: ідеально підходить для сімейної**

Желе із сметаним кремем: 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 кожен 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 кожен 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 кремем. 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](#)

210

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | Поділитися 0 | Telegram | Поділитися | Twitter | Твітнути

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 **Українські пенсіонери не чекають 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 19.06.26, ніч **sinoptik**
Київ
+15° вологість: 76% тиск: 749 мм вітер: 2 м/с, Південно-західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Пікантне сало: незвичайний інгредієнт вас точно здивує
18 червня 2026 22:00
- Тарт з овочами: ідеально підходить для сімейної вечері
18 червня 2026 20:07
- 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

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.