

ОСТАННІ НОВИНИ

- 01:01 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 17.06 22:01 Мелісовий цукор для напоїв та десертів: у магазинах делікатесів коштує дорого
- 17.06 21:30 Ед Ширан оголосив про паузу в кар'єрі: що змусило артиста до цього кроку
- 17.06 21:00 Як підживлювати черешні у червні: плоди будуть солодшими та соковитішими
- 17.06 20:35 Майже два роки рідні вірили у диво: на Покровському напрямку загинув солдат зі Львівщини
- 17.06 20:16 росія звинуватила ЗСУ в ударі дроном по автобусу з дітьми з білорусі: в Генштабі відповіли
- 17.06 20:08 Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом

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](#)

177

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana 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 18.06.26, ніч | sinoptik | Київ | вологість: 82% тиск: 748 мм вітер: 1 м/с, Північно-західний | +14° | Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- 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 ресторанным шедевром
17 червня 2026 17:03
- Неймовірно смачна творожна галета: мінімум інгредієнтів, максимум смаку
17 червня 2026 16:05
- Ніжна запіканка з кабачків, яку хочеться готувати знову і знову: простий рецепт
17 червня 2026 15:03

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Зелень не зів'яне навіть через тиждень: лайфхак від шеф-кухаря
- Газ для українців різко подорожчає: тарифи зростуть вже цієї осені
- Українців змусять встановити вдома другий лічильник електроенергії: кого це стосується
- В Іспанії розбили спорткар Криштіану Роналду за 2 млн доларів: фото з місця ДТП

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.