

ОСТАННІ НОВИНИ

- 21:30 Розбите серце: Кеті Перрі розповіла про важкий рік
- 21:01 Випийте чашку відразу після їжі: шлунку одразу стане легше
- 20:59 ЧС-2026: результати та відеоогляди матчів, розклад телетрансляцій в Україні
- 20:46 «Світ змінюється, і розуміння щастя стає дещо інакшим», — експертка з прогнозування майбутнього Сесіль Пойньян
- 20:35 Всі гарячі точки війни відчув на собі «Якут»: близько тижня лікарі боролись за життя бійця з Хмельниччини, але не врятували
- 20:07 Тарт з овочами: ідеально підходить для сімейної вечері
- 19:44 Гуманітарне розмінування

## Желе із сметанним 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 сметанним 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](#)

200

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкowana версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | Твітнути

КНИГА РЕЦЕПТІВ

### 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, вечір | sinoptik  
Київ  
+19°  
вологість: 54% тиск: 749 мм  
вітер: 2 м/с, Західний  
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

### БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- 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
- Ідеально для вечірки: простий рецепт салату з куркою, кукурудзою та секретним інгредієнтом  
17 червня 2026 20:08

### 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 споживачів
- Залітайте у Фактів
- Іменинники дня
- Гороскоп
- Курс валют
- Фотофакти
- 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.