

ОСТАННІ НОВИНИ

- 20:35 Понад рік боровся за життя: воїн з Львівщини не переніс важкого поранення
- 20:08 Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе
- 19:45 Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня
- 19:32 ЄС ухвалив нові санкції проти росії: хто потрапив до списку
- 19:30 Не міг уявити: фіналіст «Холостячки» мобілізувався до складу ЗСУ
- 19:15 Київ після атаки: постраждалим платитимуть за оренду житла до 40 тисяч грн
- 19:12 Кого не випустять за кордон: частина українських паспортів втратила чинність

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](#)

150

До змісту розділу

Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Facebook | 0 | Telegram | Twitter | Твітнути

КНИГА РЕЦЕПТІВ

ПОПУЛЯРНЕ

- 1 Батько лишив Грушевському стільки грошей, що той побудував шестиповерховий будинок і училище: вийшла книга про українську інтелігенцію початку ХХ століття
30 травня 2026 12:24
- 2 «Мене називають стервою»: суддя, яка працювала на фсб, отримала 15 років ув'язнення за держзраду в умовах воєнного часу
6 червня 2026 16:50
- 3 «Наше завдання — померти у вертикальному положенні й без памперса»: 70-річний інструктор ЛФК про боротьбу з поганою генетикою та грижами
7 червня 2026 12:25
- 4 Вбивця мав з собою два зображення Петлюри, але спитав: «Ви Петлюра?» — і після ствердної відповіді почав стріляти: 100 років тому загинув лідер УНР
25 травня 2026 12:25
- 5 «Ми заходили на позиції, які знищувалися в нуль»: зірка «Ти — космос» Володимир Кравчук про роки на фронті
28 травня 2026 12:24

* Рейтинг формується за останні 7 днів

Погода Київ вологість:

тиск:

вітер:

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Хрустке зовні, ніжне всередині: готуємо домашнє безе
15 червня 2026 20:08
- Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає
15 червня 2026 17:05
- Полуничне варення за 25 хвилин: в чому секрет
15 червня 2026 14:25
- Чи потрібно зливати перший бульйон: кулінари нарешті поставили крапку в одвічній суперечці
15 червня 2026 14:05
- Найпростіший чізкейк у світі: без тіста і без духовки
14 червня 2026 19:05

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.