

ОСТАННІ НОВИНИ

- 14:45 Дрони України зробили своє: в росії другий рік поспіль скасували парад на Неві
- 14:24 На Херсонщині окупанти масово перефарбовують техніку: що сталося
- 14:07 росія повинна укласти угоду: що сказав Трамп після зустрічі з президентом України у Франції
- 14:04 Всього одна ложка на день: названо продукт, який допомагає знижувати тиск
- 13:52 Гривня йде в піке: Кабмін представив два сценарії розвитку економіки України
- 13:35 Трамп може зірвати європейську стратегію тиску на кремль, — ЗМІ
- 13:25 Чеський інвестор, США та рф: журналіст заявив про спробу зірвати українську ракетну програму створення «Фламінго»

КНИГА РЕЦЕПТІВ

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 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 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](#)

156

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

- Як правильно використовувати капсули для прання: помилки та корисні лайфхаки
- Пенсії з 1 липня перерахують частині українців: хто отримає надбавку
- Дівам — «Справедливість» та вибір без компромісів, Левам — «Шістка Жезлів» і смак заслуженої перемоги: Таро-прогноз на 16 червня
- Як дуже швидко зварити стару домашню курку: секрет, про який мало хто знає

Новини партнерів

Мапа сайту

- Новини України 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 слюжачів 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 розкриті 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 «азовець» 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 16.06.26, вдень **sinoptik**
Київ
+19° вологість: 59% тиск: 744 мм вітер: 4 м/с, Південно-західний
Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Легкий і свіжий грецький соус дзадзика: «ідеально до м'яса, овочів або просто з хлібом»
16 червня 2026 12:56
- Полуничний лимонад: готується напрочуд просто
15 червня 2026 22:01
- 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