

Гордон > Бувльвар

БУЛЬВАР

Цей десерт щоразу швидко зникає зі столу – готуйте хоч щодня все літо

15 червня, 22.59 [📖](#) [Этот материал также можно прочитать на русском](#)



Найкраще використовувати тверді фрукти, які не виділяють забагато соку
Фото: smakidnia.pl / Instagram

Цей фруктово-ягідний десерт у склянках завжди має яскравий вигляд і щоразу швидко зникає зі столу. Редакція інтернет-видання **"ГОРДОН"** радить саме в червні приготувати такий ніжний вершковий пудинг зі шматочками соковитих фруктів і ягід.

Детальний рецепт десерту раніше [опублікувала](#) авторка польського Instagram-блогу Smaki Dnia.

РЕКЛАМА

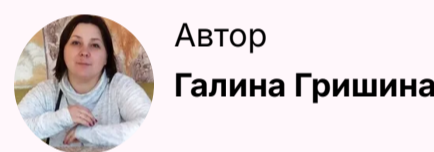
Інгредієнти:

- дві упаковки ванільного пудингу;
- 700 мл молока;
- 4 ст. л. цукру;
- 1 ч. л. ванільного екстракту;
- два ківі;
- один апельсин або одна банка мандаринів;
- шість – вісім полуниць;
- жменя винограду;
- 3 ст. л. зерен граната (за бажанням).

Приготування:

1. Зваріть пудинг у молоці й цукрі згідно з інструкцією на пакуванні, але використовуйте трохи менше молока для густішої і більш кремової консистенції. Залиште охолоджуватися.
2. Періодично помішуйте, щоб запобігти утворенню плівки. За бажанням додайте ваніль.
3. Помийте фрукти й наріжте їх на дрібні шматочки. Почистьте ківі, розріжте полуницю навпіл, апельсин наріжте на дрібні шматочки, а виноград – навпіл. Перекладіть частину фруктів у миски або склянки.
4. Полийте фрукти злегка теплим пудингом і обережно перемішайте, або викладіть шарами – пудинг, фрукти, пудинг, фрукти.
5. Поставте десерт у холодильник принаймні на одну годину. Перед подаванням можна додати зверху трохи свіжих фруктів.

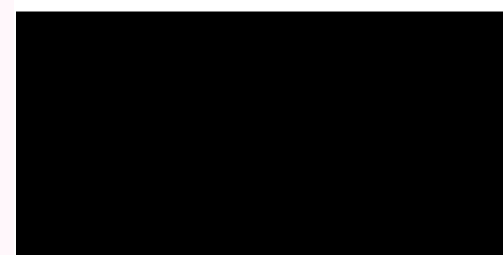
Найкраще використовувати тверді фрукти, які не виділяють забагато соку – так десерт матиме найкращий вигляд і не стане водянистим.



Поділитися [f](#) [x](#) [a](#)

[рецепти](#) [ягоди](#)

РЕКЛАМА



НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

- 1 **"Коли я потрапив у в'язницю, сина булили"**. Як склалася доля дітей Юрія Луценка і де вони зараз. **Фото**
👁 13446
- 2 Полякова відмовила одруженому міністру в інтимі. Як він їй помстився за це
👁 5998
- 3 "Купка маразматиків і стара повія". Як Нейлопова "зіпсувала некролог", прийнявши орден від Путіна
👁 4511
- 4 **"До останнього буду повзати, щоб зробити її щасливою"**. Найгучніші романи Чапкіса
👁 3920
- 5 **Гордон висміяв російську блогерку, яка стала найвпливовішою людиною в РФ**
👁 2249

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео

16 червня, 00.40

Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото

15 червня, 23.52

Цей десерт щоразу швидко зникає зі столу – готуйте хоч щодня все літо

15 червня, 22.59

Коли хочеться чогось ягідного і кремового до чаю, нашвидкуруч спечіть цей пиріг. **Рецепт**

15 червня, 22.18

Пугачова прокоментувала обстріл росіянами Києва

15 червня, 21.49

Нептях прокоментувала чутки про те, що заробляє в ескорті

15 червня, 20.18

Софія Ротару емоційно відреагувала на удар росіян по Лаврі. Що вона сказала

15 червня, 19.18

"Треба перевірити на адекватність". Зірка популярного шоу став на захист Мартиновської. Мережа кипить

15 червня, 19.03

Полякова розповіла, як склалася її стосунки з міністром, який хотів від неї інтиму

15 червня, 18.20

Усього 15 хвилин – і ціла гора неймовірно пухких та ніжних оладок уже на тарілці. **Рецепт**

15 червня, 17.49

[Більше новин](#)

БЛОГИ

Вадим Крищенко

У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулася із Сибіру мати- "бандерівка"

Юрій Рибчинський

Про цінність культури загадують лише тоді, коли її стовпи – у могилах

Олена Курбанова

Ні в кого так сильно не вірю, як у свою країну. Тому й народжувати буду тут

Анна Маляр

Це комплекс Путіна – бути "затребуваним самцем". Для фюрера створюють міфи про коханок. Зараз, напередодні виборів, нові чутки, нова нібито пасія

Олександр Ягольник

100 млн грн, чесно зароблених українським шоу-бізнесом у 2021 році, осіли у чинівницьких кишеньках

[Більше свіжих блогів](#)

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



Коли хочеться чогось ягідного і кремового до чаю, нашвидкуруч спечіть цей пиріг. Рецепт

15 червня, 22.18 БУЛЬВАР



Хіт цього літа – ароматний полуничний джем, який готується за кілька хвилин. Рецепт

15 червня, 14.13 БУЛЬВАР



Секретний рецепт улюбленого напою Єлизавети II – пахне приголомшливо, а на смак ще краший

12 червня, 18.05 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Сини мера Львова – за кордоном. Яке запитання про дітей роздратувало дружину Садового. Відео

16 червня, 00.40 СУСПІЛЬСТВО



Усик розповів подробиці своєї зустрічі з Трампом в Овальному кабінеті. Фото

15 червня, 23.52 ПОЛІТИКА



Цей десерт щоразу швидко зникає зі столу – готуйте хоч щодня все літо

15 червня, 22.59 БУЛЬВАР

НОВИНИ	РОЗДІЛИ	МІСТО	СОЦМЕРЕЖІ	ІНФОРМАЦІЯ
Війна в Україні	Новини	Київ	👤 Дмитро Гордон	Правила користування сайтом та використання матеріалів
Політика	Публікації та інтерв'ю	Львів	👤 Гордон	Вакансії
Гроші	У гостях у Гордона	Одеса	👤 Дмитро Гордон	Редакція
Світ	Блоги	Донецьк	👤 Гордон	Реклама на сайті
Спорт	Бувльвар	Харків	👤 Дмитро Гордон	Правова інформація
Культура	LIVE	Дніпро	👤 Гордон	Як нас читати на тимчасово окупованих територіях
Техно	Ексклюзив 🔒	Маріуполь	👤 Дмитро Гордон	
Спосіб життя	Фото	Луганськ	👤 Гордон	
Надзвичайні події	Відео		👤 Дмитро Гордон	
Інфографіка	Опитування		👤 Олесь Бацман	
Цікаве	YouTube-шоу		👤 Дмитро Гордон	
	Спецпроєкти		👤 Дмитро Гордон	

☎ +380 (44) 207-13-01

☎ +380 (44) 207-13-02

✉ editor@gordonua.com

Повернутися нагору [⬆](#)