

ОСТАННІ НОВИНИ

- 20:46 «Сервіз „Червона книга“ зачарує тих, хто любить природу», — колекціонерка Людмила Карпінська-Романюк
- 20:34 Будував з молододо дружиною плани на майбутнє, мріяв про мирне життя: на війні поліг молодший сержант із Житомирщини
- 20:02 Зеленський із вдячністю повернув польський Орден Білого Орла «Новою поштою»
- 19:44 Ціна імперських амбіцій: логістична катастрофа в Криму як дзеркало поразки путіна
- 19:29 Водоліям — «Туз Мечів» і правда, Скорпіонам — «Дев'ятка Мечів» і внутрішня напруга: Таро-прогноз на 21 червня
- 19:02 Івана Купала 2026: що означає цвіт папороті

КНИГА РЕЦЕПТІВ

Полуничний чизкейк без випічки: вийде навіть у початківця, бо це дуже просто

20:07 — 20 червня 2026



Вікторія МИКИТЮК, «ФАКТИ»

Коли в сезон полуниці хочеться **чогось смачного** вже зараз і дуже швидко, та ще й бажано без духовки, бо на дворі літня спека, варто спробувати полуничний чизкейк без випічки. Ніжний сирний шар, соковита полуниця та прохолодне желе зверху. Ідеальний десерт для літніх днів, ділиться кулінарка Ольга Козлова.

Інгредієнти:

- 200 г печива
- 80 г вершкового масла
- 300 г кисломолочного сиру
- 4 ст. л. сметани
- цукор на смак
- 15 г желатину
- 60 г води для желатину
- 1 пачка желе

Приготування:

Печиво подрібнити в крихту, змішати з розтопленим вершковим маслом. Викладаємо у форму, добре утрамбувати та поставити в холодильник на 15 хв.

Для сирного шару, за допомогою блендера, змішуємо кисломолочний сир, сметану та цукор.

Желатин заливаємо водою до набухання. Розпустити на водяній бані або у мікрохвильові (не доводити до кипіння) і додаємо до сирної маси.

Все гарно перемішати. Вилити сирну масу на основу з печива та поставити в холодильник до застигання (десь на 25–30 хв.)

Желе всипати у мисочку і додати 200 мл кип'яченої води, добре перемішати і дати йому повністю охолонути. На застиглий сирний шар викласти нарізану полуницю, вилити половину охолодженого желе і поставити у холодильник на 10–15 хв, а потім вилити другу половину желе та знову поставити в холодильник до повного застигання.

Дізнайтесь також, [як приготувати ніжний, ароматний та ситний суп із спаржі](#).

Читайте нас у [Facebook](#)

22

До змісту розділу | Побачили помилку? Виділіть її та натисніть CTRL+Enter

Друкована версія | Лист редакторів | Поскаржитися

Поділитися 0 | Поділитися | 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 розкрита 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 20.06.26, вечір | sinoptik

Київ

+23°

вологість: 49% тиск: 752 мм вітер: 1 м/с, Північний

Погода на 10 днів від sinoptik.ua

БІЛЬШЕ У РОЗДІЛІ

- Кабачкові сендвічі з рибною начинкою
20 червня 2026 | 17:47
- Кабачковий пиріг: рецепт відомої шеф-кухарки
20 червня 2026 | 14:45
- Незвичайний десерт з кабачків та апельсина: бюджетно, легко та швидко
19 червня 2026 | 22:01
- Ніжний, ароматний та ситний: готуємо суп із спаржі
19 червня 2026 | 20:41
- Справжня знахідка літа: як приготувати густе та ароматне варення з шовковиці
19 червня 2026 | 19:03

ЗАРАЗ ЧИТАЮТЬ

- Українцям обмежать користування водою і штрафуватимуть за незаконне використання
- Підвищення тарифів на електроенергію: тариф хочуть підняти до 7 грн за кВт-год
- Не 40 °С і не 90°С: лікар назвав єдину правильну температуру для прання
- Без ножа і зайвих зусиль: як за хвилини почистити молоду картоплю

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
- 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.