БУЛЬВАР

Ніжний десерт без духовки й борошна, який можна готувати все літо. Усі дякують за цей простий рецепт

22 червня, 16.22 Этот материал также можно прочитать на русском

Цей десерт неймовірно смачний – справжнє задоволення для ласунів
Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

Улітку саме час приготувати десерт з полуницею без випікання, який буквально тане в роті. Інтернет-видання "ГОРДОН" радить скористатися рецептом, який запропонувала авторка українського YouTube-блогу "Кулінарні рецепти від Надії".

Цей торт так і спокушає скуштувати шматочок – багато соковитої полуниці, ніжна сирна основа та красиві вкраплення чіа, а смак одночасно легкий, вершковий і освіжний. Це саме те, що хочеться в літню пору. Десерт виходить настільки ніжним і смачним, що зупинитися на одному шматочку майже неможливо.

РЕКЛАМА

Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

Продукти для сирної основи:

- 450 г кисломолочного сиру;
- 450 г сметани (20%) або густого натурального йогурту;
- 180 г цукру;
- 1 ч. л. ванільного цукру;
- дві десертні ложки насіння чіа;
- 25 г швидкорозчинного желатину;
- 100 мл кип'яченого охолодженого молока.

Для начинки:

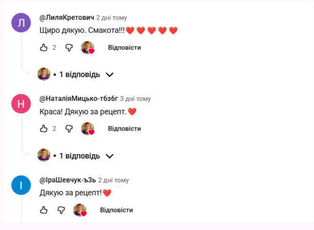
- 500 г полуниці.

Приготування

1. Полуницю помийте, видаліть хвостики й розріжте великі ягоди навпіл. У глибоку миску викладіть кисломолочний сир, сметану, цукор і ванільний цукор. Перебийте блендером до гладкої, кремової консистенції.
2. Додайте насіння чіа й перемішайте лопаткою. Залиште на кілька хвилин, щоб чіа почало набухати.
3. У 100 мл охолодженого молока всипте желатин, перемішайте й залиште на сім хвилин для набухання.
4. Розтопіть желатин у мікрохвильовій печі (приблизно 20 секунд) або на водяній бані. Не доводьте до кипіння.
5. Додайте до теплого желатину кілька ложок сирної маси й перемішайте. Потім вилийте суміш до основної маси й ретельно перемішайте.
6. Додайте підготовлену полуницю й акуратно перемішайте, щоб ягоди залишилися цілими.
7. Силіконову форму злегка змастіть олією без запаху й перекладіть у неї всю масу. Розрівняйте поверхню.
8. Поставте десерт у холодильник до повного застигання приблизно на шість годин, а краще на ніч.
9. Після охолодження десерт стає щільним, ніжним і чудово тримає форму, а кожен шматочок буквально тане в роті.

Цей десерт не лише красивий у розрізі, а й неймовірно смачний – справжнє задоволення для ласунів. Готувати можна хоч усе літо: сьогодні з полуницею, завтра з малиною чи чорницею, і щоразу смак буде особливим.

У коментарях підписники дякували за рецепт.



Скріншот: Кулінарні рецепти від Надії / YouTube

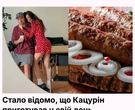
Автор
Галина Гришина

Поділитися

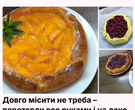
рецепт | торт | полуниця

РЕКЛАМА

МАТЕРІАЛИ ЗА ТЕМОЮ



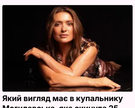
Стало відомо, що Кацурін приготував у свій день народження. Покроковий рецепт страви
22 червня, 13.56 БУЛЬВАР



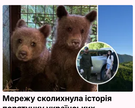
Довго місити не треба – перетерли все руками і на деко. Рецепт спокусливого пирога із ягодами
22 червня, 10.45 БУЛЬВАР

Приготуйте багет без замішування і брудної кухні. Рецепт тіста за дві хвилини
19 червня, 16.34 БУЛЬВАР

БУЛЬВАР



Який вигляд має в купальнику Могилевська, яка скинула 25 кг? Фото
22 червня, 18.09 БУЛЬВАР



Мережу сколихнула історія порятунку українських ведмежат – вони були виснажені й голодні. Фото
22 червня, 18.06 СУСПІЛЬСТВО

"Зранку зготувала – уже немає. І просять ще". Додайте це до фаршу – і котлети будуть дуже ніжними
22 червня, 17.19 БУЛЬВАР

НАЙПОПУЛЯРНІШЕ

1. **Усі обговорюють незручний поцілунок Мелоні й Зеленського. Що з ним не так. Відео** — 6314
2. **Хто і навіщо поширював чутки про гомосексуальність Галкіна. Відверта заява Пугачової та її чоловіка** — 5129
3. У Зіброва – поповнення в родині. Як назвали малечу, поява якої до сліз розчулила співака. Відео — 3704
4. "Треба наробити і заморозити". Швидкий рецепт сирних кульок, за який усі дякують — 3183
5. Пікалов: У нас пів "Кварталу" "померло". Дівчата із бухгалтерії поминати вже прийшли — 2364

РЕКЛАМА

СВІЖІ НОВИНИ

Який вигляд має в купальнику Могилевська, яка скинула 25 кг? Фото
22 червня, 18.09

Мережу сколихнула історія порятунку українських ведмежат – вони були виснажені й голодні. Фото
22 червня, 18.06

"Зранку зготувала – уже немає. І просять ще". Додайте це до фаршу – і котлети будуть дуже ніжними
22 червня, 17.19

Хостіноєв-молодший про доньку Сумської, яка живе в РФ: Я люблю свою сестру. Дуже хотів би побачитися
22 червня, 16.26

Ніжний десерт без духовки й борошна, який можна готувати все літо. Усі дякують за цей простий рецепт
22 червня, 16.22

Донька Ірини Фаріон показала свого батька. Що про нього відомо
22 червня, 15.35

Не приховує протеза і мріє про Паралімпіаду. Історія Олександри Паскаль увійшла у музей "Голоси Мирних" Фонду Ріната Ахметова
22 червня, 14.55

Українка розповіла, як вижила, опинившись у відкритому морі на матраці
22 червня, 14.19

Стало відомо, що Кацурін приготував у свій день народження. Покроковий рецепт страви
22 червня, 13.56

"Мій маленький бешкетник". Хіменес-Браво після скандалу з Мартиновською розмістив приголомшливий пост
22 червня, 13.52

Більше новин

БЛОГИ

Вадим Крищенко
У Москві Євдокимов обладнав помешкання з портретом Шевченка. Повернулась із Сибіру мати-"бандерівка"

Юрій Рибчинський
Про цінність культури згадують 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 форера 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 чиновницьких кишенях

Більше свіжих блогів

© 2026. Всі права захищені Designed by Kiselev

Всі матеріали, які розміщені на цьому сайті з посиланням на агентство "Інтерфакс-Україна", не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі, крім як з письмового дозволу.

Усі опубліковані фотоматеріали Depositphotos.ua не підлягають подальшому відтворенню та/або розповсюдженню в будь-якій формі без письмового дозволу компанії.

Матеріали, позначені піктограмами РЯ, "Інновація", "Думка", "Персона", "Актуально", "Вибори" та "Вплив", публікуються на правах реклами.

Комерційні матеріали можуть розміщуватися у розділі "Пресрелізи". У випадках суспільної значущості публікація в цьому розділі допускається і на безоплатній основі.

Вебсайт "Інтернет-видання "ГОРДОН", Ідентифікатор в Реєстрі суб'єктів у сфері медіа: R40-05269

вул. Професора Підвисоцького, 6-В, м. Київ, Україна, 01103

Призначено для осіб, старших за 21 рік