

detkityumen.ru

Торт «Битое стекло»



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

творог 0,2% — 200-250 г;
жидкий йогурт 0% — 400-450 г;
сахарозаменитель — 40 г;
желатин — 30 г;
три вида фруктового желе.

Приготовление:

Приготовить желе. Проще это сделать с помощью покупного продукта быстрого приготовления — растворить порошок в кипятке, как указано на упаковке, и остудить до застывания. Если хотите приготовить десерт без химии, для желе можно использовать натуральные фруктовые соки и желатин.

Распустить желатин для творожной основы в стакане воды, довести до кипения, остудить.

Взбить блендером или миксером творог с сахаром и йогуртом, вмешать желатин.

Достать из холодильника и порезать на кусочки разной величины фруктового желе трех цветов.

Выстелить форму или обычную миску пищевой пленкой, выложить кусочки разноцветного желе в хаотичном порядке, залить творожной основой и поставить в холодильник до полного застывания.

Перед подачей перевернуть торт на блюдо, снять пленку. Можно посыпать кокосовой стружкой или тертым шоколадом.

Из указанного количества продуктов получится примерно восемь порций красивого и вкусного десерта.

10.11.2017

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/578/