

## Клубничный торт-желе

Автор: Jaxa

03.12.2010 15:43 - Обновлено 16.02.2011 05:10

---



Подавать торт можно посыпая сахарной пудрой и положить в середину несколько свежих ягод.

### Требуемые ингредиенты

- 10 листиков прозрачного желатина,
- 500 мл кефира.
- 500 г питьевого йогурта.
- 500 г клубники
- 80 г шоколадной глазури
- 200 г ржаного хлеба

Желатин залить водой по указаниям на упаковке и растворить на слабом огне. По ложечке добавлять кефир и размешивать с желатином, пока жидкость не остынет. После этого добавить йогурт и перемешать. Ополоснуть холодной водой форму для кекса (объем 1,5 л), залить немного полученной массы и поставить в холодильник, чтобы застывала. В это время вымыть клубнику, очистить и дать воде стечь. Разложить клубнику в форме, залить оставшейся массой и разровнять. Поставить в холодильник, чтобы масса начала застывать.

Растопить до однородной массы глазури в небольшой кастрюльке на водяной бане. Раскрошить ржаной хлеб и смешать с растопленной глазурью. Равномерно распределить глазури с хлебной крошкой поверх желе и слегка примять. Поставить клубничный торт-желе в холодильник не менее чем на 6 часов. Перед подачей на стол перевернуть форму и выложить торт на блюдо.

## Клубничный торт-желе

Автор: Жаха

03.12.2010 15:43 - Обновлено 16.02.2011 05:10

---

*Приятного аппетита, ЖахаLand.ru*

{comments on}