

Торт "Битое стекло"

Автор: Jaxa

13.02.2011 16:34 -



Очень необычный торт, очень вкусно и красиво.

Требуемые ингредиенты

- 4 пак. желе разного цвета:
- 500 г. печенья "Хрустик"
- 1 л сметаны
- 1 ст. сахара
- 50 г. желатина

1. Желе приготовить по инструкции (воды взять на 100 мл меньше). Разлить желе, оставить застывать.

2. Сахар растворить в сметане, помешивая.

3. Желатин растворить в 1 стакане кипятка, охладить до комнатной температуры, затем тонкой струйкой влить в сметану, помешивая. Поставить на 10 мин в холодильник, чтобы смесь застыла.

Торт "Битое стекло"

Автор: Жаха

13.02.2011 16:34 -

4. Желе нарезать кубиками, соединить с печеньем, добавить сметанное желе, перемешать, выложить в глубокую миску, поставить в холодильник на 1 ч.

5. Окунуть миску на 30 с в горячую воду, перевернуть и выложить торт на блюдо.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}