

Торт «Волшебная ночь»



700 г творога, 3 стакана молока, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 40 г желатина, 2 мандарина, 2 киви, ванилин, консервированные ананасы.

Молоко вскипятить. Желатин залить 1 стаканом молока и оставить набухать.

Изюм распарить в кипятке, обсушить.

Творог (лучше творожную массу) смешать с сахаром, сметаной, изюмом, ванилином и слегка измельченными грецкими орехами.

В набухший желатин влить остальное молоко и распустить на огне, не доводя до кипения. Аккуратно влить в творожную массу, перемешать.

На дно эмалированной формы (или миски) выложить дольки мандаринов, залить частью смеси.

Далее слои продолжить: кружочки киви – смесь, кусочки ананасов – смесь. Фрукты плотно укладывать не надо.

Поставить торт в холодильник для застывания.

Перед подачей перевернуть форму на блюдо и аккуратно извлечь торт.

Сверху украсить дольками мандаринов.

Тортик этот очень нежный и такой белоснежно-белоснежный, как новогодний снежок! Всех читателей – с наступающим!

Марина ИВАНОВА, г. Коломна

Время приготовления 50 минут