

Домик из печенья и творога



1. Подготовьте продукты по списку:

- Творог – 250 г
- Сливочное масло - 50-75 г
- Сахар – 100-150 г (по вкусу)
- Ванильный сахар – 10-15 г
- Печенье – 12-15 шт.
- Сметана - 2-3 ст.л.
- Какао - 2-3 ст.л. или черный шоколад 50-60 г
- Молоко – 100 мл
- Банан – 1 шт. (по желанию)
- Кокосовая стружка – для украшения (по желанию)
- Шоколад – 50-90 г для украшения (желанию)

2. Соедините творог, растопленное сливочное масло и сахар. Добавьте ваниль или другие любимые специи.

.

3. Добавьте 1-2 ст.л. сметаны и взбейте компоненты 4-5 минут, до получения однородной пастообразной массы



4.

**На гибкую
циновку или
кухонное
полотенце
разверните
пищевую пленку.
Обмакните
печенье в теплое
молоко с двух
сторон и
выложите в ряд
на пленку.**



5.

**у вас должно
получиться три
ряда печенья
по горизонтали
и 3-4 ряда по
вертикали.**



6.

**Подготовленную
творожную массу
разделите
условно на две
части. Выложите
половину
творожной массы
на печенье и
равномерно
распределите.**



7.

Во вторую половину творожной массы добавьте какао-порошок и тщательно все перемешайте. Можно вместо какао добавить или 50-60 граммов растопленного шоколада. Но тогда шоколадный слой выкладывайте первым, а потом слой без шоколада.

8.

Выложите слой шоколадной творожной массы на печенье и равномерно распределите.

По желанию, добавьте банан, разрезанный на 2 части (по горизонтали).

Выкладывайте банан на центральный ряд печенья.



9.

Приподнимите и соедините края циновки или кухонного полотенца – печенье сложится, и у вас получится «домик» из печенья с творожной начинкой внутри.

Пока десерт довольно пластичен, вы можете подправить его форму, слегка прижав печенье друг к другу.



10.

Оберните десерт пищевой пленкой и поместите в холодильник для охлаждения.

Чтобы десерт застыл и уверенно сохранял форму, достаточно нескольких часов.



11. Когда десерт застынет, украсьте его растопленным шоколадом или шоколадной глазурью и поместите в холодильник еще на 10-15 минут, для того чтобы глазурь/шоколад застыли.

Готовый десерт по желанию присыпьте кокосовой стружкой и подавайте к столу.



IAMCOOK.RU
рецепты с фото