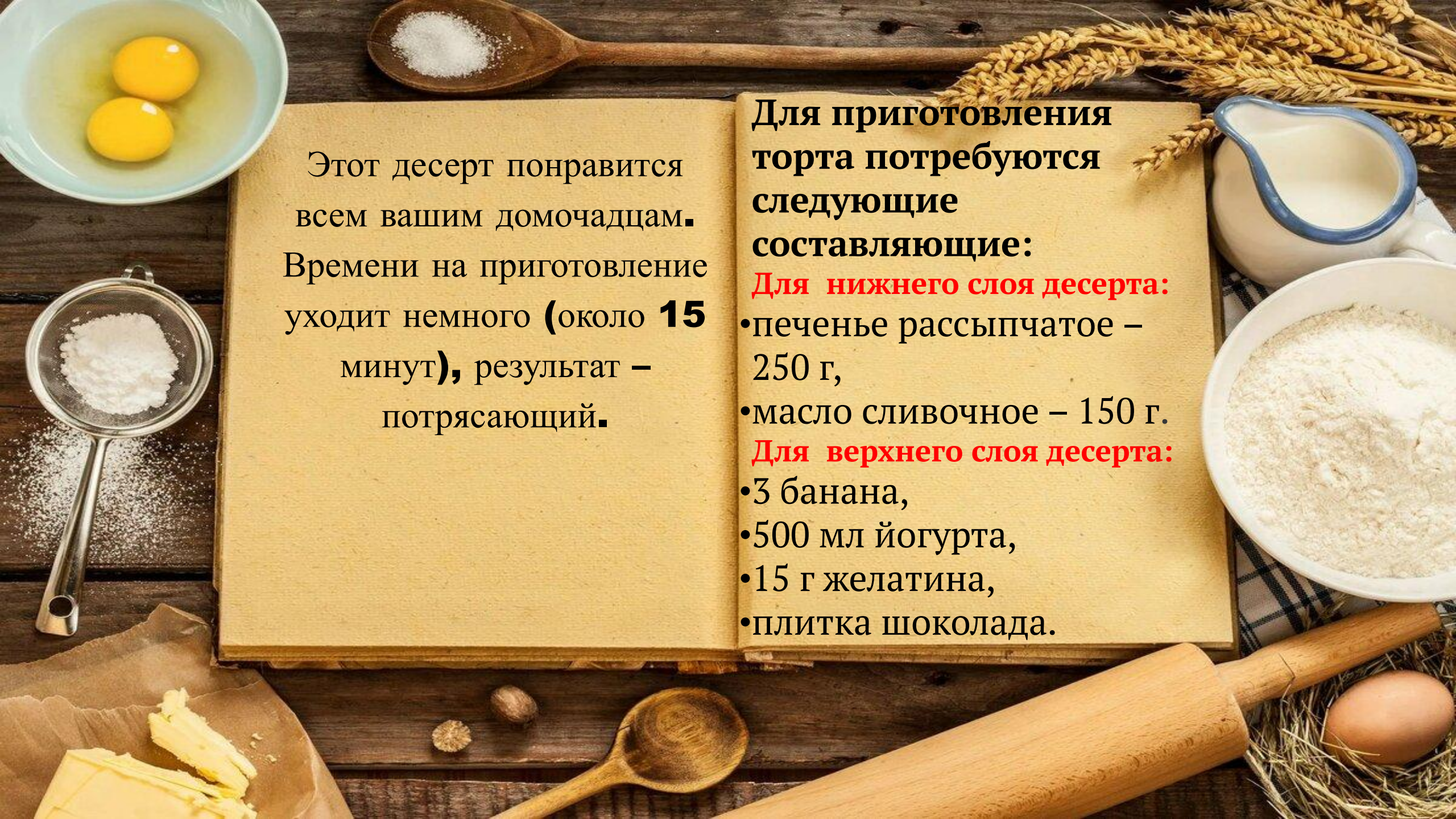


**Шоколадно-
банановый торт**

An open recipe book is the central focus, lying on a dark wooden surface. The left page contains text in a serif font. The right page contains a list of ingredients, with the first two lines in red. Surrounding the book are various baking ingredients and tools: a light blue bowl with two cracked eggs, a wooden spoon with white powder, a metal sifter with white powder, a white bowl with flour, a white pitcher with milk, a wooden rolling pin, a brown egg in a nest, a wooden spoon, and a piece of butter in a paper wrapper.

Этот десерт понравится
всем вашим домочадцам.
Времени на приготовление
уходит немного (около **15**
минут), результат –
потрясающий.

Для приготовления
торта потребуются
следующие
составляющие:

Для нижнего слоя десерта:

- печенье рассыпчатое – 250 г,
- масло сливочное – 150 г.

Для верхнего слоя десерта:

- 3 банана,
- 500 мл йогурта,
- 15 г желатина,
- плитка шоколада.

Нам понадобится
разъемная
форма для торта



Можно
использовать
силиконовую
форму для торта



Пошаговое

приготовление

**Желатин
следует
замочить в воде
и оставить до
тех пор, пока он
разбухнет.**



Пошаговое приготовление

Чтобы разбухший
желатин растопить,
нужно подогреть его на
плите (постоянно
помешивать, **не
доводить до кипения!**)

Можно желатин
растопить в
микроволновке
(примерно 10
секунд)

**Пошаговое
приготовление
Печенье мелко
раскрошить,
добавить
растопленное
масло. Массу
перемешать.**



Пошаговое
Готовую массу
поместить в
разъемную форму
для торта и
поставить в
холодильник
примерно на час,
чтобы застыла.

приготовление



**Пошаговое
приготовление**

**Растворенный
желатин смешать
с йогуртом**



Пошаговое

Бананы порежьте на кусочки. Достаньте из холодильника формочку с застывшей массой. На основание из печенья разместите резанные бананы.

приготовление



Пошаговое

Сверху залейте все
приготовленной
желатиновой массой
и отправьте десерт
снова в холодильник
для окончательного
застывания.

приготовление



Пошаговое
Торт можно украсить
тертым шоколадом
или фруктами.



приготовление

