Шоколадно-банановый торт

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 приготовление

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

Пошаговое приготовление

Растопленный желатин смешать с йогуртом

Пошаговое приготовление

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

Пошаговое приготовление

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

Пошаговое приготовление

Торт можно украсить тертым шоколадом или фруктами.