

**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 bold black text and the subsequent two lines in red text. 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**

