



СЛАДКИЙ
ПРАЗДНИК

ТОРТ БЕЗ
ВЫПЕЧКИ

СНАЧАЛА РЕЖЕМ
ПРЯНИК ТАК, ЧТОБЫ
СРЕЗАЛАСЬ ТОЛЬКО
ВЕРХУШКА .



ПОСЛЕ ТОГО КАК ВЫ
НАРЕЗАЛИ ПРЯНИК,
НУЖНО НАЧИНАТЬ
ДЕЛАТЬ КРЕМ.
НУЖНО 100ГР САХАРА И
500ГР СМЕТАНЫ.



8ГР ВАНИЛИНА.



ПОТОМ НУЖНО
5-6 ШТУК
БАНАНОВ.



ВЗБИТЬ ВЕНЧИКОМ
ИЛИ МИКСЕРОМ
СМЕТАНУ, САХАР И
ВАНИЛИН.



В ПОДГОТОВЛЕННУЮ
ПОСУДУ ЗАЛИТЬ
ПОЛУЧИВШИЙСЯ
КРЕМ ,ТАК ЧТОБЫ
ПОЛНОСТЬЮ ЗАЛИТЬ
ДНО.



СЛЕДУЮЩИЙ
СЛОЙ ИЗ
КРУЖОЧКОВ
ПРЯНИКА.



22-05-2020

ЕЩЁ ОДИН
СЛОЙ ИЗ
КРУЖОЧКОВ
БАНАНА.



22-05-2020

СЛЕДУЮЩИЙ
СЛОЙ ЗАЛИТЬ
КРЕМ.



22-05-2020 21:5

СЛЕДУЮЩИЙ СЛОЙ
ИЗ КРОШЕК ОРЕХА И
ИЗ ИЗМЕЛЬЧЁННЫХ
ВЕРХУШЕК ПРЯНИКА,



ПОСЛЕ ВСЕГО
ПОЛУЧИВШИЙСЯ
ТОРТ ПОМЕЩАЕМ В
ХОЛОДИЛЬНИК НА 12
ЧАСОВ



РЕЦЕПТ

- 500гр пряников
- 500гр сметаны
- 100гр сахара
- 8 гр ванилина
- 5-6 шт банана

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!