



# Что такое трайфл?

Происходит оно от английского "trifle", что переводится как: **пустяк, мелочь.**

Готовить трайфл начали в Англии, потом он стал популярен в США, а теперь и в России мы с удовольствием его готовим и едим.



• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



# Рецепта трайфла НЕТ! Есть основные правила:

1. В трайфле присутствуют кусочки бисквита или крошки, можно использовать заварное или песочное печенье, пряники.
2. Можно пропитать эти кусочки сладкой пропиткой, а можно обойтись без неё!
3. Ещё одним элементов трайфла являются фруктовые желе, фрукты, ягоды, орехи, карамель.
4. Крем – важный элемент трайфла, он связывает воедино весь десерт. Можно использовать нежирные мягкие крема, йогурты, творожки, сметану с сахаром, сливки на ваш вкус.
5. Собираем трайфл в прозрачных стаканчиках слоями и украшаем по желанию.
6. Можно отправить на 1-2 часа в холодильник для пропитки, а можно есть сразу, похрустывая печеньем.



# Для приготовления новогоднего трайфла нам понадобится:

- шоколадное печенье
- хурма
- йогурт
- кондитерская  
посыпка или  
цветная кокосовая  
стружка
- орехи, шоколад,  
карамель – по вкусу
- прозрачный  
стакан



ДИЗАЙНЕРНОЕ АТЕЛЬЕ



# На дно стакана измельчаем печенье



Азбука  
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •





На хурму кладем  
3-4 ложки йогурта



Азбука  
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



# Повторяем слои



Украшаем долькой  
фрукта, печеньем,  
кокосовой стружкой



• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •



# Приятного аппетита!



Азбука  
вкуса

• КУЛИНАРНОЕ АТЕЛЬЕ •

С наступающим Новым годом!

