

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С МАМОЙ

# Банановый торт

(без выпечки)

Тебе понадобится:



600 г пряников



700 мл холодной  
сметаны  
(25% жирности)



2 банана



70 г сахарной  
пудры



100 г чёрного  
шоколада  
(не менее 72%)



Сложно представить себе день  
рождения без торта. Хочешь,  
испечём его на этот раз сами?

1.



В миске взбей миксером сметану с сахарной пудрой — раз! И готов сметанный крем. Попроси кого-то из взрослых помощников разрезать каждый пряник вдоль на две половинки. Бананы нужно почистить и нарезать кружочками.

3.



Теперь можно достать торт из холодильника и снять плёнку. Сверху на миску поставь красивое блюдо. Аккуратно переверни миску — и торт окажется на блюде! Оставшийся сметанный крем размажь равномерно по всему торту. На водяной бане, постоянно помешивая, растопи шоколад до однородной массы и полей им готовый торт.

2.



5 часов

На дно глубокой миски выложи кусочки пряников, предварительно окунув каждый в сметанный крем. Положи сверху 2–3 ст.л. крема так, чтобы он полностью покрыл пряники. Теперь — слой бананов. Повтори всё ещё раз, чередуя пряники, сметанный крем и бананы. В самом конце смажь торт ещё одним слоем крема. Оставшийся крем убери в холодильник. Накрой миску с тортом пленкой. Оставь торт пропитываться при комнатной температуре на 1 час, после чего поставь миску в холодильник минимум на 5 часов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Обязательно  
присылай фотографии  
своего торта нам на почту  
[photo@shaltay-boltay.com](mailto:photo@shaltay-boltay.com) —  
и весь мир увидит, какой  
ты замечательный  
кулинар.

Odessa  
Cuisine  
by Maria Kalenska

Праздничным рецептом поделилась Мария Каленская.

Maria Kalenska

mkalenska

блог: [www.myodessacuisine.com](http://www.myodessacuisine.com)