Творожно-банановый торт с киви



Что нужно:

- творог - 400 г;
- сметана - 300 г;
- бананы - 4 шт;
- сахар - 1 стакан;
- киви - 3 шт;
- желатин - 2 пакетика (по 15 грамм)

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Творог соединить со сметаной, сахаром и хорошенько перемешать (до растворения сахара).
3. Отдельно размять банан в кашицу (можно просто вилкой).
4. Соединить все вместе и еще раз хорошо перемешать.
5. Киви чистим и нарезаем кружочками.
6. В форму, в которой будет застывать торт, на дно выкладываем кружочки киви.
7. Желатин залить теплой водой (60-70 град) в миске или кастрюльке (приблизительно 1.5 стак воды) и хорошо размешать до растворения желатина.
8. Небольшими порциями добавляем желатин к творожной массе, хорошо перемешивая.
9. Вливаем в нашу форму, аккуратно, чтобы не сбить со стенок киви. И отправляем в холодильник на 11 часов.