



**«ВКУСНО И ПРОСТО»**

**ДЕСЕРТЫ  
БЕЗ ВЫПЕЧКИ**



## Банановый чизкейк

### Ингредиенты:

Печенье песочное - 350 гр.

Масло сливочное - 150 гр.

Бананы - 3 шт.

Сок лимонный - 2 ст. л.

Творог - 450 гр.

Сливки - 200 мл.

Сахарная пудра - 2 ст. л.

Желатин - 1,5 ст. л.

Количество порций: 7-8

### Приготовление:

1. Раскрошите печенье с помощью блендера. а затем смешайте с растопленным сливочным маслом.

2. Равномерно утрамбуйте печенье на дно формы для чизкейка.

3. Заливаем желатин 6-7 столовыми ложками горячей воды и размешиваем до полного растворения. Два банана измельчаем в блендере с лимонным соком. Добавляем творог, сливки и сахарную пудру. Взбиваем все до состояния крема, а затем медленно вливаем желатин, размешивая. Полученную массу выливаем на корж из печенья и отправляем застывать в холодильник (3-4 часа).

4. Готовый чизкейк извлекаем из формы и украшаем бананами. Приятного аппетита!



## Рулет

### Ингредиенты:

Печенье - 150 гр.

Вода минеральная - 75 мл.

Творог - 60 гр.

Масло сливочное - 60 гр.

Какао - 3 ст. л.

Сахарная пудра - 60 гр.

Количество порций: 7-8

### Приготовление:

1. Раскрошите печенье в мелкую крошку, можно блендером или вручную.
2. Какао растворяем в теплой воде. Заливаем им печенье и перемешиваем до однородности.
3. Творог перемешиваем в блендере до густой консистенции, добавляем масло и сахар.
4. Разложите на столе пищевую пленку. Выложите слой шоколада, раскатайте его примерно в 1 см высотой, сверху выложите творожный слой.
5. Сворачиваем все это дело в рулет и кладем в холодильник на 1 час.
6. Рулет готов! Убираем пленку и наслаждаемся, приятного аппетита!





## Овсяное печенье

### Ингредиенты:

Геркулес - 2 стакана.

Несладкий порошок какао - 3 ст. л.

Сливочное масло - 1 стакан.

Сахар - 1 стакан.

Вода - 1 ст. л.

Ваниль - 1 ч. л.

Сахарная пудра - 1 стакан.

Количество порций: 8

### Приготовление:

1. Смешайте сначала теплое сливочное масло с овсяными хлопьями быстрого приготовления, оставьте на 5-10 минут. После добавьте какао-порошок и сахар.

2. Масса получается пластичная и густая, но липкая, отправьте её в морозилку на 20-30 минут, чтобы легче было лепить печенье.

3. На тарелочку насыпьте сахарную пудру, чайной ложкой набирайте массу для формования и обваливайте шарики в пудре, формируя круглые или овальные печенюшки.

4. Сформированные печенюшки снова отправьте в морозилку на 20 минут. Готово!



## Ленивый Наполеон

### Ингредиенты:

Слоеное печенье - 800 гр. (ушки или кренделек)

Молоко - 1 литр.

Мука - 6 ст. ложек.

Сахар - 0,5 стакана.

Ванильный сахар - 10 гр.

Яйцо - 3 шт.

### Приготовление:

1. В глубокой посудине соедините венчиком яйца и сахар. Частями всыпайте муку, вливайте стакан молока.

2. Всыпьте ванильный сахар, яично-мучная смесь должна быть без комочков, однородная и гладкая.

3. Оставшиеся 800 мл молока доведите до кипения.

4. В горячее молоко влейте тонкой струйкой яично-мучную смесь, постоянно работайте венчиком. Доведите смесь до кипения, ни на секунду не переставайте перемешивать, иначе она пригорит или образуются комочки. Проварите одну минутку — и снимите с огня. Остудите.

5. Возьмите большое блюдо для торта. Выкладывайте печенье максимально плотно друг к другу. Смажьте щедро кремом.

6. Повторяйте слои печенья и крема, пока почти не закончатся продукты. Часть печенья и крема оставьте для украшения.

7. Смажьте щедро кремом верх и бока торта. Часть печенья растолките в ступке, обсыпьте торт со всех сторон. Отправьте в холодильник на ночь.

