

# Творожно-банановый торт с киви



Что нужно:

- творог - 500 г;
- сметана - 400 г;
- бананы - 4 шт;
- сахар - 1 стакан;
- киви - 4 шт;
- желатин - 2 пакетика (по 15 грамм)

Время приготовления: 40 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Творог соединить со сметаной, сахаром и хорошенько перемешать (до растворения сахара);
2. Отдельно размять банан в кашицу (можно просто вилкой);
3. Соединить все вместе и еще раз хорошо перемешать
4. Желатин залить теплой водой (60-70 град) в миске или кастрюльке (приблизительно 1.5 стак воды) и хорошо размешать до растворения желатина;
5. Затем немного подогреть на маленьком огне, буквально до 80-90 градусов, при непрерывном помешивании.
6. Небольшими порциями добавляем желатин к творожной массе, хорошо перемешивая;
7. Киви чистим и нарезаем тонкими ломтиками;
8. Форму, в которой будет остывать торт, застилаем фольгой, на дно формы и по бокам выкладываем ломтики киви, а сверху аккуратно выливаем нашу массу;
9. Ставим в холодильник на часов 11;
10. Перед подачей накрываем форму блюдом или подносом, переворачиваем и аккуратно снимаем фольгу.