

Торт без выпечки с творожно-сметанным кремом

Рецепт вкусного торта из печенья с нежным кремом без выпечки для новичков и тех, у кого мало времени. Количество ингредиентов дано на большой торт диаметром 26 см.



Ингредиенты

печенье (я взяла "к кофе")	1,250 г
кефир	2 л
сметана	600 - 700 мл
сахар	1.5 ст.

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Если надумаете приготовить такой торт, приготовьте сначала творог из кефира. Для этого сначала надо заморозить кефир в пакетах в морозильнике, затем на сито постелить вафельное полотенце и выложить заморзший кефир. Дать ему растаять, чтобы стекла вся сыворотка и получится нежный творожок. Для приготовления крема смешиваем сметану, получившийся творог и сахар вместе.

2 Шаг 2



Возьмем форму, смажем ее кремом и, промазывая печенье, выложим его в форме по кругу (можно добавить банан или тертый шоколад).

3 Шаг 3



Слои выкладывать плотно, а если не получается, то пальцами прижмите по форме. И так до конца.

4 Шаг 4



Сверху торт тоже промазать творожно-сметанным кремом, убрать часа на 3-5 часов для пропитки в холодильник.

5 Шаг 5



Когда торт пропитается, снять аккуратно форму и можно разрезать.

6 Шаг 6



Торт без выпечки с творожно-сметанным кремом по моему рецепту с фото готов! Приятного чаепития!