



**Recipes / Recepty
Rezepte / Recettes
Ricette / Recetas
Receitas / Przepisy
Рецепты / Рецепты**



Christmas tree of thin batter

1 egg, 160 g granulated sugar, 250 g medium ground flour, 250 ml semi-skimmed milk, 1 dl vegetable oil, 1 tbspcocoa, ½ tsp baking soda, ½ tsp gingerbread spice mixture, fat and breadcrumbs for coating/sprinkling the baking pan. Mix all ingredients well and pour the liquid batter into the greased baking pan sprinkled with breadcrumbs and placed onto a baking sheet with a non-stick coating. Bake for about 35 minutes at 170 °C.

Vánoční stromček z litého těsta

1 vejce, 160 g cukru krystal, 250 g polohrubé mouky, 250 ml polotučného mléka, 1 dl rostlinného oleje, 1 lžice kakaa, ½ lžičky jedlé sody, ½ lžičky perníkového koření, tuk a strouhanka na vymazání/vysypání formy. Všechny suroviny dobře promíchejte a tekuté těsto vlijte do vymazané a vysypané formy umístěné na plechu s antiadhezním povlakem. Pečte při 170 °C cca 35 minut.

Weihnachtsbaum aus Rührteig

1 Ei, 160 g Kristallzucker, 250 g halbrüffiges Mehl, 250 ml fettarme Milch, 1 dl Pflanzenöl, 1 EL Kakaopulver, ½ TL Speisesoda, ½ TL Lebkuchengewürz, Fett und Semmelbrösel zum Ausstreichen/Ausstreuen der Backform. Sämtliche Zutaten gut vermischen, Backform ausstreichen und austreuen, den Rührteig in die auf dem Backblech mit Antihafbeschichtung angebrachte Backform geben. Bei 170 °C ca. 35 Minuten backen.

Arbre de Noël en pâte liquide

1 œuf, 160 g de sucre cristal, 250 g de farine mi-ronde, 250 ml de lait demi-écrémé, 10 cl d'huile végétale, 1 cuillère de cacao en poudre, ½ cuillère à café de bicarbonate de sodium, ½ cuillère à café de mélange d'épices pour pain d'épices, graisse et chapelure pour graisser/saupoudrer le moule. Mélanger bien tous les ingrédients et verser la pâte liquide dans un moule graissé et saupoudré placé sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif. Faire cuire à 170 °C pendant environ 35 minutes.

Albero di Natale al cacao

1 uovo, 160 g zucchero semolato, 250 g farina bianca tipo 0, 250 ml latte parzialmente scremato, 1 dl olio semi di arachide, 1 cucchiaio cacao, ½ cucchiaino bicarbonato di soda, ½ cucchiaino di spezie per pan di zenzero (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero), burro e pane grattugiato per lo stampo. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto ben liscio. Imburrare lo stampo, spargerlo con il pane grattugiato ed appoggiarlo su una teglia precedentemente rivestita con carta da forno. Se l'impasto risultasse particolarmente liquido, arriacciate la carta da forno attorno allo stampo per bloccare eventuali fuoriuscite dell'impasto. Cuocere in forno a 170 °C per 35 minuti.

Árbol de Navidad de masa fina

1 huevo, 160 g de azúcar granulada, 250 g de harina media, 250 ml de leche semidesnatada, 1 dl de aceite vegetal, 1 cucharada de cacao, ½ cucharadita de bicarbonato, ½ cucharadita de especias de pan de jengibre, grasa y pan rallado para recubrir/espolvorear el molde. Mezclar todos los ingredientes bien y verter la masa líquida en el molde engrasado espolvoreado con pan rallado y colocar en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente. Hornear aproximadamente 35 minutos a 170 °C.

Árvore de Natal de massa fina

1 ovo, 160 g açúcar granulada, 250 g de farinha, 250 ml de leite semi-desnatado, 1 dl óleo vegetal, 1 colher de sopa de cacau, ½ colher de bicarbonato de sódio, ½ colher de chá de mistura de especiarias de gengibre, manteiga e farinha para untar e polvilhar a assadeira. Misture bem todos os ingredientes e deite a massa líquida na forma previamente untada e polvilhada com farinha. Vai ao forno durante 35 minutos a 170 °C.

Božonarodzeniowa choinka z ciasta lanego

1 jajko, 160 g cukru, 250 g mąki, 250 ml półtłustego mleka, 1 dl oleju roślinnego, 1 łyżka kakao, ½ łyżeczki sody oczyszczonej, ½ łyżeczki przypraw do piernika, tłuszcz i bułka tarta do wysmarowania i wysypiania formy. Wszystkie składniki należy dobrze wymieszać, rzadkie ciasto należy wlać do wysmarowanej tłuszczem wysypanej mąką formy umieszczonej na blasze z powłoką antyadhezyjną. Należy piec w 170 °C ok. 35 minut.

Vianočný stromček z liateho cesta

1 vajce, 160 g kryštálového cukru, 250 g polohrubej múky, 250 ml polotučného mlieka, 1 dl rastlinného oleja, 1 lyžica kakaa, ½ lyžičky jedlej sody, ½ lyžičky perníkového korenia, tuk a strúhanka na vymastenie/vysypanie formy. Všetky suroviny dobre premiešajte a tekuté cesto vlejte do vymastenej a vysypanej formy umiestnenej na plechu s antiadhezným povlakom. Pečte pri 170 °C cca 35 minút.

Рождественская елка из жидкого теста

1 яйцо, 160 г сахара, 250 г полугрубой муки, 250 мл полужирного молока, 1 дл растительного масла, 1 ложка какао, ½ ч.д. соды, ½ ч.д. приправы для пряников, жир и панировочные сухари для посыпания/смазывания формы. Все ингредиенты хорошо перемешайте и вылейте жидкое тесто в смазанную и посыпанную форму, размещенную на противне с антипригарным покрытием. Выпекайте при 170 °C около 35 минут.



Gingerbread Christmas tree

Ingredients for 2 gingerbreads: 2 eggs, 200 g icing sugar, 75 g liquid bee honey (about 4 tbspc), 250 g plain flour, 100 g rye flour, 2 tsp soda, 4 tsp gingerbread spice mixture. Whisk the eggs with sugar and honey for at least 20 minutes, sieve the flour and mix everything in a bowl together with the gingerbread spice mix, soda and the whipped egg cream. Wrap the dough with cling film and leave to rest in the refrigerator until the next day. Roll out the dough, cut out 2 Christmas trees and bake them in the oven for about 15 minutes at 160 °C on a baking sheet with a non-stick coating or with baking foil. Decorate the cooled Christmas trees with egg white coating or chocolate and sugar icing.

Pernikový Vánoční stromček

Ingrediencie pro 2 perníky: 2 vejce, 200 g mletého cukru, 75 g tekutého včelího medu (cca 4 lžice), 250 g hladké mouky, 100 g žitné mouky, 2 lžičky sody, 4 lžičky perníkového koření. Vejce šlehejte s cukrem a medem alespoň 20 minut, mouku prosejte a spolu s perníkovým kořením, sodou a vyšlehaným vajčkovým krémem promíchejte v mise. Těsto zabalte do mikrotérové fólie a nechte v ledničce odpočinout do druhého dne. Těsto rozvalčujte, vykrojte 2 vánoční stromčky a na plechu s antiadhezním povlakem nebo na pečicí fólii pečte v troubě při 160 °C cca 15 minut. Vychladnuté stromčky ozdobte bílkovou polevou nebo čokoládou a cukrovou polevou.

Weihnachtsbaum aus Lebkuchenteig

Zutaten für 2 Lebkuchen: 2 Eier, 200 g Puderzucker, 75 g flüssigen Bienenhonig (ca. 4 EL), 250 g glattes Mehl, 100 g Roggenmehl, 2 TL Speisesoda, 4 TL Lebkuchen-Gewürzmischung. Eier mit Zucker und Honig mind. 20 Minuten schaumig rühren, Mehl absieben und mit Gewürzmischung, Speisesoda und Eiermasse zu Teig verarbeiten. Lebkuchenteig in eine Folie wickeln und im Kühlschrank nachtsüber ruhen lassen. Lebkuchenteig ausrollen, mit der Form 2 Weihnachtsbäume ausstechen und auf das Backblech mit Antihafbeschichtung, bzw. mit Backfolie legen, im Backofen bei 160 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Eiweißguss, bzw. mit Schokolade und Zuckerguss verzieren.

Arbre de Noël en pain d'épices

Ingédients pour 2 pains d'épices : 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 75 g de miel d'abeille liquide (environ 4 cuillères), 250 g de farine fine, 100 g de farine de seigle, 2 cuillères à café de bicarbonate de sodium, 4 cuillères à café de mélange d'épices pour pain d'épices. Fouetter les œufs avec le sucre et le miel pendant au moins 20 minutes, tamiser la farine et la mélanger avec les épices, le bicarbonate de sodium et la crème d'œufs fouettés dans un saladier. Emballer la pâte dans un film alimentaire en polypropylène et la laisser reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. Etaler la pâte, découper les 2 arbres de Noël et les faire cuire sur une plaque à four munie d'un revêtement antiadhésif ou sur une feuille de cuisson au four à 160 °C pendant 15 minutes environ. Décorer les arbres refroidis avec du glaçage de blanc d'œuf ou de chocolat et avec du glaçage de sucre.

Albero di Natale di pan di zenzero

Ingredienti per 2 alberi: 2 uova, 200 g zucchero a velo, 75 g miele d'acacia (4 cucchiai circa), 250 g farina 00, 100 g farina di grano duro, 2 cucchiaini bicarbonato di soda, 4 cucchiaini di spezie miste (cannella, noce moscata, zenzero, chiodi di garofano). Montare le uova con lo zucchero ed il miele per circa una ventina di minuti. Setacciare le farine ed aggiungerle al composto di uova insieme alle spezie ed al bicarbonato. Avvolgere l'impasto ottenuto con la pellicola trasparente e lasciarlo in frigorifero fino al giorno successivo. Stendere l'impasto con un matterello. Ricavare 2 alberi con i tagliapiasta, metterli su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti fino a doratura. Decorare gli alberi con glassa, cioccolato e zucchero a velo a piacere.

Árbol de Navidad de Pan de Jengibre

Ingredientes para 2 panes de jengibre: 2 huevos, 200 g de azúcar glas, 75 g de miel de líquida (aproximadamente 4 cucharadas), 250 g de harina floja, 100 g de harina de centeno, 2 cucharaditas de soda, 4 cucharaditas de especias de jengibre. Batir los huevos con el azúcar y la miel durante un mínimo de 20 minutos, tamizar la harina y mezclar todo en un bol junto con las especias de jengibre, la soda y la crema de huevo batida. Envolver la masa con film y dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente. Extender la masa, cortar 2 árboles de Navidad y hornearlos en el horno unos 15 minutos a 160 °C en una bandeja de horno con recubrimiento antiadherente o con papel de hornear. Decorar los árboles fríos con glassa o con chocolate y azúcar glas.

Árvore de natal de bolo de gengibre

Ingredientes para 2 bolos: 2 ovos, 200 g açúcar em pó, 75 g mel (4 colheres de sopa), 250 g farinha de trigo, 100 g de farinha de centeio, 2 colheres de sopa de bicarbonato de sódio, 4 colheres de sopa da mistura de especiarias de gengibre. Bata os ovos com o açúcar e o mel durante pelo menos 20 minutos, peneire a farinha e misture tudo numa taça juntamente com a mistura de especiarias de gengibre, o bicarbonato de sódio e o creme dos ovos previamente batido. Enrole a massa com película aderente e deixe a repousar no frigorífico até ao dia seguinte. Desenrole a massa da película, corte duas árvores de Natal e leve ao forno a cozer durante 15 minutos a 160 °C numa assadeira antiaderente ou com uma folha de papel de ar ao forno. Decore as árvores de Natal, depois de arrefecidas, com glacé ou chocolate e açúcar em pó.

Piernikowa choinka božonarodzeniowa

Składniki na 2 pierniki: 2 jajka, 200 g cukru pudru, 75 g płynnego pszczelego miodu (ok. 4 łyżki), 250 g mąki tortowej, 100 g mąki żytniej, 2 łyżeczki sody, 4 łyżeczki przyprawy do piernika. Jajka należy ubijać z cukrem i miodem ok. 20 minut. Mąkę należy przesiać z przyprawą do piernika i sodą, a następnie wymieszać z ubitym kremem jajecznym. Wyrobione ciasto należy zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki do następnego dnia. Ciasto następnie należy rozwałkować, wykroić 2 bożonarodzeniowe choinki i piec na blasze z powłoką antyadhezyjną lub na folii do pieczenia w piekarniku nagrzanym do 160 °C ok. 15 minut. Wystudzone choinki należy ozdobić lukrem, czekoladą lub polewą cukrową.

Pernikový Vianočný stromček

Ingrediencie pre 2 perníky: 2 vajcia, 200 g práškoveho cukru, 75 g tekutého včelieho medu (cca 4 lyžice), 250 g hladkej múky, 100 g ražnej múky, 2 lyžičky sody, 4 lyžičky perníkového korenia. Vajcia šľahajte s cukrom a medom aspoň 20 minút, múku prosejte a spolu s perníkovým korením, sodou a vyšlehaným vajčkovým krémom premiešajte v mise. Cesto zabalte do mikrotérové fólie a nechte v chladničke odpočinúť do druhého dňa. Cesto rozvalčajte, vykrojte 2 vianočné stromčeky a na plechu s antiadhezným povlakom alebo na fólii na pečenie pečte v rúre pri 160 °C cca 15 minút. Vychladnuté stromčeky ozdobte bielkovou polevou alebo čokoládou a cukrovou polevou.

Прянничная Рождественская елка

Ингредиенты для 2 пряников: 2 яйца, 200 г сахарной пудры, 75 г жидкого пчелиного меда (прибл. 4 ложки), 250 г простой муки, 100 г ржаной муки, 2 ч. лож. соды, 4 ч. лож. приправы для пряников. Яйца взбивайте с сахарной пудрой и медом в течение минимально 20 минут, муку просейте и вместе с приправой для пряников, содой и взбитым яичным кремом размешайте в миске. Тесто заверните в целлофан и поместите на ночь в холодильник. Тесто раскатайте, вырежьте 2 рождественских елки и на противне с антипригарным покрытием или на пленке для выпечки выпекайте в духовке при температуре 160 °C около 15 минут. Остывшие елочки украсьте белковой глазурью или шоколадом и сахарной глазурью.



Curd Christmas tree with fruit and sponge biscuits

150 g whole sponge biscuit rounds, 80 g granulated sugar, 250 g soft curd, 70 g butter, 2 dl semi-skimmed milk, 20 g clear gelatine, 8 g vanilla sugar (1 pack), fresh or compote fruits: bananas, oranges, kiwifruit, pineapple, mandarins, etc. Moisten the gelatine in a small amount of milk and store in a cool place. Crush 100 g sponge biscuit rounds and blend them with butter. Evenly press the sponge biscuit mixture with your fingers up to the sides of the baking pan. Moderately warm the remaining milk, add sugar and soaked gelatine, whisk in the curd and vanilla sugar. Pour about one half of the resulting mixture onto the sponge biscuit mixture in the baking pan, put the remaining whole sponge biscuit rounds and fruits on top and pour the remaining curd mixture over them. Leave to set in the refrigerator until the next day, then remove the baking pan and decorate the finished tree e.g. with whipped cream.

Tvarohový Vánoční stromček s ovocem a piškoty

150 g celých kulatých piškotů, 80 g cukru krystal, 250 g měkkého tvarohu, 70 g másla, 2 dl polotučného mléka, 20 g čiré želatiny, 8 g vanilínového cukru (1 balení), čerstvé nebo kompotované ovoce: banány, pomeranče, kiwi, ananas, mandarinky apod. Želatinu namočte v troške mléka a uložte v chladu. 100 g piškotů rozdrťte a smíchejte s máslem. Toto těsto roztačte prsty rovnoměrně až k okrajům formy. Zbylé mléko mírně zahřejte, přidejte cukr a nabobtnalou želatinu, do směsi vešlehejte tvaroh a vanilinový cukr. Zhruba polovinu hotové tvarohové směsi nalijte na těsto do formy, pokladte zbylými celými kulatými piškotami a ovocem a zalijte zbytkem tvarohové směsí. Nechejte do druhého dne ztuhnout v ledničce, poté formu sejměte a stromček dozdobte např. šlehačkou.

Quark-Weihnachtsbaum mit Obst und Babybiskuits

150 g ganze runde Babybiskuits, 80 g Kristallzucker, 250 g Quark, 70 g Butter, 2 dl fettarme Milch, 20 g weiße Gelatineplatten, 8 g Vanillezucker (1 Päckchen), frisches oder konserviertes Obst: Bananen, Apfelsinen, Kiwis, Ananasstücke, Mandarinen usw. Gelatine in etwa Milch einweichen und kalt stellen. 100 g Babybiskuits zerquetschen und mit Butter vermischen. Die Masse mit Fingern bis zu den Rändern der Backform verteilen und andrücken. Restliche Milch leicht erwärmen, Zucker und gequollene Gelatine zugeben, Magerquark und Vanillezucker unterrühren. Cirka eine Hälfte der Masse auf den Tortenboden in die Form gießen, mit restlichen Babybiskuits und Obst belegen und mit dem Rest der Quarkmischung gießen. Im Kühlschrank über Nacht kühl stellen, dann die Form abnehmen und den Weihnachtsbaum z.B. mit Schlagsahne garnieren.

Arbre de Noël en fromage frais aux fruits et biscuits

150 g de génoises rondes entières, 80 g de sucre cristal, 250 g de fromage frais, 70 g de beurre, 20 cl de lait demi-écrémé, 20 g de gélatine claire, 8 g de sucre vanillé (1 sachet), fruits frais ou au sirop : bananes, oranges, kiwis, ananas, mandarines, ananas, etc. Tremper la gélatine dans un peu de lait et garder au frais. Réduire 100 g de génoises en miettes et les mélanger avec le beurre. Etaler cette pâte à l'aide de vos doigts d'une façon régulière jusqu'aux bords du moule. Chauffer légèrement le reste de lait, ajouter le sucre et la gélatine gonflée, incorporer dans ce mélange le fromage frais et le sucre vanillé. Verser à peu près la moitié de cette préparation en fromage frais sur la pâte dans le moule, couvrir avec les génoises entières et les fruits, puis verser le reste de mélange au fromage frais. Laisser se solidifier jusqu'au lendemain au réfrigérateur, puis enlever le moule et décorer l'arbre avec par exemple la crème fouettée.

Cheesecake alla frutta a forma Albero di Natale

150 g savoiardi, 80 g zucchero semolato, 250 g di formaggio dolce spalmabile (tipo Philadelphia), 70 g burro, 2 dl latte parzialmente scremato, 20 g gelatina, 8 g zucchero vanigliato, frutta fresca o composta di frutta tipo arancia, banana, kiwi, mandarino, ananas, ecc. Mettere la gelatina in ammollo in poco latte in un luogo fresco. Tritare 100 g di savoiardi e miscelare con il burro sciolto. Appoggiare lo stampo su un piatto piano. Versare il mix di biscotti sul fondo dello stampo e distribuire in modo uniforme, pressando con la dita. Scaldare leggermente il latte rimasto, aggiungere lo zucchero e la gelatina ben strizzata. Sbattere insieme al formaggio e lo zucchero vanigliato. Versare metà composto nello stampo sulla base di biscotti, ricoprire con i savoiardi rimasti e la frutta. Versare sopra il resto del composto. Lasciare raffreddare in frigorifero fino al giorno successivo. Rimuovere lo stampo e decorare l'albero a piacere, anche con panna montata.

Árbol de Navidad de cuajada con frutas y galletas abizcochadas

150 g de galletas abizcochadas redondas, 80 g de azúcar granulada, 250 g de cuajada suave, 70 g de mantequilla, 2 dl de leche semidesnatada, 20 g de gelatina transparente, 8 g de azúcar de vainilla, fruta fresca o en compota: plátano, naranja, kiwi, piña, mandarina, etc. Humedecer la gelatina en un poco de leche y guardar en un lugar fresco. Triturar 100 g de galletas abizcochadas redondas y mezclarlas con mantequilla. Colocar la mezcla de galletas abizcochadas en el molde presionando con sus dedos. Templar moderadamente la leche restante, añadir el azúcar y la gelatina humedecida, batir con la cuajada y el azúcar de vainilla. Verter aproximadamente la mitad de la mezcla resultante sobre la mezcla de galletas abizcochadas del molde, poner el resto de galletas abizcochadas y las frutas y las frutas encima y verter el resto de la mezcla de cuajada. Dejar reposar en el frigorífico hasta el día siguiente, entonces desmoldar y decorar el árbol terminado por ejemplo con nata montada.

Curd Árvore de Natal com frutas e biscoitos

150 g de palitos La Reine, 80 g açúcar granulada, 250 g de curd, 70 g manteiga, 2 dl leite semi-desnatado, 20 g de folhas de gelatina, 8 g açúcar baunilhado (1 pacote), frutas frescas ou em compota: bananas, laranjas, kiwis, ananás, clementinas, etc. Coloque a gelatina num pouco de leite e reserve num lugar fresco. Esmague 100 g de palitos La Reine e misture-os com a manteiga. Com os dedos forre a forma a toda a volta com o preparado. Aqueça moderadamente o restante leite, adicione o açúcar e a gelatina demolhada, junte o curd e o açúcar baunilhado mexendo entre cada adição. Deite cerca de metade desta mistura por cima do preparado dos palitos La Reine na forma, coloque de seguida uma camada de palitos inteiros e de frutas e finalmente cubra com a restante mistura do curd. Coloque no frigorífico durante um dia e depois desenforme e decore a árvore com chantilly.

Twarogowa božonarodzeniowa choinka z owocami i biskoptami

150 g całych okrągłych biskoptów, 80 g cukru, 250 g miękkiego twarogu, 70 g masła, 2dl półtłustego mleka, 20 g żelatyny, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), owoce świeże lub z kompotu: banany, pomarańcze, kiwi, ananasy, mandarynki itp. Żelatynę należy namoczyć w odrobinie mleka i odłożyć w chłodne miejsce. 100 g biskoptów należy pokruszyć i wymieszać z masłem. Powstałe ciasto należy rozłożyć równomiernie w formie. Pozostałe mleko należy delikatnie podgrzać, dodać cukier i napęczniałą żelatynę, do powstałej mieszaniki należy wnieść twaróg i cukier waniliowy. Mniej więcej połowę gotowej mieszaniki twarogowej należy wlać na ciasto do formy, wyłożyć pozostałymi całymi biskoptami i owocami oraz zalać pozostałą mieszaniką twarogową. Całość zostawić w lodówce do stężenia do następnego dnia, następnie należy zdjąć formę i choinkę ozdobić np. bitą śmietaną.

Tvarohový Vianočný stromček s ovocím a piškotami

150 g celých gulatých piškót, 80 g kryštálového cukru, 250 g mäkkého tvarohu, 70 g masla, 2 dl polotučného mlieka, 20 g čirej želatíny, 8 g vanilínového cukru (1 balenie), čerstvé alebo zavarané ovocie: banány, pomaranče, kiwi, ananás, mandarinky apod. Želatinu namočte v troške mlieka a uložte v chlade. 100 g piškót rozdrvte a zmešajte s maslom. Toto cesto roztačte prstami rovnomerne až po okraj formy. Zvyšné mléko mierne zohrejte, pridajte cukor a napučnanú želatínu, do zmesi zašľahajte tvaroh a vanilínový cukor. Zhruba polovicu hotovej tvarohovej zmesi nalejte na cesto do formy, pokladte zvyšnými celými okrúhlymi piškótami a ovocím a zalejte zvyškom tvarohovej zmesi. Dajte do druhého dňa stuhnúť do chladničky, potom formu zložte a stromček dozdobte napr. šľahačkou.

Творожная Рождественская елка с фруктами и бисквитным печеньем

150 г целого круглого бисквитного печенья, 80 г сахара, 250 г творога, 70 г масла, 2 дл полужирного молока, 20 г желатина, 8 г ванильного сахара (1 упаковка), свежие и консервированные фрукты: бананы, апельсины, kiwi, ананас, мандаринки и т.д. Желатин замочите в малом количестве молока и поместите в холодное место. 100 г бисквитного печенья раздробите и смешайте с маслом. Равномерно распределите это тесто руками к краям формы. Оставшее молоко немного подогрейте, добавьте сахар и набухший желатин, в смесь вбейте творог и ванильный сахар. Приблизительно половину готовой творожной смеси налейте на тесто в форму, сверху положите целое круглое бисквитное печенье и фрукты и залейте остатком творожной смеси. Поместите на ночь в холодильник для застывания, затем форму снимите и елочку украсьте, например, взбитыми сливками.

