**Международный Фестиваль «Звезды Нового Века» - 2019**

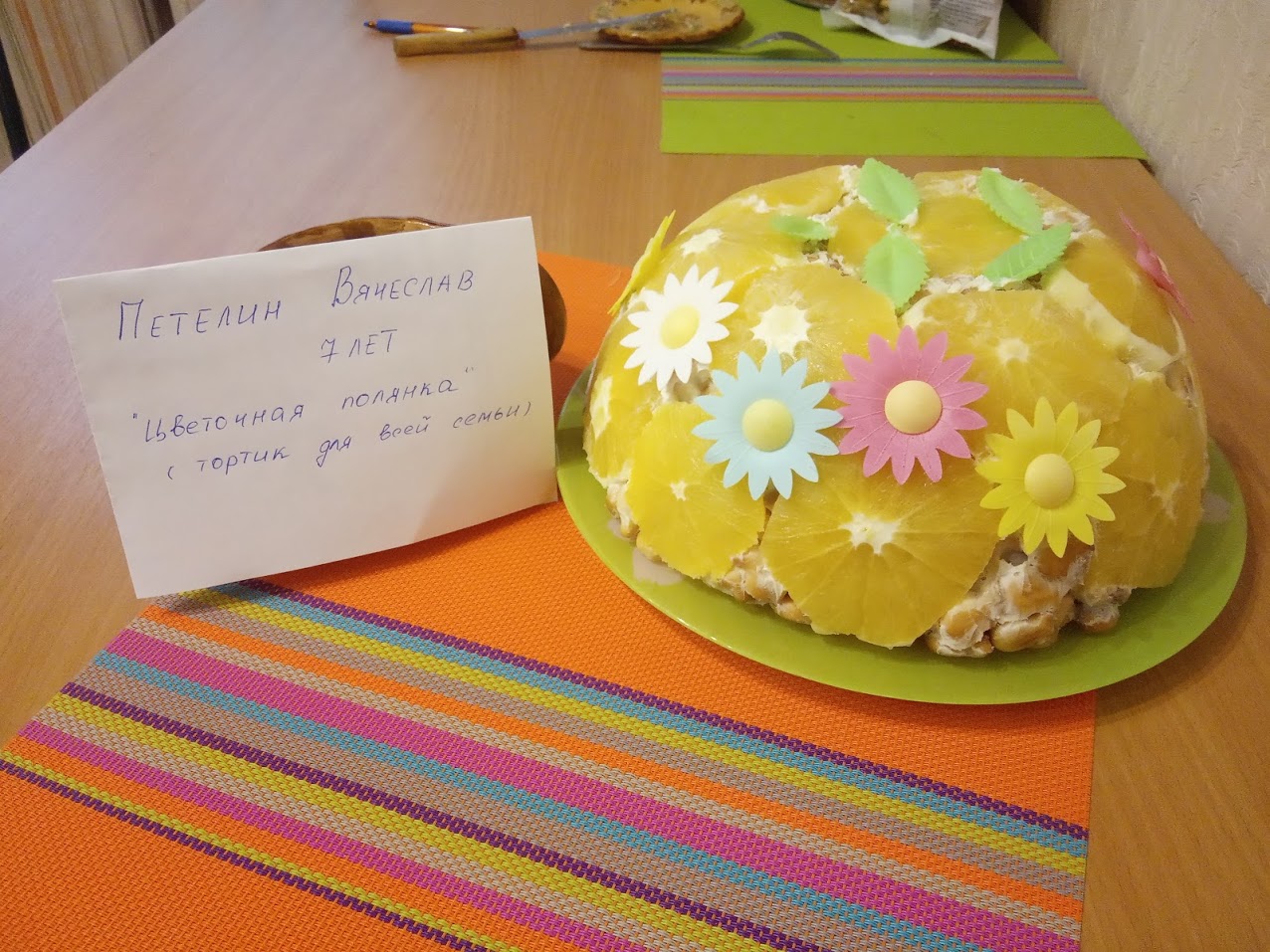
**Кулинарный марафон**

Петелин Вячеслав, 7 лет

г. Липецк, Липецкая область

Руководитель:

-----------



**«Цветочная полянка» (тортик для всей семьи)**

**Ингредиенты:**

* 2 банки больших (по 315 гр) сметаны
* 2,5 пачки (по 200 гр) печенья "Рыбки"
* 1,5 стакана (300 гр) сахара (если любите сладко, количество сахара можно увеличить)
* 3 крупных банана (лучше спелых)
* 3 шт. апельсина (для украшения)
* Вафельные украшения (цветы и лепестки /по желанию)

**Приготовление:**

Описание приготовления

1. Бананы размять вилкой.
2. В отдельной посуде смешиваем сметану, сахар и банановую массу, постепенно добавляем печенье. Все хорошо перемешиваем.
3. Апельсины очищаем и режем кольцами.
4. В глубокую миску на дно и по стенкам кладем пищевую пленку, Концы пищевой пленки должны свисать за края миски.
5. На пленку выложить апельсины, порезанные кольцами.
6. Перекладываем массу из печенья, сметаны, сахара и бананов на кольца апельсинов.
7. Сверху закрываем концами пищевой пленки (которые свисают). Кладем сверху тарелку.
8. Убираем в холодильник на 6-8 часов.
9. Через 6-8 часов достаем из холодильника. Отодвигаем концы пищевой пленки. Берем чистую тарелку для подачи и накрываем миску. Переворачиваем миску и убираем пленку.
10. По желанию тортик можно украсить вафельными украшениями.

**Наш тортик готов, приглашаем к столу всю семью.**

***Такой тортик готовится ребенком очень легко. Ингредиенты все доступны по наличию и цене во всех магазинах. В процессе не используется духовка, что сделает приготовление тортика безопасным для ребят младшего возраста. Зато результат и впечатления от процесса приготовления порадуют и маленького кулинара, и всю семью.***

**Приятного аппетита!**