***«Битое стекло»***

 **(крайне прост в приготовлении)**

[***Ингредиенты***](http://supercook.ru/za-25.html)**:
– упаковка готовых бисквитных коржей - 3 коржа; два коржа поломать кусочками, третий оставить целым**

**– 3 баночки желе разного цвета и вкуса**

**– 500 г сметаны
– 1 стакан сахара
– 20 г желатина
- 2 банана**

        [**Приготовление**](http://supercook.ru/za-01.html)

Приготовить крем:
Замочить 20 г желатина в 200мл кипяченой холодной воды на 30 минут, затем на слабом огне или на водяной бане распустить желатин при помешивании до полного растворения, дать немного остыть.

Взбить 500 г сметаны с 1 стаканом сахара.

Не прекращая взбивать сметану с сахаром, тонкой струйкой влить в нее желатиновую смесь.

Бананы очистить от кожуры, измельчить блендаром, добавить в сметанный крем.

Салатник или миску выстелить пищевой пленкой, пригладить рукой, избегая грубых складок.

Хаотично набросать в салатник (не сразу доверху) кусочки наломанного бисквита и отломанные чайной ложечкой разноцветные кусочки желе.

Полить слой кусочков сметанным кремом.
Опять набросать слой кусочков, полить кремом и так далее.

Слой за слоем заполнить салатник.

Последний слой накрыть оставленным целым бисквитным коржом и слегка придавить.
Поставить в холодильник, чтобы сметанный крем достаточно застыл (около 3-4 часов).

Когда торт застынет, накрыть салатник широким блюдом, перевернуть, снять салатник и аккуратно отслоить пленку.
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Салатник или миску можно не выстилать пленкой, а перед извлечением застывшего торта на 1-2 секунды окунуть в горячую воду.