***Торт с киви***

Тем, кто любит фруктово-ягодные десерты, наш тортик с киви обязательно придется по вкусу. Для его приготовления потребуется совсем немного времени - ведь замешивать тесто и выпекать коржи не требуется. Их мы успешно заменим кукурузными палочками.

Итак, для приготовления свежего и яркого десерта потребуется

 банка вареного сгущенного молока,

 киви - 5 шт.,

 100 граммов мармелада,

пачка кукурузных палочек,

масло сливочное 100 грамм.

Кукурузные палочки желательно выбирать качественные, без лишних искусственных добавок.

Рецепт приготовления десерта таков.

 Технология работы элементарна:

 сначала подтапливаем сливочное масло,

а затем смешиваем его с вареной сгущенкой.

Желательно взбивать ингредиенты миксером, при этом будет образовываться пышная пенка.

После этого добавляем в кастрюльку со сливочным маслом и сгущенным молоком упаковку кукурузных палочек.

Нарезаем мармелад.
Перемешиваем кукурузные палочки со сгущенным молоком и маслом.

При этом следует очень сильно разминать палочки рукой, ломая их.

Затем добавляем порезанный мармелад и перемешиваем.

Салатник или миску выстелить пищевой пленкой, пригладить рукой, избегая грубых складок, и выкладываем массу в миску.

Необходимо почистить и порезать киви на кружочки.

 Сверху оформить десерт киви.

Вот и все, торт из кукурузных палочек готов.

Осталось лишь дать ему пропитаться в течение трех или четырех часов.

