# Кофейный торт Капучино без выпечки и духовки

Нежнейший торт со вкусом кофе и ароматом бисквитного печенья вам точно понравится. Торт Капучино готовить совсем несложно: достаточно заварить кофе, сделать крем и выложить печенье в форму.

Этот тортик точно понравится вам и вашим близким. Его легко и быстро готовить. Десерт подарит бодрость ранним утром!

**Продукты для торта Капучино:**

Печенье бисквитное

Сметана 20% - 700 мл

Сахарная пудра – 130 г

Кипяток – 200 мл

5 пакетиков растворимого кофе Капучино

Желатин – 20 г

**Приготовим лёгкий торт Капучино без выпечки:**

Капучино развести кипятком. Остудить кофе и добавить в чашу желатин. Оставить для набухания. Подогреть жидкость в микроволновке, но не до кипения.

Остудить. Жирную сметану и пудру взбить миксером. Вылить массу с желатином.

Форму застелить плёнкой.

Распределить печенье, сверху – массу с желатином. Положить бисквитное печенье. Прикрыть плёнкой и поставить в холодное место на 5 часов.

Перевернуть торт, украсить сгущенными сливками, предварительно обрезав края десерта.

Далее – вы можете украсить торт шоколадной стружкой, кокосовыми хлопьями или миндальными лепестками.

Приятного аппетита!

.