**"Меркурий – мини-палачинки" (Меркурий)**

* **Описание: Малки и бързи за приготвяне, точно като бързото движение на Меркурий около Слънцето.**
* **Съставки:**
  + **1 яйце**
  + **1/2 чаша брашно**
  + **1/2 чаша мляко**
  + **Щипка сол**

**"Венериански розов тарт" (Венера)**

* **Описание: Розов тарт с ягодов крем, вдъхновен от романтичната природа на Венера.**
* **Съставки:**
  + **1 пакет бисквити (смлени)**
  + **50 г разтопено масло**
  + **200 г крем сирене**
  + **1/2 чаша ягодово пюре**
  + **3 супени лъжици мед**

**"Земна плодова торта" (Земя)**

* **Описание:** Лека торта с разнообразие от пресни плодове, символизираща богатството на природата на Земята.
* **Съставки:**
  + 200 г бисквити (смлени)
  + 100 г разтопено масло
  + 200 г крем сирене
  + 200 мл сметана
  + 3 супени лъжици мед
  + Смес от плодове: ягоди, киви, боровинки, и манго

**Марсиански шоколадов вулкан" (Марс)**

* **Описание:** Шоколадов десерт с разтопен център, символизиращ активните вулкани и червения цвят на Марс.
* **Съставки:**
  + 100 г черен шоколад
  + 100 г масло
  + 2 яйца
  + 2 супени лъжици захар
  + 2 супени лъжици брашно

**Юпитериански слоест десерт с банан и карамел" (Юпитер)**

* **Описание:** Слоест десерт с банани, бисквити и карамелен сос, който символизира многослойните облаци на Юпитер.
* **Съставки:**
  + 2 банана, нарязани на кръгчета
  + 200 г чаени бисквити, натрошени
  + 200 мл сметана за разбиване
  + 100 г карамелен сос
  + 50 г настърган шоколад (за украса)

**Начин на приготвяне:**

1. В прозрачни чаши или купички наредете пластове: натрошени бисквити, резени банан, карамелен сос и разбита сметана.
2. Повторете, докато запълните чашите, и завършете с настърган шоколад.
3. Охладете за 1 час преди сервиране.

**"Сатурнови медено-ванилови пръстени" (Сатурн)**

* **Описание:** Хрупкави сладки във форма на пръстени, които символизират емблематичните пръстени на Сатурн.
* **Съставки:**
  + 200 г брашно
  + 100 г масло (на стайна температура)
  + 50 г мед
  + 1 чаена лъжичка ванилия
  + 1 яйце
  + Пудра захар за украса

**Начин на приготвяне:**

1. Смесете всички съставки (без пудрата захар), за да получите меко тесто.
2. Оформете тестото на кръгове (пръстени) и ги подредете върху тава с хартия за печене.
3. Печете в предварително загрята фурна на 180°C за около 12-15 минути.
4. След охлаждане поръсете с пудра захар.

**"Уранови ледени блокчета" (Уран)**

* **Описание:** Замразени блокчета с боровинки и кисело мляко, които пресъздават ледения характер на Уран.
* **Съставки:**
  + 1 чаша кисело мляко
  + 1/2 чаша боровинки
  + 2 супени лъжици мед
  + 1 супена лъжица спирулина (за син цвят)

**"Нептунов ледено-син тарт" (Нептун)**

* **Описание:** Освежаващ тарт с крем от лайм и синьо желе, символизиращ студената и загадъчна атмосфера на Нептун. Съчетава сладост и цитрусов аромат в ефектен десерт.

**Съставки:**  
**За основата:**

* 200 г бисквити (смлени)
* 100 г разтопено масло

**За крема:**

* 200 мл сладкарска сметана
* 100 г крем сирене
* Сокът и кората на 1 лайм
* 3 супени лъжици захар

**За синьото желе:**

* 1 пакет прозрачен желатин
* 200 мл кокосова вода
* 1 супена лъжица сок от ананас
* Щипка синя хранителна боя

**Начин на приготвяне:**

1. **Приготвяне на основата:**
   * Смесете смлените бисквити с разтопеното масло, докато получите смес с текстура на мокър пясък.
   * Разпределете я равномерно във форма за тарт и притиснете добре. Оставете в хладилник да стегне.
2. **Приготвяне на крема:**
   * Разбийте сметаната със захарта, докато стане пухкава.
   * Добавете крем сиренето, сока и кората на лайма, и разбъркайте до гладък крем.
   * Разпределете крема върху бисквитената основа и върнете в хладилника.
3. **Приготвяне на желето:**
   * Разтворете желатина в кокосовата вода според указанията на опаковката.
   * Добавете сока от ананас и синята боя, разбъркайте добре.
   * Изсипете внимателно върху крема и оставете да стегне в хладилника за поне 3 часа.
4. **Украса:**
   * Украсете с резенчета лайм или малки сини захарни перли за допълнителен ефект.