

Черничный фул со сметаной

Автор: Jaxa

13.11.2010 08:13 -



При подаче украшаем ягодами черники.

Требуемые ингредиенты

Для черничного желе:

- черника - 2 ст.
- сахар - 3 ч.л.
- вода - 100 мл
- желатин - 1 ч.л.
- вода - 1 ст.л.

Для крема:

- сливки для взбивания - 350 мл
- сметана - 150 г
- сахарная пудра - 2 ст.л.

1. Желатин замачиваем в 1 ст.л. воды на 10 минут. Треть ягод откладываем, остальные перемалываем в блендере до пюреобразного состояния.

2. Протираем ягоды через сито. Отжимки кладем в кастрюльку, заливаем 100 мл воды, добавляем сахар. Доводим до кипения, кипятим 5 минут.

Процеживаем через сито, мякоть выбрасываем, отвар возвращаем в кастрюлю. Добавляем желатин, на медленном огне доводим до растворения, но не кипятим. Охлаждаем в течение 10 минут, добавляем в кастрюлю пюре и целые ягоды, перемешиваем. Откладываем 3 ст. л. массы, остальную раскладываем по бокалам. Ставим в холодильник.

3. Соединяем взбитые сливки, сметану и отложенную черничную смесь. Выкладываем поверх черничного пюре в бокалы и ставим в холодильник еще на 30-40 минут. При

Черничный фул со сметаной

Автор: Жаха

13.11.2010 08:13 -

подаче украшаем ягодами черники.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}