

Десерт «Сластена»

Автор: Жаха

02.12.2010 17:02 -



Изумительный вкус и аромат.

Требуемые ингредиенты

- Ежевика замороженная - 200 г.
- Варенье из чёрной смородины - 100 г.
- Сахар - 130 г.
- Вода - 3 ст. ложки
- Белки яиц - 3 шт.
- Кокосовая стружка - 1 ст. ложка
- Соль.

1. Смешать сахар с 3 столовыми ложками воды. Поставить на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая, до состояния сиропа. Белки взбить со щепоткой соли в густую пену. Добавить сахарный сироп, продолжить взбивать.

Десерт «Сластена»

Автор: Jaxa

02.12.2010 17:02 -

2.Противень застелить листом пергамента, выложить на него взбитый белок ровным слоем толщиной примерно 0,6-0,8 см. Выпекать в течение 1 часа при температуре 150 градусов. Оставить в духовке до полного остывания. 3.Аккуратно разрезать меренгу на прямоугольники.



4.Часть размороженной ежевики размять и соединить с вареньем, оставить несколько штук для украшения. Промазать квадраты меренги получившейся смесью. Украсить десерт ягодами ежевики и кокосовой стружкой.

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}