

detkityumen.ru

## Ягодный десерт



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Сметана 20% - 500-600 гр.,  
1ст. сахара,  
25 гр. желатина,  
1 ст. воды,  
ягоды (малина).

Приготовление:

Желатин замочить в холодной воде минут на 40, довести до кипения (но не кипятить), процедить, остудить. Сметану взбить с сахаром. Соединить с желатином. Форму обтянуть пленкой, потом выложить ягоды (я беру малину, пробовала и с клубникой, ежевикой, персиками и т.д., но остановилась на малине), залить сметаной и убрать в холодильник. Можно просто ягоды аккуратно перемешать со сметаной. Утром достать из холодильника, аккуратно перевернуть на блюдо и снять пленку.

22.12.2015

[Наталечка](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkityumen.ru/recipe/349/](http://detkityumen.ru/recipe/349/)