

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/