

detkityumen.ru

Ягодный зефир



Где готовим?

Без термообработки

Ингредиенты:

Ингредиенты:

Ягоды - 200 г (у нас клубника)

Желатин - 15 г

Лимон - 1/2 шт

Подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Разморозьте клубнику. Сок сохраните. Превратите ягоды в однородное пюре с помощью блендера. Добавьте желатин, дайте ему набухнуть несколько минут (следуйте инструкциям на упаковке), затем добавьте подсластитель и лимонный сок, перемешайте и нагревайте на небольшом огне, помешивая, до полного растворения желатина. Не кипятите! Теперь дайте смеси остыть до комнатной температуры и взбивайте миксером 5-7 минут на высокой скорости, пока смесь значительно не увеличится в объеме, посветлеет и станет густой. Форму для застывания выложите вощеной бумагой для выпечки, на бумагу выложите клубничную массу и разровняйте. Оставьте в прохладном месте, не накрывая, для застывания на несколько часов. Когда масса застынет, переверните форму и удалите бумагу. Нарежьте кубиками и подавайте.

11.11.2017

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/587/