"Клубничная романтика"

Что нужно:

- клубника - 400 г;
- молоко - 600 г;
- желатин - 4 ч. л. (1 пакетик);
- сахар - 4 ст. л.;
- какао-порошок - 2 ст. л.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Наливаем в кастрюльку 4 ст. л. тёплой воды, всыпаем желатин, перемешиваем и оставляем на 4 минуты.
3. Затем ставим кастрюльку на самый слабый огонь и, помешивая, распускаем желатин пару минут.
4. Клубнику (предварительно отложив 6 ягод в сторону) разминаем вилкой до состояния пюре.
5. В отдельной кастрюльке смешиваем молоко, сахар, какао, клубнику и варим на слабом огне.
6. Перемешиваем, пока сахар полностью не растворится.
7. Далее убираем с плиты и даём остыть 20 минут.
8. Добавляем желатиновую смесь и тщательно перемешиваем.
9. Переливаем всё в бокалы для вина (или просто в ваши любимые стаканы) и ставим в холодильник, слегка под наклоном, на 2 часа. Перед подачей украшаем каждый стакан клубничкой.