

"Малиновое чудо"



Что нужно:

- малина - 400 г; (можно взять и клубнику);
- сахар - 1/2 стакана;
- желатин - 4 ч. л. (1 пакетик);
- сок половины апельсина;
- сливки (жирные) - 200 г;
- пластинки миндаля - немного (для украшения).

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в кастрюльке 4 ст. л. воды, сахар, варим несколько минут и снимаем с плиты;
2. Разминаем малину деревянной ложкой в пюре (предварительно отложив 6 ягодок в сторону) и добавляем наш сахарный сироп;
3. В отдельную кастрюльку заливаем апельсиновый сок, всыпаем желатин, перемешиваем и просто ждём 4 минуты, затем ставим на маленький огонь и, периодически помешивая, варим пару минут и огонь выключаем;
4. Далее в желатиновую массу закладываем нашу малиновую смесь и перемешиваем;
5. Когда масса начнёт застывать, вводим сливки (предварительно взбитые венчиком) и перекладываем в 6 креманок. Убираем минимум на 1 час в холодильник;
6. Перед подачей украшаем пластинками миндаля и ягодами малины.