

Десерт "Желеу дин лэмые"



Что нужно:

- желатин - 1 пакетик;
- сок 1 лимона;
- цедра 1 лимона (на мелкой тёрке);
- сахар - 1/2 стакана;
- сливки (жирные) - 200 г;
- шоколад - 100 г
- яйца - 2 шт.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Натираем цедру лимона на мелкой тёрке.
3. Смешиваем яичные желтки, сахар, лимонную цедру.
4. Затем всё это тщательно взбиваем.
5. Смешиваем лимонный сок и желатин.
6. Оставляем на 4 минуты. Затем ставим на слабый огонь и, помешивая, распускаем желатин пару минут.
7. По чуть-чуть вводим в кастрюльку нашу яичную смесь.
8. Затем добавляем сливки.
9. И всё аккуратно перемешиваем.
10. Взбиваем яичные белки, добавляем их в нашу кастрюльку, перемешиваем, выключаем огонь и убираем с плиты (даём остыть 10 минут).
11. Смачиваем водой наши креманки.
12. Выкладываем в них нашу смесь и убираем в холодильник на 1 час.
13. Затем, чтобы было проще достать из креманок, быстро опускаем креманки в горячую воду (не полностью естественно), накрываем блюдцем и переворачиваем (по принципу куличика в детской песочнице).
14. Украшаем стружкой шоколада. Шоколад можно просто натереть на тёрке (только держите её в холодильнике. Твёрдый шоколад легче натирается).