

# "Абрикосовый сарут"



Что нужно:

- абрикосы - 20 шт;
- сахар - 2 стакана;
- желатин - 1 пакетик (20 г).

Время приготовления: 45 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Заливаем в кастрюльку 4 стакана воды.
3. Засыпаем сахар, перемешиваем и доводим до кипения.
4. Затем выключаем огонь, ждём минуту, убираем кастрюлю с плиты, засыпаем наш желатин и тщательно перемешиваем (до полного растворения).
5. Выкладываем в форму (если вы хотите порционный десерт, то по креманкам) нарезанные пополам абрикосы.
6. Заливаем нашим сиропом, даём остыть 15 минут.
7. Убираем в холодильник на 1-2 часа. Перед подачей, по желанию, можете украсить листочками мяты.