"Апельсиновое желе с клубникой"

Что нужно:

- апельсиновый сок - 800 г;
- клубника - 4-5 шт (можно и больше)
- желатин - 20 г.

Время приготовления: 25 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Наливаем в кастрюльку пол стакана апельсинового сока и включаем огонь.
3. Через пару минут засыпаем желатин, постоянно помешивая распускаем желатин 2 минуты. Кипятить нельзя!
4. Вливаем оставшийся сок, перемешиваем и выключаем плиту.
5. Разливаем по вашим формочкам. Я взяла силиконовые, от них легче потом отделять.
6. Клубничку разрезаем и кладём по кусочку в каждую формочку. Если сезон и клубника доступна по адекватной цене, то можно и по целой вложить.
7. Ставим в холодильник на 3-4 часа. Затем аккуратно вынимаем. Вуаля, несложный, но очаровательный десерт готов!