

"Фруктовая волна"



Что нужно:

- клубника - 100 г;
- абрикосы - 4 шт;
- яйца - 6 шт;
- сахар - 1/2 стакана;
- молоко - 600 г;
- желатин - 20 г;
- сливки (жирные) - 600 г

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем в кастрюльке яичные желтки, сахар, молоко, ставим на слабый огонь и непрерывно мешаем, пока крем не начнёт густеть (готовый крем должен оставаться на ложке);
2. Заливаем желатин 4 ст. л. воды, перемешиваем и даём набухнуть, далее растворяем его на слабом огне и вливаем в наш крем;
3. Ставим миску с кремом в миску большего размера с холодной водой и медленно помешиваем, пока крем не начнёт застывать по краям;
4. Делим наш крем на 3 части (в 3 мисочки);
5. 1-ую часть смешиваем с клубникой (предварительно взбитой в блендере), 2-ую с абрикосами (также предварительно взбитыми в блендере), 3-ю часть оставляем в первоначальном виде;
6. Когда крем начнёт застывать подмешиваем ко всем частям сливки (взбитые предварительно венчиком);
7. Разливаем 3-ю часть по шести бокалам и, немного наклоняя, ставим в холодильник. Когда загустеет также добавляем 2-ую часть, и когда и она и загустеет добавляем 1-ую;
8. Когда всё полностью застынет ставим бокалы ровно, накрываем плёнкой и ставим в холодильник на 1 час.