

"Малиновое чудо"



Что нужно:

- малина - 200 г; (можно взять и клубнику);
- сахар - 1/2 стакана;
- желатин - 1 пакетик;
- сок половины лимона;
- сливки (20%) - 200 г;
- миндаль - немного (для украшения)%
- малиновое варенье - 200 г.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. 1 стакан воды доводим до кипения и всыпаем сахар. Перемешиваем до полного растворения.
3. Добавляем малину и варенье, перемешиваем и вливаем сок лимона. Огонь понижаем до слабого.
4. Вливаем сливки, тщательно перемешивая. Выключаем огонь и убираем с плиты.
5. Даём остыть минут 15 и всыпаем желатин. Перемешиваем.
6. Разливаем по креманкам и убираем в холодильник. Когда десерт загустел украшаем миндалём.