

Самбук абрикосовый

Стрекаловская Надежда ПК. 17 А

Ингредиенты:

курага — 250 г

желатин — 15 г

вода — 420 мл

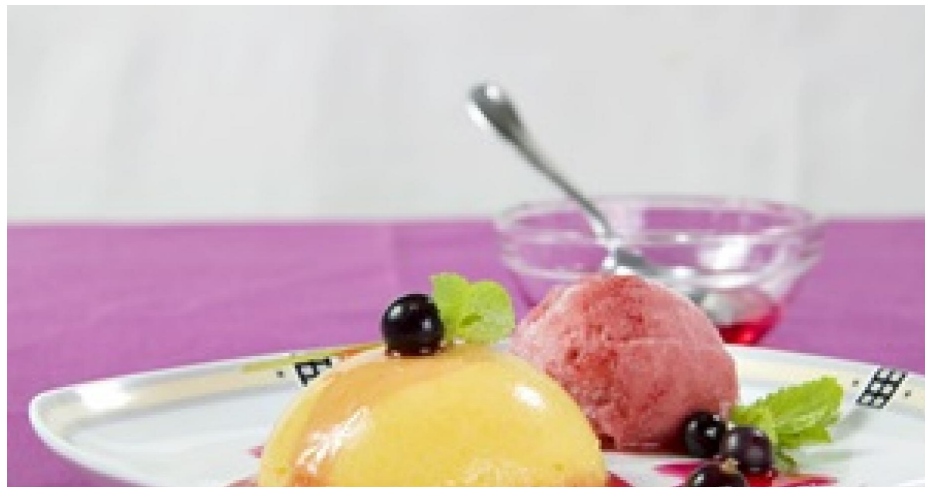
сахар — 200 г

яйцо — 2 шт.

сок лимонный — 5 мл

сироп — 60 мл

ягоды свежие



1. Замачиваем курагу в холодной воде, затем варим в той же воде до мягкости. Протираем вареную курагу через сито и охлаждаем. Отделяем белки от желтков. Добавляем в курагу сахар, белки и чайную ложку лимонного сока.



2. Заливаем желатин водой и оставляем до набухания. Ставим на водяную баню до полного растворения крупинок и процеживаем через сито.



3. Взбиваем смесь из кураги на холоде до пышности. Тонкой струйкой вливаем подготовленный желатин.



4. Распределяем десерт в формочки и охлаждаем до полного загустения.



5. Оформляем тарелку клюквенным сиропом и выкладываем сверху самбук. Украшаем ягодами и свежей мятой. Приятного аппетита!

