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!