

МНОГОСЛОЙНОЕ

ЖЕЛЕ

КОЧНОВ АРТЕМ

Замочить желатин



Малину, воду и сахар поместить в небольшой сотейник. Довести до кипения и снять с огня.



Жидкость процедить, удаляя малину.
Жидкость немного остудить и добавить
желатин и хорошо перемешать до полного
растворения желатина.




Разлить желе по сервировочным
стаканам. И оставить до полного
застывания 2-3 часа



Желатин замочить в небольшом количестве воды. Молоко, сливки, сахар и цедру поместить в небольшой сотейник. Довести до кипения и снять с огня.





Жидкость процедить, удаляя цедру.
Молочно-сливочную смесь немного
остудить, можно поставить в посуду с водой
и льдом, и добавить желатин, хорошо
перемешать до полного растворения
желатина. Перед разливкой на малиновое
желе, молочно-сливочную массу с
желатином нужно остудить до комнатной
температуры.

Разлить массу по стаканам с малиновым желе,
при желании, сохраняя наклон стаканов. Оставить
до полного застывания на 1-2 часа.



Желатин замочить в небольшом количестве воды.
Молоко, сахар и мяту поместить в небольшой сотейник. Довести до кипения и снять с огня.



Жидкость процедить, удаляя мяту. К молоку добавить шоколад и мешать до полного его растворения, а затем и желатин и перемешать все до полного растворения желатина.



Для украшения можно положить
листья свежей мяты

