

Клубничный мусс

Желатин положить в холодную воду на 15-20 минут.
Когда желатин набухнет, то поставить на мин. огонь и
подогреть до полного растворения.



Молоко вскипятить, влить желатин в горячее молоко, хорошо перемешать, остудить.

Клубнику вымыть, подсушить.,
добавить сахарную пудру, ваниль.



Измельчить блендером.



Остывшее молоко хорошо взбить. В конце взбивания добавить клубнику.



Массу разложить в креманки и
отправить в холодильник часа на 3
или на всю ночь



Украсить можно свежими ягодами
или листьями свежей мяты

