

Клубничное суфле

Ингредиенты

- Клубника - 350 г
- Вода - 5 ст.л
- Сливки - жирные (33-35%)
200 г
- Сок - лимона 1 ч.л (по
желанию)
- Сахар - 130 г
- Желатин - 16-17 г



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Залейте желатин водой и оставьте на 20 минут. Нагрейте смесь на плите (не доводите до кипения!) до полного растворения и остудите. Я использовала листовой желатин - 7 пластинок, которые полностью залила водой и оставила на 20 минут. Затем слила почти всю воду и нагрела на плите до полного растворения.

2

Клубнику промойте, почистите и измельчите в блендере вместе с сахаром и соком лимона.

3

Взбейте в отдельной миске сливки до твердых пиков. И протрите затем в эту миску клубничное пюре через сито. Добавьте желатин и аккуратно перемешайте. Разлейте по силиконовым формочкам и поставьте в холодильник до застывания.

4

Чтобы вытащить суфле, опустите силиконовые формочки на несколько секунд в горячую воду (только чтобы вода на суфле не попала). Не передержите, а то растает.

Приятного вам аппетита :)