

Воздушный мусс из абрикосов



200 г консервированных абрикосов, 25 г сахара, 1,5 ст. ложки манной крупы, 1 стакан воды.

Абрикосы размять вилкой в пюре. Его должно получиться с полстакана.

Поставить на огонь кастрюлю со стаканом воды, добавить 60 г сиропа от консервированных абрикосов и сахар. Всё перемешать и довести до кипения.

Когда смесь начнет закипать, добавить манку, уменьшить огонь и варить минут 15, постоянно помешивая. Получившуюся массу охладить.

В холодную массу добавить пюре из абрикосов и взбивать миксером, пока она не увеличится в объеме и не побелеет.

Разложить десерт по креманкам и убрать в холодильник на 30 минут. Перед подачей украсить.

Гульназ ФАЗЫЛОВА, г.

Набережные Челны

Время приготовления 45 минут