

Зефир сливочный ананасный

Вам понадобятся:

- 0,5 ананаса
- 0,75 стакана сахара
- 2,5 стакана густых сливок
- 1 ст. ложка сухого желатина
- несколько ягод клубники для украшения.

Приготовление:

1. Очистить ананас, нарезать и сварить в 1 стакане воды.
2. Когда воды не останется – протереть кусочки ананаса через сито, смешать с сахаром и взбитыми сливками.
3. Заранее замочить желатин в 1 стакане кипяченой воды и, когда он разбухнет, растопить на небольшом огне, не доводя до кипения.
4. Влить растопленный желатин в ананасовую смесь и тщательно перемешать.
5. Полученную массу выложить в форму для пудинга и положить в холодильник на верхнюю полку.
6. Когда смесь застынет – опустить форму на несколько секунд в кипяток, после чего перевернуть на плоское блюдо.
7. Снять форму.
8. Сверху украсить зефир тоненькими ломтиками ананасов и ягодами клубники.

Время подготовки: 30 мин.

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 4

Кухня: Французская

Рейтинг рецепта: 4 ?????