

Творожный десерт «Вишнёвая зима»



400 г творога, 100 г белого шоколада, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахара, 5 г желатина, 150 г замороженной вишни, 150 г кокосовой стружки.

Желатин замочить в 0,5 стакана воды на 10 минут. Белый шоколад разломать на кусочки и растопить. В растопленный шоколад добавить масло и перемешать. Желатин растворить на водяной бане и тонкой струйкой влить в шоколадную смесь. Творог растереть с сахаром, влить в шоколадно-желатиновую смесь и перемешать. На пергамент выложить творожную массу и разровнять в виде прямоугольного пласта.

На творожный пласт выложить размороженную вишню.

При помощи пергамента свернуть творожный пласт пополам так, чтобы концы творожного прямоугольника соединились, и вишня стала закрытой. Пергамент закрепить и поместить на ночь в холодильник.

Перед подачей снять пергамент, десерт нарезать.

Лёгкого приготовления и приятного аппетита!