

Десерт из яблок



4 яблока, 1 пачка готового желе.

Для сахарного сиропа: на 1 стакан воды – 6 ст. ложек сахара.

Нарезать вымытые и просушенные яблоки тонкими пластинами. Кожуру чистить не нужно, более того, если яблоки красные, то кожура придаст десерту особые краски.

В кипящем сиропе проварить дольки 3-5 минут. Вынуть и дать стечь сиропу.

Остывшие яблоки свернуть в розы. Для этого на доске выложить дорожки из яблок, равняя по краю кожуры. Далее, начиная с края дорожки, из яблочных лепестков начать скручивать рулончик.

Величину бутонов можно регулировать количеством лепестков. Можно воспользоваться вялеными фруктами, сделать из них листки, серединку.

Готовые цветы посадить в формочки для кексов.

Залить в формочки приготовленное желе, взяв воды меньше, чем написано в инструкции. Поместить в холодильник.

Желе застынет и станет удерживать розы. Самое подходящее желе – это желе светлых тонов.

Готовое желе положить на тарелку, по желанию посыпать сахарной пудрой.

Время приготовления 60 минут