

На десерт – ягодка опять

20.01.2015



Клубничное желе

Ингредиенты

- 500 г свежей клубники или 400 г садовой клубники и 100 г лесной земляники или клубники
- 1 пакетик желатина
- 1/3 стакана сахарного песка
- 500 мл воды
- 1 баллончик взбитых сливок

Приготовление

1 вариант: 200 г клубники засыпать сахаром, залить водой и довести до кипения, чтобы клубника окрасила отвар. Остудить и процедить отвар. Развести желатин отваром согласно инструкции, приведенной на упаковке. Вылить в глубокую форму 1/3 раствора желатина и поставить его застывать в холодильник.

На слой застывшего желатина положить клубнику, залить её половиной оставшегося раствора и поставить застывать в холодильник. На застывшее желе из клубники выложить ещё один слой клубники, залить оставшимся желатином и вновь поставить в холодильник. Украсить клубничное желе взбитыми сливками и подавать к столу.

2 вариант: всё сделать по выше приведённому рецепту, но второй слой заменить на лесную землянику или лесную клубнику – вкус получится неповторимый!

Торт с клубникой



Ингредиенты

Для коржа:

- 200 г сливочного масла
- 180 г мюсли с шоколадом
- 3 яйца
- 75 г сахара
- 1/2 ч. л. тертой лимонной цедры
- 50 г крахмала
- 50 г муки
- щепотка разрыхлителя

Для верха:

- 300 г клубники
- 150 мл молока
- пакетик ванильного сахара
- желтки 3 яиц
- 20 г желатина
- 500 г сыра маскарпоне
- 3 ст. л. лимонного сока
- 600 мл сливок

- 3 ст. л. какао

Приготовление

150 г сливочного масла растопить и перемешать с мюсли. Полученную массу выложить в смазанную жиром форму и поставить в холодильник на 1 час. Остатки масла растопить. Яйца взбить с сахаром и лимонной цедрой. Смешать крахмал, муку, разрыхлитель и добавить к маслу. Массу выложить в форму и выпекать 20 мин. при 175 градусах. Вынуть, остудить и разрезать на 2 коржа. На корж из мюсли положить один бисквит. Клубнику разрезать на дольки и распределить на бисквите (4 ягоды отложить). Молоко разогреть вместе с сахаром, ванильным сахаром и желтками, постоянно помешивая. Добавить и растворить в массе размягченный желатин. Добавить маскарпоне и лимонный сок и поставить на 30 мин. в холод. Взбить 400 мл сливок и добавить в крем. Крем выложить на клубнику и накрыть вторым бисквитом. Убрать в холодильник на 4 часа. Взбить оставшиеся сливки. Отложенные ягоды разрезать на 4 части. Выложить на торт сливки, украсить ягодами, посыпать какао.