



Это один из самых удачных творожных десертов и вполне подходит к праздничному столу. Для его приготовления подойдут любые ягоды и фрукты, но лучше всего по вкусу сочетается с клубникой, персиками, киви. Зимой можно воспользоваться консервированными персиками или ананасами.

Ингредиенты:

- молоко - 1 ст.
- творог, лучше домашний - 600 г
- масло сливочное - 150-200 г
- сахар - 1 ст.
- яйца - 3 шт.
- ванилин или ванильный сахар
- желатин - 25 г

- фрукты свежие или консервированные

Приготовление:

Лучше всего воспользоваться быстрорастворимым желатином, но если такого нет, то желатин нужно замочить в молоке или тёплой кипячённой воде минут 30, а затем окончательно растворить его на водяной бане.

Творог нужно предварительно взбить в блендере, чтобы растереть крупинки. Отдельно растереть размягчённое сливочное масло с сахаром и яичными желтками, добавить ванилин или ванильный сахар. Соединить полученную массу с творогом и желатином.

Отдельно взбить яичные белки в очень густую пену и соединить аккуратно со всей творожной массой.

Полученную смесь разлить в вазочки, пиалы, мисочки, выложив красиво на их дно фрукты или ягоды - это будет верх десерта. Поставить всё в холодильник.

Когда десерт застынет, нужно его опустить на несколько секунд в горячую воду так, чтобы вода не попала на сам десерт. Если десерт начал слегка отходить от краёв - можно переворачивать на плоское блюдо или тарелку.

При желании сверху десерт можно дополнительно украсить фруктами или взбитыми сливками.

Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}