

Молочно-ягодное желе

Ингредиенты:

- 500 гр замороженных ягод
- 500 мл молока любой жирности
- 25 гр желатина

- Подготовьте все ингредиенты. Желатин залейте водой комнатной температуры и оставьте набухать на 10-15 минут.
- В теплое молоко добавьте половину набухшего желатина. Прогрейте, постоянно помешивая, до полного растворения желатиновой массы. Температура молока не должна превышать 60°.
- Молочную смесь остудите до комнатной температуры. Для формирования десерта используйте силиконовые формочки. Разлейте остывшую молочную массу в формочки до половины. Отправьте в холодильник на 20-25 минут, она должна застыть.
- Опустите в кипящую воду объемом 500мл замороженные ягоды, закипятите, слейте, процедите. В получившийся морс добавьте оставшийся набухший желатин. Отправьте на умеренный огонь и прогрейте до полного растворения желатиновой массы. Остудите до комнатной температуры.
- Когда молочная масса застынет, сверху разлейте ягодный сок с желатином. Отправьте в холодильник на 40-60 минут, до полного застывания.

Молочно-ягодное желе готово. Извлеките его из формочек и украсьте.

Приятного аппетита!

