



# Идеальное ПП с Ириной Собченко





# Муссовый десерт «Малина – кокос»



Когда есть необходимый набор продуктов, 15 минут свободного времени и огромное желание съесть, что-нибудь вкусненького, но при этом необычного - на помощь придёт рецепт этого десерта. Сочетание вкуса малины с кокосом очень необычное, но крайне удачное. Сладковатый кокос встречается с кислинкой малины и создаёт буйство красок на ваших рецепторах. Обязательно нужно попробовать этот десерт и насладится таким замечательным сочетанием «малина и кокос». Десерт имеет очень нежный и аккуратный вкус, готовится без добавления сахара. По желанию можно добавить заменителя сахара в мусс и ягодную прослойку если хотите более ярких вкусов.

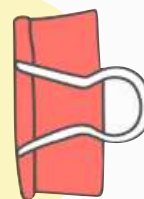


**Калорийность:** 147 ккал/100 г **Б/Ж/У:** 5-12-5

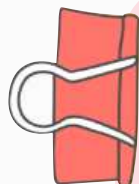
**Количество порций/вес:** 3/660 г

**Время приготовления:** 15 минут

**Сложность:** Просто



## Ингредиенты



молоко кокосовое - 400 г  
желатин - в мусс 20 г  
желатин - в малину 5 г  
стружка кокосовая - 2 ст.л. 30 г  
малина - 150 г  
фит парад No7 - По желанию 1 г



## Приготовление

Готовим кокосовый мусс:

- 1 Желатин Dr.Oetker замочить водой по инструкции
- 2 Кокосовое молоко поставить на огонь и подогреть до первых признаков закипания, но не кипятить. Сразу снять с огня и дать 3-5 минут остыть
- 3 В немного остывшее молоко добавить застывший желатин, сахзам (по желанию) и тщательно его перемешать, до полного растворения. Оставить остывать при комнатной температуре.
- 4 Остывшее молоко пробить блендером в течение 5 минут, молоко наполнится воздухом и может немного загустеть



**5** Добавить кокосовую стружку, всё перемешать до однородности

**6** Мусс разлить по креманкам и отправить застывать в холодильник. Можно убрать в морозилку на 10 минут, чтобы мусс схватился быстрее

**Пока застывает мусс, готовим малиновую прослойку:**

**1** Малину можно использовать и свежую и замороженную (заранее размораживать не надо)

**2** Малину в сотейнике поставить на огонь, довести до первых признаков кипения, снять с огня, добавить желатин, сахзам (по желанию) и тщательно перемешать.

**Собираем десерт:**

В креманках, тем временем, кокосовый слой уже должен схватиться и поверхность мусса должна стать плотной.

Раскладываем ягодную прослойку поверх кокосового мусса и отправляем в холодильник.

Через 30-40 минут десерт готов к употреблению!

Перед едой дать постоять десерту при комнатной температуре несколько минут. Так десерт согреется и вкусы будут ярче.

