



# Идеальное ПП с Ириной Собченко



# Земляника со сливками



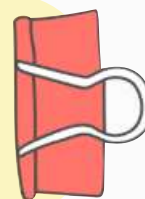
Ягода со сливками - это одно из самых лучших сочетаний в десертах. Ягодную кислинку прибавляет сладость сливок, поэтому ничто не отвлекает от истинного вкуса. А клубника это будет или земляника - особых отличий нет. Главное, чтобы ягода была сладкая. Это очень удачное сочетание, которое дарит нам полноценный нежный муссовый десерт.

**Калорийность:** 163 ккал/100 г **Б/Ж/У:** 4-15-5

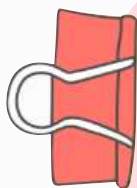
**Количество порций/вес:** 4/370 г

**Время приготовления:** 20 минут

**Сложность:** Просто



## Ингредиенты



клубника - 200 г

сливки 33% - 150 г

желатин - 10 г

вода - 40 г

фит парад No7 - по вкусу



## Приготовление

- 1 Замачиваем желатин, рекомендую Dr.Oetker 10гр желатина и ~40 гр воды
- 2 Ягоды варим на средне-медленном огне, по желанию можно добавить заменитель сахара по вкусу. Держим на огне до первых пузырей.
- 3 Пробиваем ягоды блендером и процеживаем через сито. От ягодного пюре на ситечке должны остаться только косточки, для этого берём силиконовую лопатку и тщательно протираем пюре через сито.
- 4 Сливки взбиваем до средних пик, то есть сливки слабо держат форму и медленно сползают с ложки.
- 5 Застывший желатин растапливаем, но не кипятим.
- 6 В сливки добавляем ягодное пюре, растопленный желатин и все тщательно перемешиваем до однородности.
- 7 Переливаем заготовку в креманки и убираем в холодильник для застывания
- 8 Через 30-40 минут Десерт готов к употреблению. Перед употреблением подержать мусс при комнатной температуре около 7-10 минут — так десерт откроет все вкусы, которые в холодном виде тщательно прячет!