



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Десерты » Йогуртово-клубничное желе

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Йогуртово-клубничное желе

6 июля 2012 11:36 · <https://open-cook.ru/recipes/jogurtovo-klubnichnoe-zhele>



open-cook.ru

Открытая кухня Анны Нечаевой

Это желе – первое испытание для моего нового блендера. Так хотелось сделать что-нибудь из клубники и самое лучшее в жару – желе. Хотя, если признаться, я всегда боялась делать желе. Но сделав его пару раз, успокоилась. Желе – очень легкая в обращении штука.

Желе будет двухслойное =)

Ингредиенты рассчитаны на 2 порции, т.е. 2 бокала для мартини (да да, я купила бокалы для мартини для десертов):

- 100 гр натурального йогурта без добавок

- 100 мл молока
- 1/3 ст.л. лимонного сока
- 16 гр сахара для йогурта и 1/2 ч.л. для клубники
- 66 гр клубники
- 16 гр воды
- 8 гр желатина для йогурта и 1,5 гр для клубники

Йогурт достаем заранее, чтобы он приобрел комнатную температуру:



8 гр желатина заливаем молоком, даем постоять по инструкции. А затем нагреваем до полного растворения, но не кипятим! Даем немного остудить:



Взбиваем йогурт с сахаром, лимонным соком. Добавляем молоко с желатином и хорошенько перемешиваем:



Разливаем нашу массу по бокалам или креманкам и ставим в холодильник до застывания (у меня на это ушло 1,5 часа):



Клубнику моем и пюрируем блендером:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Добавляем сахар и перемешиваем:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

1,5 гр желатина приготавливаем по инструкции (я высчитала и получила на 1,5 гр желатина 45 мл воды). Оставляем на время по инструкции, нагреваем до растворения и немного остужаем (совсем немного, чтобы жидкость стала теплой). Добавляем к клубнике:



Все хорошенько перемешиваем:



Разливаем по нашим бокалам на застывший йогурт:



Возвращаем наши бокалы в холодильник до полного застывания (где-то на пару часов):



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



orep-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Вуа ля, холодный десерт готов доставить вам удовольствие жарким летним днем:



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Комментарии: 1



Юля # 13:04 7.03.2013

Выглядит аппетитно