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

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Желе из апельсинов

19 декабря 2013 12:27 · https://open-cook.ru/recipes/zhele-iz-apelsinov



Я всегда считала желе блюдом летним, но желе из апельсинов самый настоящий зимний праздничный десерт. Им приятно наслаждаться, когда за окном серое небо и колючий мороз, когда так не хватает чего-то летнего и яркого. Вкус у него более насыщенный, чем у того,что делается только на апельсиновом соке и выглядит оно радостно.

Рецепт взят из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**.

На 2 порции желе из апельсинов:

- 1 апельсин

- 1/2 стакана сахара (желе получается довольно сладким. поэтому если вы не сладкоежка, лучше уменьшить кол-во сахара)
- 3 пластины листового желатина или 15 граммов обычного
- 1,5 стакана воды

Апельсины очистить (лучше сначала снять тонкий слой цедры маленьким ножом, а потом уже очистить).





Нарезать апельсин тонкими кружочками, пересыпать 1/4 стакана сахара и оставить на 30 минут, чтобы образовался сок.



Если вы сначала очистили апельсин, то теперь нужно снять с цедры белый слой.



В кастрюлю всыпать 1/4 стакана сахара, залить 1,5 стак.воды и вскипятить. Добавить цедру и желатин. Листовой просто отжать и положить в кастрюлю с сиропом, а обычный предварительно замочить по инструкции на упаковке и влить в сироп. При постоянном помешивании довести до кипения и снять с огня. Влить сок, который выделился из апельсиновых кружочков.



Горячий сироп процедить и слегка охладить. Половину разлить по вазочкам/бокалам/формам и убрать в холодное место (я ставила в морозильник не надолго). На застывший слой положить кружочек апельсина и залить оставшимся желе. Задумывалось, я так понимаю, что ломтики апельсина окажутся в середине желе, но мои всплыли на поверхность. Думаю, в этом нет ничего страшного. Убрать желе в холодильник, примерно через час-полтора оно будет готово.



Чудесный и красивый десерт порадует и взрослых и детей.



И еще он хорош тем, что его можно приготовить накануне, в день праздника лишь достав из холодильника, тем самым облегчив свои труды перед застольем.



Приятного аппетита!

Комментарии: 4

Елена # 08:48 2.07.2016

Спасибо!

Гость # 13:43 28.10.2016

не вкусно вообще
желе не застыло, получился сок.
сок от вареной кожуры горький. хотя все так как написано здесь



Анна Нечаева # 14:08 28.10.2016

Ну вот у меня получается вкусное и сладкое желе. Если у вас вышло иначе, то я (и рецепт) тут не причем. У других же все хорошо выходит.

Если желе не застыло, значит, подвел желатин. А горечь скорее всего из-за того, что вы сняли толстый слой шкурки, т.е. был толстый белый слой, именно он дает горечь и потому от него избавляются.

И почему вареная кожура? у меня черным по белому написано, что нужно лишь довести до кипения.\

Если бы вы готовили именно так, как указано в рецепте, получили бы отличное и вкусное желе.



Гость # 15:30 24.11.2016

Нормальное желе у меня получилось но только кислый