



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Десерты » Желе из мандаринов

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Желе из мандаринов

19 декабря 2013 13:08 · <https://open-cook.ru/recipes/zhele-iz-mandarinov>



Для многих из нас мандарины – символ Нового Года и мы с вами, конечно, можем их кушать просто так и в больших количествах, но из них еще можно приготовить красивый и вкусный десерт. Желе из мандаринов делается также быстро и легко, как и желе из апельсинов из **“Книги о вкусной и здоровой пище”**

На 2 порции желе из мандаринов:

- 2 мандарина
- 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

С мандаринов снять маленьким ножом тонким слоем цедру.



Сами мандарины очистить от белой кожуры.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

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



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

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 мандариновых кружочков.



Горячий сироп процедить и слегка охладить. Половину разлить по вазочкам/бокалам/формам и убрать в холодное место (я ставила в морозильник ненадолго). На застывший слой положить кружочек мандарина и залить оставшимся желе. Задумывалось, я так понимаю, что ломтики мандарина 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.



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Чудесный и красивый десерт порадует и взрослых и детей.



орел-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

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: 6



Андрей # 11:19 9.08.2015

Что бы фрукты оказались в внутри желе,а не сверху,нужно заливать за два раза



Марина # 06:13 14.12.2015

Я просто залила очищенные мандаринки сиропом и перемешала .Все застыло равномерно .Мандаринки и в низу и в верху и в серединке.



Александр # 19:44 19.01.2016

Спасибо!!!!!!!!!! Правда еще остывает и я добавил шоколад тертый !!!!!



Дарья # 11:03 6.01.2017

У меня всё получилось но застыло сразу после заливки сиропа!!!!!!!!Спасибо



Рыбынька # 06:46 26.03.2018

Часто готовлю желе , возьму на заметку.



Аня # 09:25 5.01.2019

А мне не очень понравилось, специфический вкус.