



Состав:

300 г сливок (жирность 30-33%)

400 г клубники (можно замороженной)*

100 г сахарной пудры

7 г желатина

2/3 стакана воды

Рецепт мусса из клубники:

Желатин развести в 2/3 стакана кипяченой воды и оставить на 20-30 минут.

Клубнику промыть, удалить плодоножку и измельчить в блендере до состояния пюре. Затем добавить в нее желатин и тщательно перемешать.

Сливки взбить с сахарной пудрой при помощи миксера до состояния густой плотной массы**.

Аккуратно смешать взбитые сливки и клубничное пюре, разлить в формы для мусса (для этих целей прекрасно подойдут широкие стаканы или креманки) и поместить их в холодильник на 2-3 часа, предварительно закрыв их сверху пищевой пленкой, чтобы мусс не впитал все запахи холодильника.

Примечание.

* Для приготовления этого клубничного мусса была использована свежемороженая клубника. Результат превосходит все ожидания. Перед приготовлением клубнику следует разморозить.

** Для того чтобы сливки хорошо взбились и не расслоились в процессе взбивания на масло и сыворотку, лучше придерживаться следующих рекомендаций:

1. Использовать сливки жирностью не менее 30%;
2. Взбивать сливки только миксером (или венчиком). Не использовать для взбивания блендер;
2. Перед взбиванием сливки поместить в холодильник на 20-30 минут (но при этом сливки нельзя замораживать или охлаждать в морозилке);
3. Сначала следует взбивать только сливки, а потом (через 15-20 секунд) добавить сахарную пудру;
4. Взбивать следует от 1 до 5 минут. Время зависит от жирности сливок и мощности миксера. Важно не пропустить время, когда сливки загустели и превратились в плотную массу, которая может держать форму, т.е. не растекается. Если это время пропустить, сливки могут расслоиться, и вы получите масло.

Приятного аппетита!