

Желе из замороженной малины

Ингредиенты:

	Количество на 10 порций
Малина (замороженная), г	1000
Сахар-песок, г	300
Желе для торта (прозрачное), уп.	4
Вода, мл	150

Способ приготовления:

1. Разморозьте ягоды.
2. Отожмите сок из ягод. Подливайте воду в загрузочную воронку, чтобы немного разбавить густой сок.
3. Перемешайте сухое желе с сахаром и добавьте в сок.
4. Поместите ягодную массу в сотейник и доведите до кипения, постоянно помешивая.
5. Разлейте горячее желе по креманкам, остудите при комнатной температуре и уберите в холодильник.
6. Остывшее желе подавайте к столу в качестве десерта.

Примечание:

- Желе с пониженным содержанием сахара.
- Плотность десерта регулируйте количеством пакетиков сухого желе для торта

Время приготовления:

- 30 минут



Рецепты для соковыжималки JM8002

Желе – это прекрасный рецепт, придуманный французскими поварами. Его можно приготовить из различных фруктов и ягод, соков и сиропов, и украсить по своему вкусу – будет не только чрезвычайно вкусно, но и удивительно красиво! А чтобы и процесс приготовления и результат подарили вам отличное настроение – возьмите в помощники яркую и стильную соковыжималку Oursson JM8002.