



Идеальное ПП с Ириной Собченко

Муссовое пирожное «Малина- Шоколад»





Муссовое пирожное «Малина - Шоколад»



Лучшее сочетание - это ягоды с шоколадом. Это всегда беспроигрышный вариант. Кислинка малины сбивает приторность шоколада и вместе они дают очень удачный дуэт. Этот десерт и для детей и для взрослых. А готовится он всего за 15 минут! Сложно представить, что такой десерт готовится из 4 ингредиентов, за считанные минуты и имеет такой непревзойдённый результат!

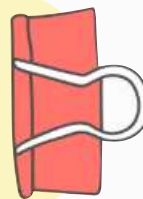


Калорийность: 256 ккал/100 г **Б/Ж/У:** 6-19-16

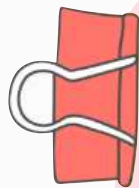
Количество порций/вес: 3/400 г

Время приготовления: 15 минут

Сложность: Просто



Ингредиенты



малина мороженая Таиланд - 200 г
Молочный шоколад без сахара - 100 г
желатин - 10 г
вода - для желатина 80 г
фит парад No7 - По вкусу
сливки 33% - 100 г
масло сливочное - 10 г



Приготовление

- 1 Замачиваем желатин Dr.Oetker
- 2 Малину доводим до кипения, тщательно перемешиваем, чтобы разбить ягоды до однородности.

Перетираем горячую малину тщательно через сито, так, чтобы в ситечке остались одни косточки.

По желанию в малиновое пюре добавляем подсластитель по вкусу, если ягода кисловата.

Если малина остыла — подогреваем (но не кипятим) и добавляем половину набухшего желатина и тщательно перемешиваем до его полного растворения.

- 3 Холодные сливки взбиваем до плотности

- 4 Соединяем сливки с малиной и тщательно перемешиваем
- 5 Разливаем мусс по креманкам и отправляем в холодильник. Если хотите, чтобы между слоями был ровная линия соединения — отправляем в морозилку.
А пока займёмся следующим слоем.
- 6 Шоколад и сливочное масло на водяной бане (или в микроволновке импульсами по 10 сек) растапливаем.
Добавляем желатин и перемешиваем до его полного растворения.
- 7 Холодные сливки взбиваем до плотности.
Соединяем сливки с шоколадно-желатиновой массой и перемешиваем до однородности.
- 8 Поверх малинового слоя заливаем шоколадный слой. Если края первого слоя не схватились — то обратной стороной ложки сделаем небрежные края и отправляем в холодильник до полного застывания.

Перед едой дать муссу постоять при комнатной температуре ~10 минут, тогда он откроет все вкусовые нотки.

