Кули из клубники

OsThemes · 15.02.2024



Время готовки

4 часа

Сложность

Легко

Серверовка

4

Описание

При приготовлении домашних десертов часто используют кули из клубники. Насыщенное, хорошо застывшее желе незаменимо для прослойки тортов или верхнего слоя желеобразных десертов, чизкейков, пирожных. Для приготовления вам понадобится небольшой сотейник с толстым дном и силиконовая лопатка. Количество ингредиентов рассчитано на прослойку торта диаметром 18–20 см.

Ингредиенты

- клубника - 920 г
- лимонный сок - 80 мл
- сахарный песок - 200 г
- желатин - 40 г
- вода - 240 мл

Способ приготовления

1. ШАГ 1. Сделайте желатиновую массу: смешайте 10 г желатина с 60 мл воды и перемешайте. Оставьте на 10 минут для набухания. Отправьте емкость с желатином в микроволновую печь на 5 секунд, достаньте, перемешайте и снова поставьте в микроволновку на 5 секунд. Еще раз хорошо перемешайте. Масса готова к использованию.
2. ШАГ 2. Приготовьте клубничное пюре: ягоды помойте, оторвите плодоножки, срежьте зеленые края и измельчите в блендере. У вас должно получиться примерно 200 г пюре. Переложите в сотейник.
3. ШАГ 3. Добавьте сахар. Поставьте на огонь, интенсивно помешивая, доведите до кипения. Как только масса закипит, уменьшите огонь до минимального и проварите пюре с сахаром 1 минуту.
4. ШАГ 4. Снимите пюре с огня, добавьте разведенный водой желатин и еще раз тщательно перемешайте. Кули из клубники можно залить в форму, заморозить и использовать для прослойки торта. Также вы можете слегка остудить массу и покрыть ей десерт, например, панна котту, и убрать в холодильник на 4–5 часов.