

Зефир без сахара

Рецепт зефир яблоко-корица

- 20 грамм быстрорастворимого желатина
 - 500 грамм запеченных яблок (это где-то 1 кг свежих яблок) или можно не запекать.
1. Сделать из яблок пюре. В яблочное пюре всыпаем 20 граммов быстрорастворимого желатина, перемешиваем. Оставляем на 10-15 минут, что бы желатин успел набухнуть. Нагреваем что бы желатин полностью растворился, оставляем остывать до комнатной температуры.
 2. Форму выстилаем пищевой пленкой или пергаментом, форму 21x21 см. Готовим холодную баню, у мен баня будет со льдом, но можно просто использовать холодную воду. Взбиваем пюре на холодной бане, до момента когда пюре начнет густеть.
 3. Только не передержите, что бы не застыло в миске. Выкладываем в форму, посыпаем сверху корицей, убираем до полного застывания в холодильник. Вынимаем и нарезаем на кусочки.





Автор **заметки**: Katerina

Revision #1

Created 28 October 2023 16:21:55 by matvey033

Updated 2 November 2023 19:53:46 by matvey033