

Холодное малиновое суфле

Ингредиенты:

- 2 конверта желатина без вкуса
- 1/2 стакана свежего лимонного сока
- 4 яичных желтка.
- 1/2 стакана сахарного песка
- 2 стакана малинового пюре
- 1/4 стакана ликера из черной смородины
- 8 яичных белков
- 1/4 винного камня
- 2 стакана простого обезжиренного йогурта

Способ приготовления:

1. В кастрюле для соуса размягчите желатин в лимонном соке, варите на медленном огне, часто помешивая, пока желатин не растворится и жидкость не станет прозрачной (to be clear)
2. В миске взбейте яичные желтки с сахаром около 5 минут или до легкого и воздушного состояния.
3. В верхней части пароварки(double boiler) смешайте пюре из малины и ликер из черной смородины. Добавьте яичные желтки и желатин. Варите над кипящей водой, пока смесь не загустеет, постоянно помешивая. Остудите до комнатной температуры около 40-50 минут.
4. Взбейте яичные белки до мягких пиков, добавьте винный камень. Взбивайте до образования жестких (stiff) пиков.
5. Вбейте (fold) яичные белки и затем йогурт в малиновую смесь. Налейте в блюдо для суфле с воротником из вощеной бумаги, выступающим на 2-3 дюйма (5-7 см) выше края блюда.
6. Охладите в течение 3 часов, снимите бумажный воротник. Подавайте.