

# Клубничный зефир



На 100 грамм:  
Калорийность: **169.7 ккал.**  
Белки: **3.65 г.**  
Жиры: **0.22 г.**  
Углеводы: **40.07 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/klubnichnyj-zefir/>

## Ингредиенты:

- замороженная клубника 200 г
- желатин 15 г
- сахарная пудра 150 г
- лимон 1/2 шт

## Приготовление:

Разморозьте клубнику. Сок сохраните. Превратите ягоды в однородное пюре с помощью блендера.

Добавьте желатин, дайте ему набухнуть несколько минут (следуйте инструкциям на упаковке), затем добавьте сахарную пудру и лимонный сок, перемешайте и нагревайте на небольшом огне, помешивая, до полного растворения желатина. Не кипятите!

Теперь дайте смеси остыть до комнатной температуры и взбивайте миксером 5-7 минут на высокой скорости, пока смесь значительно не увеличится в объеме, посветлеет и станет густой.

Форму для застывания выложите вощеной бумагой для выпечки, на бумагу выложите клубничную массу и разровняйте. Оставьте в прохладном месте, не накрывая, для застывания на несколько часов.

Когда масса застынет, переверните форму на присыпанную сахарной пудрой поверхность и удалите бумагу.

Нарежьте кубиками, обваляйте в сахарной пудре и подавайте.