

Малиновый зефир



На 100 грамм:
Калорийность: **55,05 ккал.**
Белки: **4,05 г.**
Жиры: **0,41 г.**
Углеводы: **7,79 г.**

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

Ингредиенты:

- малина - 300 г (можно замороженную)
- желатин - 15 г
- вода - 3 ст.л
- подсластитель - по вкусу

Приготовление:

Желатин замочить в воде. Ягоды положить в сотейник и подогреть, не доводя до кипения. Снять с огня, протереть через сито. Вернуть малиновое пюре в сотейник на огонь, добавить подсластитель. Постоянно помешивая, довести пюре до кипения. Снять с огня. Добавить к малине набухший желатин, помешивать до полного растворения желатина. Массу необходимо как следует охладить. При помощи миксера взбивать пюре в течение десяти минут до получения пышной, плотной массы. Воздушный мусс переложить в форму, разровнять. Отправить в холодильник часов на 8-10. Готовое лакомство разрезать на кусочки.