

«Вечерняя романтика»



На 100 грамм:
Калорийность: **48,09 ккал.**
Белки: **2,24 г.**
Жиры: **1,93 г.**
Углеводы: **4,96 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/vechernyaya-romantika/>

Ингредиенты:

- 2 ч.л. желатина - 5 гр
- 6 ст.л воды - 100 гр
- стакан замороженной клубники - 250 гр
- молоко - 150 г
- горький шоколад - 10 г

Приготовление:

Замочить заранее 2 ч.л. желатина в воде(примерно на час).
Стакан замороженной клубники перемолоть в блендере, добавить половину желатина.
Пол стакана молока вскипятить с 2 ломтиками горького шоколада, когда остынет до комнатной температуры, добавить остальной желатин.
Бокал на половину заполнить клубничной массой и поставить в холодильник примерно на 30 мин., после застывания налить шоколадную массу и так же поставить в холод.
Украсить мятой и клубникой.