

# Ягодный террин



На 100 грамм:  
Калорийность: **50.98 ккал.**  
Белки: **2.03 г.**  
Жиры: **0.3 г.**  
Углеводы: **9.12 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/yagodnyj-terrin/>

## Ингредиенты:

- 750 г сока (вишневого, клубничного, малинового, яблочного - по выбору, или смесь)
- 20 г желатина
- 350 г ягод (малина, ежевика, голубика, клубника)

## Приготовление:

Налить сок в посуду (миску, кастрюлю) и всыпать желатин.  
Размешать венчиком и дать постоять примерно 5 минут.  
Немного нагреть жидкость (можно в микроволновке).  
Хорошо размешать до полного растворения желатина.  
На дно формы налить чуть-чуть жидкости.  
Поставить в холодильник на 15 минут.  
Насыпать ягоды и залить оставшейся жидкостью.  
Утопить ягоды в ней.  
Поставить в холодильник и остудить несколько часов до полного застывания желе.  
Лучше остужать сутки - так ягоды и желе лучше впитают вкус друг друга.  
Перед подачей окунуть форму в горячую воду, провести ножом между формой и желе.  
Положить блюдо на террин и аккуратно перевернуть.  
Нарезать на порции острым ножом.