Ягодный зефир без лишних калорий

На 100 грамм:
Калорийность: **46 ккал.**
Белки: **5 г.**
Углеводы: **6 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/yagodnyj-zefir-bez-lishnih-kalorij/

Абсолютно натуральное лакомство для всех любителей сладкого!

Ингредиенты:
- замороженная клубника 200 г
- желатин 15 г
- лимон 0.5 шт
- стевия по вкусу

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 стевию 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 и удалите бумагу.
Нарежьте кубиками и подавайте.