



Торт-мусс клубничный на основе йогурта

Ингредиенты:

Вода- 50 мл

Йогурт натуральный-
350 мл

Мед- 2 ст. л.

Желатин- 14 г

Клубника свежая- 350
г

Молоко- 100 мл

Шаг 1. Чтобы приготовить торт-мусс, нужно взять клубнику, йогурт, мёд, желатин, воду, молоко, ягоды для украшения торта.



Шаг 2. Желатин в пластинах залить холодной водой.



Шаг 3. Клубнику
ПОМЫТЬ, ПОЧИСТИТЬ,
ПОМЫТЬ, ПРОСУШИТЬ.
Сделать из нее пюре.



Шаг 4. К клубничному пюре добавить мёд.
Перемешать до растворения.



Шаг 5. В клубничную смесь добавить йогурт



Шаг 6. Молоко нагреть.
Желатин отжать от воды,
положить в горячее молоко
и распустить его,
помешивая ложкой. Я
держала ковшик над огнём



Шаг 7. Молоко с
желатином добавить в
клубничную массу.



Шаг 8. Форму (лучше взять разъёмную) сполоснуть водой. Вылить в неё клубничную массу, закрыть пищевой плёнкой и поставить в холодильник минимум на 4 часа.



Шаг 9. Форму аккуратно опустить в горячую воду ненадолго. Накрыть тарелкой. Перевернуть. Украсить торт фруктами. Подавать охлаждённым на десерт.



Спасибо за внимание