

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМБУКА АБРИКОСОВОГО

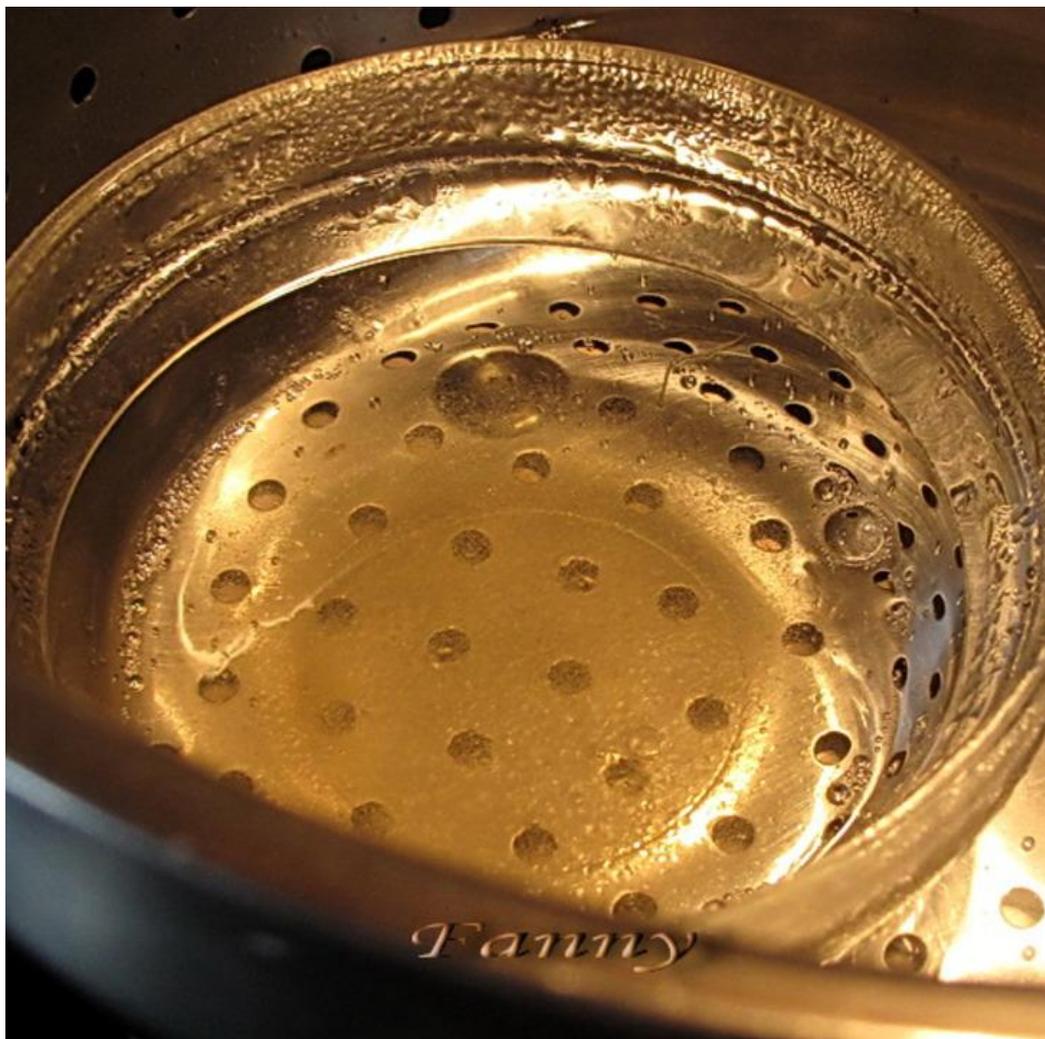


ИНГРЕДИЕНТЫ

- абрикосы - 400г
- мед - 2 ст.л.
- белки - 2
- желатин -2 ч.л.



Абрикосы вымыть, разрезать каждый пополам и удалить косточки.



Выложить половинки абрикосов в кастрюлю, добавить 3 ст. л. воды и варить до мягкости, 20 мин.



Затем я сняла кожицу с абрикосов и пюрировала их в блендере.



Желатин замочить в небольшом количестве воды.

Когда он набухнет, добавить 1-2 ст. л. воды, поставить миску с желатином на водяную баню и готовить на среднем огне, помешивая, до полного растворения желатина.

Белки взбить в пышную пену. Добавить мед, абрикосовое пюре и желатин. Еще раз взбить.



Разложить самбук по бокалам и поставить в холодильник минимум на 2 ч.



Перед подачей украсить ломтиками свежих абрикосов.