



МАЛИНОВЫЙ...

Я не просто оставила троеточие... не смогла остановиться на одном слове. Пока ешь этот десерт, в голове их возникает столько, что выбрать одно невозможно! Так что жду ваши предложения на тему, как назвать это воздушное чудо!

Давненько у меня на столе лежал этот номер журнала Saveurs и дразнил меня обложкой с картинкой "Холодного баваруа с малиной" и вот настал тот час, когда я приехала с детьми с дачи и, не разбирая сумок, поспешила спасти малину, которой у нас горы! Оказывается этот волшебный десерт даже не нужно печь!!!

Никакой это не баваруа, конечно же! (Баваруа - это баварский крем, крем с добавлением взбитых сливок и чаще всего сгущенный желатином). Но рецепт даже не пришлось упрощать, все очень просто и получается ровно как на картинке!

Правда есть несколько нюансов:

Без кухонного комбайна, наверное, не стоит пробовать! Взбить крем нереально вручную до нужного состояния. В холодильник из морозилки (как советует Saveurs) лучше не перекладывать, крем тает мгновенно! Крема получается намного

больше, чем на этот размер торта - я заморозила и дети едят как мороженное. Ну и ваниль я решила убрать, так как мне показалось, что лучше без нее.

Понадобится:

малина - 250 граммов (+100 граммов для подачи)

сахар - 200 граммов

белки - 2 штуки

печенье - 200 граммов

сливочное масло - 100 граммов

Приготовление:

Масло сливочное нужно заранее достать из холодильника и нарезать кубиками, чтобы оно размягчилось.

Печенье измельчи вручную или с помощью кофемолки.

Перемешай масло с печеньем в однородную массу и выложи ровным слоем на дно силиконовой формы диаметром 25 сантиметров.

Малину помой, обсуши, положи в чашу блендера, добавь белки, сахар и около 5 минут взбивай на максимальной скорости!

Масса увеличится в объеме, побелеет и превратиться в нежный крем!

Этот нежный крем выложи в форму к коржу из печенья и поставь в морозилку минимум на 6 часов!

Кушать быстро, так как крем тает.

Хранить (если останется что) в морозилке.