ЙОГУРТ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ И СВЕКОЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ

Плохой из меня блогер. Подготавливаю рецепты, в определенной последовательности. Чтобы они красиво смотрелись в ленте соцсетей и так далее...
А потом случается у меня такой вот завтрак и нет сил терпеть! Хочется делится сразу! Недавно купила замороженную ежевику, даже не знала, что буду готовить из нее. Просто так она мне внешне понравилась, что не смогла пройти мимо. С вечера сделала чипсы из свеклы, меренги, ежевичный соус ... а утром только с греческим йогуртом все смешала и ба-бам!!!

Посуда все та же Kate Voronina Ceramics и еще ее миксанула с тем, что детки мои сделали на курсе керамики! Потом покажу ее поближе!

Понадобится:

йогурт греческий гормолзавод - 1 банка (на 2 порции)
ежевика замороженная - 200 граммов
сахар - 2 столовые ложки

для меренги:
белок двух яиц
сахар - 1 столовая ложка
сок лимона - 1 чайная ложка

для чипсов:
свекла - 1 штука
сахар - щепотка

Приготовление:

Сначала сделай чипсы и меренги. Свеклу очисти и овощечисткой нарежь на лепестки. Выложи на противень, посыпь сахаром и отправь в духовку на 30-40 минут при 100 градусах сушится. Для меренги взбей белки с сахаром в устойчивую пену. Отсади на силиконовый коврик и суши в течении часа в духовке.

Ежевику залей водой и оставь на полчаса. Слей воду, добавь сахар и вари на водяной бане 30 минут. Остуди перед подачей!

Йогурт выложи в порционные тарелки, полей соусом и посыпь чипсами! Подавай с меренгой!

www.sifood.com.ua - Йогурт с ежевичным соусом и свекольными чипсами