Фруктовый тартар

Автор: Мухаббат
19.09.2012 07:13 - Обновлено 19.09.2012 07:15

Соус тартар родом из Франции и предназначался в основном для мясных или рыбных блюд. Но, к нашему времени кулинария претерпела много изменений и теперь можно делать тартар из ягод и фруктов. Потратьте совсем немного времени на приготовление и лёгкий, освежающий, и ароматный десерт удовлетворит Ваш гастрономический вкус и поднимет Вам настроение.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 2 порции:

100-150 граммов малины

100-150 граммов клубники

1 крупный, спелый киви

150 мл. сливок для взбивания (жирность не менее 30%)

50 граммов густой сметаны (жирность не менее 22%)

1 ст.л. сахарной пудры

листики мяты (для украшения)

50 граммов малины (для соуса)

50 граммов сахара (для соуса)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для соуса смешать малину с сахаром в небольшом сотейнике, поставить на средний огонь, довести до кипения, снять с огня и остудить. Затем протереть через сито.

Для крема взбить сливки миксером в стойкую пену, добавить сметану и сахарную пудру и перемещать лопаткой.

Клубнику вымыть, очистить от хвостиков и нарезать крупными кубиками.

Киви очистить и тоже нарезать крупными кубиками.

Поставить кулинарное кольцо в центр сервировочной тарелки, на дно выложить половину клубники, затем слой крема, потом половину киви, опять слой крема и сверху выложить половину клубники. Аккуратно убрать кольцо и полить малиновым соусом. По желанию еще присыпать верх сахарной пудрой. Украсить листиками мяты.

Тоже самое проделать и со второй порцией.

{jcomments on}