**Фруктовый десерт**

Готовим десерт из любых фруктов, какие есть под рукой. Это блюдо можно приготовить на завтрак, а можно просто как десерт на праздничный стол.

Главное, что оно простое в приготовлении и не занимает много времени. Из оставшихся фруктов приготовим еще и напиток!

Для приготовления потребуются фрукты – любые. Если много гостей, то можно взять по две штуки каждого фрукта. Йогурт, заварной крем, орехи, шоколад. Посуду, лучше взять фарфоровую белого цвета. Фрукты яркие и будут красиво переливаться на этом фоне.

Режем на дольки киви, грушу, яблоко, персик, ананас.

Перемешиваем все фрукты, заправляем йогуртом.

Раскладываем в вазочки по количеству гостей.

Сверху делаем завиток из крема. По краям можно украсить зернами граната,

тертым шоколадом.

Совсем не обязательно брать именно эти фрукты. Еще вкуснее получится, если взять два мандарина, два банана, яблоко зеленое, один апельсин. Заправляем не йогуртом, а кремом. Украшаем вместо зерен граната, изюмом, предварительно, распарив его. Сверху посыплем жареными орешками.

Еще оригинальней получится десерт, если взять заранее замоченный и подогретый желатин (20 г на стакан воды). Восемь белков взбить с двумя стаканами сахарного песка, добавить щепотку лимонной кислоты. Все тщательно перемешиваем, переливаем в форму и ставим в холодильник. Через полчаса десерт готов.

Чтобы вынуть десерт из формы, слегка нагреем её, подержим над паром.

Теперь верх украшаем дольками измельченных фруктов, орехами.

Но если есть еще немного времени, то можно сделать десерт еще красивее и вкуснее!

Белково-сахарно-лимонную массу делим на четыре части. В одну часть добавляем какао, в другую – сок малины, в третью - сок смородины, а белковую откладываем в другую посуду. Тут главное получить красивый, необычный цвет! Подогретый желатин делим на четыре части. Добавляем по отдельности в каждую часть. Даем слегка застыть, но не слишком! В форму слегка наливаем попеременно, то белую, то цветную массу, оставляя слои постоять, чтобы слегка застыли и не перемешались. Ставим в холодильник.

Украшаем по желанию и по вкусу!

Бывает и такое, что приготовили для десерта фрукты, разложили по вазочкам, закончили, но остались подготовленные дольки яблок, лимонов, персиков, груш. Не выбрасывать же их! Вот тут проявляем творчество по изготовлению напитка для любимых гостей.

Все фрукты и ягоды перекладываем в кувшин для напитка, пересыпаем сахарным песком, накрываем крышкой и ставим в холодильник.

Ждем, пока сахар сам полностью не растворится. Дольки фруктов и ягод нельзя давить, они должны сохранить свою форму!

Незадолго до подачи на стол в вазу с фруктами и растворенным сахаром вливаем охлажденное столовое вино. Еще один момент. Когда гости уже соберутся, в этот же сосуд с напитком добавим шампанское.

Разливаем фруктовый напиток в низкие широкие бокалы. На дно бокала ложкой аккуратно кладем фрукты. Рядом с бокалом соломинка и чайная ложечка для фруктов обязательна! Напиток из оставшихся фруктов и ягод готов!

Приятного аппетита!

Статья- инструкция

Объем статьи 2500знаков

Уникальность 99%

Автор: Пономарева Татьяна Михайловна

Контакты:

+79606844465

Вацап/Вайбер : +79606844465

Скайп : ponomareva556

Email: tatuanasudga@mail.ru