

Десерт из персика “Рисово-персиковое облако”



Приготовление.

Замочить желатин в небольшом количестве холодной воды.

В чашу блендера выложить рис, залить молоком, добавить 1/2 ст. л сахара и соль. Взбивать пять минут.

Добавить к рису полтора персика и снова взбить. Получится воздушная масса.

Желатин нагреть до полного растворения, но не доводить до кипения. Влить желатин в рис и снова немного взбить.

Приготовить итальянскую меренгу: из сахара и 34 г воды сварить сироп (до появления крупных пузырей на поверхности). Пока варится сироп, белки с лимонным соком взбить в устойчивую

пену. Готовый сироп тонкой струйкой влить во взбитые белки, не переставая взбивать.

Итальянскую меренгу добавить небольшими порциями в рисово-молочную массу, аккуратно перемешивая.

Разлить по бокалам и убрать в холодильник на час. При подаче украсить нарезанным персиком.