Мандарины с начинкой

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:32



Продукты:

На шесть человек: двенадцать мандаринов, один апельсин, сто пятьдесят грамм сахара в кусочках, две столовые ложки сахарной пудры, триста грамм жирных сливок, две столовые ложки холодного молока, четыре желтка, одна маленькая ложка крахмала, три грамма желатина, одна столовая ложка кюрасо (ликер), восемь фиалок и восемь листочков

Миндального дерева в сахаре, кусочки льда.

Как приготовить:

Убрать у мандаринов верхнюю часть, ножом вырезать всю мякоть, стараясь не повредить кожуру. Мякоть выжать и процедить. Сока должно получиться пять столовых ложек.

Взять апельсин, помыть его и вытереть насухо, срезать цедру, растереть с сахаром, оставшиеся куски сахара и сок мандаринов добавить в кастрюлю, положив в неё апельсин, поставить закипать, снимая пену дать загустеть.

В миску с холодной водой положить желатин.

Добавить желтки с крахмалом в кастрюлю, перемешать, полить мандариновым сиропом, взбив, поставить на маленький огонь и не дать закипеть.

Затем, процедив желатин, смешать его с приготовленным кремом.

Готовим крем (шантйи): взбить сливки с молоком, потом, не взбивая, добавить пудру и ликер. Перемешать мандариновый крем с ? крема, заполнить им мандарины и закрыть отрезанными верхушками. Положить на тарелку.

Можно украсить тарелку кремом, который остался, фиалками и положить на каждый мандарин по одному листку миндального дерева.

Желательно подавать на стол в холодном виде.