

ЛИМОННО-ЯГОДНЫЙ POSSET И LIVANTO

🕒 15 мин. 💡 Средние



6 Капсул Гран Крю Livanto (6 X 40 Мл)

Для лимонного крема:

400 Мл Сливки

150 Мл Лимонного Сока

160 Г Сахара

4 Желатиновых Листа (Всего 8 Г)

Для ягодного верхнего слоя:

250 Г Клубники

125 Г Смородины

10 Ежевик

50 Г Сахара

2 Листа Желатина (Всего 4 Г)

- Замочите в одной миске 4 листа желатина и 2 листа в другой миске.
- Доведите сливки до кипения, снимите с огня и добавьте 4 осушенных листа желатина.
- Смешайте сахар и лимонный сок, залейте сливками, перемешайте еще раз.
- Разделите смесь на 6 десертных бокалов, дайте остыть и поставьте в холодильник на ночь.
- Варите ягоды с 10 мл воды и сахаром в течение 5 минут, добавьте 2 осушенных листа желатина.
- Процедите сок через сито, сильно нажимая тыльной стороной ложки.
- Дайте остыть, а затем аккуратно налейте сок поверх сливок в каждый бокал, снова поместите в холодильник до момента подачи к столу.
- Подавайте с эспрессо Livanto (40 мл).