



Состав:

(на 6 порций)

600 г клубники (можно свежемороженой)

600 мл +200 мл воды

25 г желатина

8-9 ст.л. сахара

1 ст.л. свежесжатого лимонного сока

Рецепт желе из клубники:

Желатин залить 200 мл воды, перемешать и оставить набухать в течение 15-20 минут.

Клубнику промыть, удалить плодоножки и поместить в кастрюлю с 600 мл воды (несколько ягод можно оставить для украшения), довести до кипения и варить в течение 5-7 минут, немного остудить при комнатной температуре и процедить через сито. В полученный таким образом клубничный отвар добавить сахар и свежесжатый лимонный сок, перемешать.

Набухший желатин поместить на водяную баню и, помешивая, довести до полного растворения, после чего влить его в емкость с клубничным отваром и еще раз перемешать.

Приготовленное желе разлить по формочкам. Оставшиеся несколько ягод клубники разрезать вдоль на 2-4 части и поместить в формочки с желе и убрать их в холодильник до полного остывания.

Желе подавать в холодном виде.

Приятного аппетита!