



Замразени десерти с крем от малини

6 порции

СЪСТАВКИ

300 мл **пълномаслена сметана**
200 мл **заквасена сметана (крем фреш)**
1 лимон
1 ч. л. ванилова паста
50 г кондензирано **мляко**
150 г малини
150 г **бисквити**, по възможност лимониви маслени бисквити
40 г безсолно **масло**, разтопено

За кулиса (плодовото пюре):

150 г малини
2 с. л. вода
1 с. л. пудра захар

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Намаслете леко голяма форма за печене на мъфини с 6 гнезда, след което я покрийте с фолио, така че то да прилепне плътно към дъното и страните на гнездата. Разбийте бисквитите в кухненски комбайн на ситни трохи и ги смесете с разтопеното масло. Изсипете сместа в покритата с фолио форма и притиснете, като направите шест равни слоя бисквити на дъното на гнездата за мъфини. Поставете формата в хладилника, за да се охлади и стегне сместа в гнездата.

Междувременно поставете малините за кулиса в малък тиган и добавете водата и захарта. Гответе 5 – 10 минути, докато малините не се разпаднат. Свалете от котлона и оставете сместа да се охлади леко, преди да я прекарате през ситно сито, като я притискате с обратната страна на лъжица. Поставете кулиса в хладилника, за да се охлади и да се сгъсти напълно.

Междувременно в голяма купа разбийте пълномаслената сметана до гъста смес (да се получат твърди върхове). Поставете заквасената сметана в отделна купа и направете същото и с нея. След това добавете кондензираното мляко и ванилията. Разбъркайте, докато се смесят добре. Добавете разбитата заквасена сметана към пълномаслената сметана и ги смесете добре.

Извадете формата за печене на мъфини от хладилника и разпределете половината от сметановата смес между шестте гнезда за мъфини. С обратната страна на чаена лъжичка загладете сместа, като се уверите, че е запълнила плътно цялото гнездо. Изсипете отгоре няколко супени лъжици от кулиса и с ръба на лъжицата леко разнесете кулиса през крема, така че да се получи ефект на мрамор. Изсипете отгоре половината от малините, след което повторете процеса с останалите съставки.

Оставете да престои във фризера, за предпочитане една нощ. Извадете от фризера 30 минути преди да сервирайте и сервирайте с допълнително малини и останалата част от кулиса.