



МОРКОВНЫЙ САМБУК С NUTELLA®

МУСС | УЖИН | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 50 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Количество порций: около 10 порций;
по 1 шт. на порцию.*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 85 г вареной моркови (остудить)
- 3 г листового желатина
- 85 г взбитых сливок без сахара
- 85 г безе
- 150 г пасты Nutella®

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В планетарном миксере взбейте 100 г яичных белков и 50 г сахара. Тем временем налейте в небольшую кастрюлю 50 г воды, добавьте 150 г сахара и доведите смесь до температуры 120 °С. Медленно влейте сахарную смесь во взбитые с сахаром белки и помешивайте венчиком до полного остывания.

Взбейте крем, добавьте бэзе, выдержите желатин в холодной воде и добавьте к морковному пюре. Аккуратно смешайте при помощи лопатки, не разрушая пузырьки воздуха.

Выложите смесь в полукруглые формочки диаметром около 5 см и поместите формочки в шкаф шоковой заморозки. После затвердения смеси сделайте в середине отверстие диаметром около 2 см и наполните 15 г пасты Nutella®.