



РИС БАСМАТИ С КЛУБНИЧНЫМ МУССОМ И NUTELLA®

МУСС | БЕЗ ГЛЮТЕНА | ОБЕД | УЖИН | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 1 час 🕒 | 🍷🍷🍷

На 10 порций

150 г Nutella®

Молочный рис

Ингредиенты:

- 315 г молока
- 38 г сахарной пудры
- 1/2 стручка ванили
- 1,5 г соли
- 2 г тёртой цедры лимона

- 13 г сливочного масла
- 75 г риса басмати

Заварной крем

Ингредиенты:

- 125 г молока
- 30 г сахарной пудры
- 12 г муки
- 2 яичных желтка
- 1/2 стручка ванили
- щепотка соли

Клубничный мусс

Вам потребуется сифон.

Ингредиенты:

- 150 г клубники
- 15 г сахарной пудры
- 3 капли лимонного сока
- 1 г желатина

Способ приготовления:

Вскипятите молоко с добавлением ванили и цедры лимона, сахаром,

солью и маслом. Добавьте рис и варите до того момента, пока рис не останется слегка твердоватым).

Снимите кастрюлю с огня и оставьте остывать. Накройте пищевой плёнкой (по верхней кромке смеси) и поместите в холодильник.

Способ приготовления:

Вскипятите молоко с ванилью и солью. Смешайте яичные желтки с сахаром и мукой, добавьте в кастрюлю с молоком.

Снова доведите смесь до кипения, постоянно помешивая, и кипятите ещё минуту. Снимите кастрюлю с огня и накройте пищевой плёнкой (по верхней кромке жидкости). Дайте остыть.

Смешайте заварной крем с рисом и поместите небольшое количество (около 30 г) в небольшие стеклянные стаканчики (диаметром 3 см, высотой 6 см).

Способ приготовления:

Вымойте клубнику и тщательно высушите. Разомните ягоды клубники до однородного состояния и процедите через сито для удаления семян, которые могут забить сифон.

Слегка разогрейте часть пюре из клубники. Добавьте 3,5 г желатина (желатин необходимо предварительно замочить и отжать излишек воды). Желатин должен полностью раствориться.

Добавьте получившуюся тёплую смесь в оставшееся холодное клубничное пюре. Перелейте клубничное пюре в сифон. Вам понадобится два баллончика газа.

Уберите в холодильник примерно на 2 часа, после чего пюре можно использовать.

Сервировка и подача:

Возьмите стаканчики с рисом. Сверху добавьте 15 г Nutella® (с помощью кондитерского мешка). Непосредственно перед подачей добавьте 12-13 г клубничного мусса из сифона.