



Клюквенный зефир

Зефир – один из немногих десертов, которые считаются безвредными и малокалорийными. А сладость, приготовленная на основе клюквы, будет еще и полезной. Как известно, в клюкве много аскорбинки, которая противостоит вредным бактериям, укрепляет иммунитет и помогает бороться с лишним весом. Вдобавок ягода окрашивает лакомство в нежно-розовый цвет – и такой зефир выглядит очень эффектно. Давайте приготовим.

Ингредиенты

- 250 г замороженной клюквы;
- 2 яичных белка;
- 4 яблока;
- 400 г сахарного песка;
- 15 г вещества агар-агар;
- сахарная пудра для посыпки готового зефира.

Как приготовить домашний клюквенный зефир

1. Агар-агар – это натуральное желирующее вещество, растительный аналог желатина. Готовят его из экстракта одноименных водорослей. Купить пищевой агар-агар можно в любом супермаркете. Для приготовления зефира вещество надо переложить в холодную воду и дать набухнуть. Это процесс займет около 40 минут.
2. В это время очистить от кожуры все яблоки, убрать семена. Покрошить плоды маленькими ломтиками. Поместить в форму и запечь в духовке до мягкости – 20 минут при 200 градусах.
3. Клюкву пересыпать в блендер пюрировать, а после – обязательно протереть через сито, чтобы в зефир не попала кожица ягод. Из заявленного количества клюквы должно получиться примерно 200 г пюре или чуть больше.
4. Запечённые яблоки остудить, тоже пюрировать и отмерить также 200 грамм.
5. Смиксовать в одну массу клюквенное и яблочное пюре, белки и половину сахарного песка. Взбивать надо миксером на самых высоких оборотах. Когда масса приобретет нежно-розовый оттенок, миксер остановить.
6. Набухший к этому времени агар-агар поставить на средний огонь. Проварить до консистенции киселя, непрерывно размешивая. И добавить в него оставшийся сахар. Дать покипеть еще пару минут.
7. Затем кисель из агар-агар тонкой струйкой влить в основную зефирную массу. При этом продолжить взбивать миксером – 2-3 минуты.
8. Тёплый зефир переправить в кондитерский мешок. А затем на лист пергаменты отсадить небольшие «розочки».
9. На сутки оставить при комнатной температуре – пусть подсыхают.
10. Аппетитные клюквенные зефирки обсыпать сахарной пудрой, выложить на десертное блюдо – и можно угощать десертом близких.

