АЗБУКА ВЕРЫ



Суфле из тыквы

Суфле из тыквы – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/sufle-iz-tykvy

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Суфле из тыквы

Ингредиенты для формы 20×20 см

- мякоть тыквы - 350 г,
- яблоки - 250 г,
- желатин - 25 г,
- сахар - 1-3 ст. ложки (по вкусу),
- вода для замачивания желатина - 100 мл,
- вода для варки - 150-200 мл.

Приготовление

1. Желатин залить холодной кипячёной водой, перемешать и оставить для набухания, ориентируясь на время, указанное на упаковке (для быстрорастворимого желатина воды может понадобиться меньше).
2. Тыкву помыть, очистить от кожуры, удалить семечки и внутренние волокна.
3. Отмерить нужное количество мякоти и нарезать её кубиками.
4. Яблоки помыть, разрезать, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками.
5. Сложить тыкву и яблоки в кастрюлю, влить 150-200 мл воды и довести до кипения.
6. Убавить огонь и варить под крышкой до мягкости 15-20 минут.
7. За 2-3 минуты до конца варки всыпать сахар и перемешать до растворения.
8. Снять кастрюлю с огня.
9. Погружным блендером измельчить тыкву и яблоки в однородное пюре.
10. Дать пюре остыть 2-3 минуты, затем положить набухший желатин и тщательно перемешать до полного растворения.
11. Снова на огонь не ставить: если желатин закипит, он хуже застынет.
12. Протереть массу через сито, чтобы убрать волокна и нерастворившиеся комочки желатина.
13. Остудить массу, время от времени помешивая, пока она не загустеет до консистенции жидкой сметаны, но ещё не начнёт застывать.
14. Взбивать миксером на высокой скорости 5-7 минут, пока масса не посветлеет, не станет пышной и не увеличится в объёме примерно в 1,5 раза.
15. Форму застелить пищевой плёнкой так, чтобы края свисали.
16. Сразу переложить в неё взбитую массу, разровнять и накрыть свободными концами плёнки.
17. Поставить форму с суфле в холодильник минимум на 3-4 часа, а лучше на ночь.
18. Извлечь готовое суфле из формы вместе с плёнкой и нарезать на порционные кусочки ножом, смоченным в горячей воде.
19. Хранить суфле в холодильнике в закрытом контейнере до 3 дней.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch