

Десерт «Жозефіна»

Хочеться поласувати чимось смачненьким та низькокалорійним? Тоді обов'язково приготуйте французький сирний десерт “Жозефіна”.

Історія створення цього вишуканого десерту сягає в далеке XVIII століття. Знаменита дружина французького імператора Наполеона I – Жозефіна Богарне була неймовірною ласункою і дуже любила всілякі солодощі. Але, як справжня жінка, вона стежила за своєю фігурою. Тому спеціально для неї кращі кондитери того часу створили легкий, низькокалорійний і надзвичайно смачний сирний десерт, який був названий в її честь.

- 600 г домашнього сиру
- 100 мл молока
- 15 г желатину
- 150 г цукру-пудри
- 150 мл кондитерських вершків
- 2 столові ложки какао

Приготувати глибоку посудину, встелити її харчовою плівкою.

Желатин замочити у холодній воді, згідно вказівок на упаковці.

Сир збити в блендері протягом 3-5 хв, додати цукор-пудру й продовжувати збивати ще декілька хвилин.

Нагріти молоко й в ньому, помішуючи, розпустити желатин.

Молоко зі желатином повністю охолодити та додати до сиру, продовжуючи збивати.

Тим часом збити у міксері вершки.

З'єднати вершки зі сирною масою. Маса до вершків додавати малими порціями й продовжувати вимішувати на найменшій швидкості міксеру.

Утворену масу розділити на дві однакові частини. До однієї додати просіяне через сито какао, вимішати легко у міксері чи за допомогою лопатки.

Викладати сирну масу по одній ложці у центр форми почергово: раз білу, раз

темну й так до кінця. На завершення провести ложкою по колу один раз, легко перемішуючи.

Десерт накрити плівкою, поставити у холодильник, щонайменше на 4 год або ж на ніч. Коли уже добре застигне, перевернути на таріль, зняти посудину та плівку.

Подавати з фруктами, фруктовими соусами, шоколадом.



