

Желе из хурмы (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

- спелая хурма (лучше всего сорта «королек») – 3-4 шт. (примерно 400-450 г),
- желатин (гранулированный) – 30 г (или 3 ч.л. **агар-агара**),
- кипяченая вода (холодная) – 200 мл.



1. Для начала нужно подготовить желатин. В подходящей по объему емкости замочить в холодной кипяченой воде желатин и оставить набухать на час. Вместо желатина прекрасно подойдет агар-агар (из расчета 1 ч.л. на 200 мл жидкости). Агар-агар, в отличие от желатина, замачивать не нужно.
2. Пока желатин набухает, можно приступить к подготовке хурмы. Для нашего желе нужна спелая хурма, очень спелая. Лучше всего подойдет хурма сорта «королек». От плодов нужно отделить участок с листиками, аккуратно ополоснуть плоды и измельчить их в блендере.
3. Получившееся пюре из хурмы нужно протереть через сито, процедура не быстрая, на вкус, скорее всего, не влияет, зато влияет на текстуру будущего желе. Протертое желе получится однородным, в нем не будет кусочков шкурки.
4. Пока мы трудились над пюре из хурмы, подошла очередь желатина, он достаточно набух. Желатин можно растворить в кастрюльке на огне, просто нужно следить, чтобы жидкость не закипела, иначе желатин потеряет свои желеобразующие свойства. Я все же предпочитаю растворять желатин над паром. Поставить кастрюльку с водой на огонь, в кастрюльку поставить дуршлаг, а уже в него емкость с желатином. Когда из кастрюли пойдет пар, можно начинать помешивать желатиновую массу до полного растворения набухшего желатина в воде. Затем снять емкость с растворившимся желатином с огня, дать ему остыть примерно до комнатной температуры и перелить получившуюся жидкость в емкость с пюре из хурмы. Перемешать до однородного состояния.

Если вместо желатина используется агар-агар, то в подходящей кастрюле разогреть воду, добавить в нее порошкообразный агар-агар, довести воду до закипания, постоянно помешивая (агар-агар растворяется в жидкости при температуре 90-100°C), и снять с огня. Дать ему остыть (градусов до 40, если ниже - желе на агаре начнет застывать, если выше - то горячая желеобразующая масса при попадании в пюре из свежих фруктов повлияет на изменение его цвета и, возможно, вкуса) и добавить в емкость с пюре из хурмы. Перемешать до однородного состояния.

5. Дальше дело вкуса и эстетики. Можно просто налить получившуюся хурмово-желатиновую массу в подходящие емкости (небольшие пиалы, чашки, формы, креманы) и поставить в холодильник застывать.

Если есть непреодолимое желание выложить перед подачей желе из формы на блюдце, то можно перед заливкой желе дать ему сначала остыть, потом слегка промазать стенки креманы (пиал) растительным рафинированным маслом и заполнить формы массой. Желательно, чтобы стенки форм были простой формы, без всяких изгибов типа формочек для кексов. Когда желе застынет, чтобы извлечь его из формы (если вдруг не захочет вываливаться по-хорошему из формочки), поставить форму в емкость с теплой (не горячей) водой на 1-2 минуты, тогда желе точно вывалится на блюдце при переворачивании формы. Накрывать форму с желе тарелочкой или блюдцем, прижать его к краям формы и перевернуть. Желе вывалится на блюдце.

Я предпочитаю другой способ. Менее заковыристый и всегда результативный. Выстлать дно форм пищевой пленкой, а затем наполнить формы массой и остудить. Если использовался агар-агар, то формы с желе можно даже не ставить в холодильник, желе застынет при комнатной температуре, просто в холодильнике застывание произойдет быстрее, да и охлажденный десерт вкуснее.

У застывшего желе перед извлечением аккуратно немного отогнуть за край пленку по периметру и, также накрыв форму с желе блюдцем, перевернуть форму, с вывалившегося на блюдце желе снять пленку. Можно угощаться.