

## Желе из личи и каркаде (Китайская кухня)

### ИНГРЕДИЕНТЫ на 4 порции:

- свежие (или консервированные) личи – 10 шт.,
- каркаде – 2 ч.л.,
- горячая вода (кипяток) - 250 мл,
- мед – 2-3 ч.л.,
- желатин (гранулированный) – 30 г (или 3 ч.л. агар-агара),
- кипяченая вода (холодная) – 250 мл.



1. Сначала нужно приготовить слой желе из каркаде. Желе можно приготовить с использованием желатина или агар-агара. Если вы готовите желе на основе желатина, тогда нужно в подходящей по объему емкости замочить в 125 мл холодной кипяченой воды половину желатина и оставить набухать на час. Если вы будете готовить желе на агар-агаре, то агар нужно брать из расчета 1 ч.л. на 200 мл жидкости. Агар-агар, в отличие от желатина, замачивать не нужно.
2. Когда желатин достаточно набух, можно заварить каркаде – вскипятить воду 250 мл, положить в подходящую емкость каркаде и залить кипятком, добавить мед и размешать до его растворения. Набухший желатин процедить и переложить его в емкость с еще горячим настоем каркаде, помешивая настоем, дожидаться растворения желатина в настое каркаде.

*Если вместо желатина используется агар-агар, то сначала нужно заварить каркаде (см. описание выше), затем процедить его от листьев, перелить настоем в небольшую кастрюльку и поставить ее на огонь. Добавить в настоем каркаде порошкообразный агар-агар, довести настоем до закипания, постоянно помешивая (агар-агар растворяется в жидкости при температуре 90-100°C), затем снять кастрюльку с огня.*

3. Дальше дело вкуса и эстетики. Можно просто налить получившуюся массу в подходящие емкости (небольшие пиалы, чашки, формы, креманки) и поставить в холодильник застывать. Если есть непреодолимое желание выложить перед подачей желе на блюде из формы, то можно перед заливкой желе дать ему сначала остыть, потом слегка промазать стенки креманок (пиал) растительным рафинированным маслом и заполнить формы массой. Желательно, чтобы стенки форм были простой формы, без всяких изгибов типа формочек для кексов. Когда готовое желе застынет, чтобы извлечь его из формы (если вдруг не захочет вываливаться по-хорошему из формочки), поставить в емкость с теплой (не горячей) водой на 1-2 минуты, тогда оно точно вывалится на блюде при переворачивании. Накрыть форму с готовым желе тарелочкой или блюдцем, прижать его к краям формы и перевернуть. Желе вывалится на блюде.  
Я предпочитаю другой способ. Менее заковыристый и так 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.
4. Когда первый слой застынет, можно приступать ко второму слою, т.е. из личи. Если личи свежие, т.е. в шкурке, то сначала стоит их ополоснуть, промокнуть полотенцем и очистить от шкурки (она прекрасно снимается, как с мандарина), извлечь мякоть (она похожа на виноград) и извлечь из нее косточку (похожа на косточку от финика). Если личи консервированные, то просто извлечь их из банки. Переложить плоды личи в блендер и приготовить однородную массу.
5. Если вы готовите желе на основе желатина, тогда нужно в подходящей по объему емкости замочить в 125 мл холодной кипяченой воды оставшуюся половину желатина и оставить набухать на час. Когда желатин набухнет, отцедить его от жидкости, переложить в подходящую для нагревания емкость, добавить полстакана сиропа от консервированных личи (или воды, если личи были свежими) и, нагревая и помешивая сироп (воду), довести

желатин до растворения, при этом не доводя жидкость до закипания, иначе желатин потеряет свои желеобразующие свойства.

*Если вместо желатина используется агар-агар, то в подходящей кастрюле разогреть полстакана воды (если личи были свежими) или сиропа (из банки с личи, если они были консервированными), добавить в жидкость порошкообразный агар-агар, довести ее до закипания, постоянно помешивая (агар-агар растворяется в жидкости при температуре 90-100°C), затем снять с огня.*

6. Дать немного остыть жидкости с желатином (или агаром), а затем добавить ее в емкость с порирированными плодами личи и перемешать до однородности смесь, затем дать остыть - до комнатной температуры, если желе на желатине, или градусов до 38, если желе на агаре. Если желе на агаре остужать дальше, до комнатной температуры, оно застынет, а нам нужно сделать второй слой в нашем желе до его застывания.
7. Достать из холодильника формочки с уже застывшим слоем желе из каркаде и добавить в формы поверх первого слоя из каркаде остывшую массу из личи. Убрать формы с теперь уже двухслойным желе в холодильник и ждать, пока желе будет готово.
8. У застывшего желе перед извлечением аккуратно немного отогнуть за край пленку по периметру и, накрыв форму с желе блюдцем, перевернуть форму, с вывалившегося на блюдце желе снять пленку. Можно угощаться. Для красоты желе можно украсить взбитыми сливками.