

Йогуртовый десерт с Маття и клубничным пюре (Китайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

белый слой:

сливочный сыр – 70 г,
сахар-песок – 25 г,
натуральный белый йогурт – 70 г,
желатин – 2,5 г,
молоко – 20 г,
сливки для взбивания 33% - 70 г.

слой с Маття:

сливочный сыр – 70 г,
сахар-песок – 25 г,
натуральный белый йогурт – 70 г,
листовой желатин – 2,5 г,
молоко – 20 г,
сливки для взбивания 33% - 70 г,
зеленый чай Маття – 2 г.

клубничное пюре:

клубника замороженная (свежая, конечно, предпочтительнее) – 150 г,
сахар-песок – 30 г.



1. Сначала нужно подготовить желатин, т.е. в подходящей плошке залить его холодной водой и оставить набухать на 40 минут (или как написано на упаковке с желатином).
2. Набухший желатин откинуть на ситечко, чтобы с него стекла лишняя вода.
3. Пока желатин набухает, можно приготовить смесь из кисломолочных продуктов - взбить венчиком или миксером в подходящей по объему емкости йогурт, сливочный сыр, сливки для взбивания и сахарный песок до однородной массы.
4. Следующий этап - «развести желатин». Если это было бы нужно, скажем, для заливного или иных блюд из бульона или сиропа, то тут все просто. Опустил размокший желатин в теплую (не кипящую) жидкость и размешал до растворения. Но в случае с охлажденными десертами процесс несколько сложнее. Желатин нужно растворить в теплой жидкости на водяной бане, чтобы не допустить закипания жидкости, ибо желатин при нагреве выше 90°C теряет свои железирующие свойства. В кастрюлю налить воду, поставить ее на огонь и дождаться закипания. Поставить на кастрюлю с кипящей водой металлическую гастроемкость, например, миску, перелить туда молоко и добавить набухший желатин. Постоянно помешивая, довести желатин до растворения.
5. Перелить молоко с растворенным желатином в емкость с кисломолочной смесью и еще раз перемешать. Взять силиконовую форму для маффинов и наполнить каждую выемку наполовину кисломолочной смесью. Поставить форму в холодильник, чтобы застыла масса, примерно на 4 часа или, может быть, меньше. Поскольку слои цветные, то следующий слой можно будет уложить поверх первого только после его застывания.
6. Посему за час до окончания застывания ранее приготовленного слоя нужно повторить процесс его приготовления, начиная от замачивания желатина до приготовления кисломолочной массы. Только при приготовлении кисломолочной массы нужно дополнительно добавить в нее порошок зеленого чая Маття. Масса окрасится в нежный зеленоватый оттенок.
7. Достать из холодильника форму с застывшими заготовками из белой кисломолочной массы, поверх нее выложить массу с Маття и поместить форму обратно в холодильник еще на 4 часа.
8. Пока десерт достигает степени готовности, можно приготовить клубничное пюре. Кстати, пюре может быть абсолютно из любых фруктов. Даем растаять ягодам, перекладываем их в блендер и добавляем сахар. Измельчаем в пюре.
9. Достаем из холодильника застывшую в формочках кисломолочную массу, извлекаем аккуратно ее из формочек и выкладываем на блюдечко или десертную тарелку. Чуть-чуть присыпаем через ситечко порошковым зеленым чаем Маття и украшаем сверху щедрой порцией клубничного пюре. Сразу подаем к столу.