



Продукти за 6 порции:

250 гр ягоди

5 листа желатин

400 мл шампанско

3 пресни яйца
100 гр захар
щипка сол
6 ягоди за украса /по желание/

Начин на приготвяне:

Измийте и почистете ягодите, нарежете ги на малки кубчета.
Накиснете 2 листа желатин с студена вода според указанията на опаковката.
Отделете 250 мл шампанско от общото количество.
Загрейте в 1/3 от него желатина и разбъркайте до разтварянето му.
Прибавете останалото количество, разбъркайте и потопете съда в купа с лед за да се охлади.
Разпределете нарязаните ягоди в 6 чаши за шампанско.
Налейте върху тях шампанското и охладете за 30 минути в хладилника.
Накиснете останалия желатин в студена вода.
Разделете белтъците от жълтъците.
На водна баня разбийте с миксер около 5 минути жълтъците с 50 гр захар и останалото шампанско.
Разтворете желатина в топлия крем.
Сложете купата в по-голям съд пълен с вода и лед, продължете разбиването до сгъстяване на крема.
Разбийте до меки върхове белтъците с щипка сол.
Постепенно прибавете останалата захар, като продължете да разбивате.
Белтъчният твърд сняг прибавете внимателно към останалия крем.
Разпределете муса в чашите върху желето.
Охладете за час в хладилника, украсете с ягоди и поднесете.