



Продукти:

500 гр малини

500 гр захар

400 мл сметана 30%

3 жълтъка
100 мл вода
100 гр захар
300 гр заквасена сметана
20-30 гр желатин
200-250 гр бишкоти
2-3 с.л.малинов ликьор

Начин на приготвяне:

Измийте малините, заедно със захарта ги поставете в огнеупорен съд и сварете мармалад.*

За да проверите готовността, капнете от сместа върху студена чинийка - капката трябва да запази формата си, охладете го до стайна температура.

На водна баня или на тих огън разбийте жълтъците, водата и захарта.

Разбийте сметаната, прибавете една-две лъжици към яйчната смес за изравняване на температурата.

Смесете цялото количество, като внимателно разбърквате.

Лъжица по лъжица прибавете малиновия мармалад, разбъркайте до хомогенност.**

Прибавете заквасената сметана, разбъркайте хубаво.

Подгответе желатина според указанията на опаковката и го прибавете към сместа.

Оставете в хладилника за 20-30 минути докато започне да желира.

Застелете форма за кекс с хартия за печене или прозрачно фолио.

Наредете бишкоти, полейте с крем и редувайте слоевете до изчерпване на продуктите. Последният слой трябва да е от бишкоти.

Поръсете ги с ликьор, покрийте десерта с прозрачно фолио и охладете за 4-5 часа, най-добре за нощ в хладилника.

Обърнете десерта в сервировъчна чиния или поднос, отстранете хартията и декорирайте с пресни малини, листа мента или рози.

**За да стане мармаладът по-фин по консистенция, можете да загреете малините с малко вода и след това да прецедите през цедка или сито за да отстраните семките.*

***Така приготвената смес можете да замразите и да получите много вкусен, домашно приготвен малинов сладолед.*

