

Owocowa meduza



Składniki

0,5 l - Woda

15 g - Cukier

1-2 g - Agar

1 szklanka - Owoce

(truskawki, borówki itp.)

Opis wykonania

Piękno świeżych owoców zatrzymane w "kropli wody" .

Agar i cukier wymieszać w małej ilości wody. Podnieść temperaturę płynu do 85 stopni lub do wrzenia. Trzymać na wolnym ogniu 5 min. Dodać resztę wody i dobrze wymieszać. Przebrać do kulistych miseczek. Po przestygnięciu i lekkim zgęstnieniu dodać pokrojone świeże owoce i wstawić do lodówki na 30 min. Bardzo delikatnie przełożyć na talerzyk, i ozdobić wedle uznania. Gotowe ! ;D