

Для приготовления этого мусса нужно взять 250-300 г ягод, 70 г меда, 1 столовую ложку желатина.

Подготовленные ягоды свежие или замороженные следует перебрать и промыть в холодной воде. Затем их нужно размять ложкой в фарфоровой посуде и потом протереть сквозь частое сито. Выжимки от ягод залить 2 стаканами горячей воды. Все хорошо перемешать, вскипятить и потом процедить. В полученный сок положить замоченный желатин и, помешивая, довести до кипения. Потом дать готовой смеси немного остыть и добавить мед. Все опять перемешать и охладить. В охлажденный сироп нужно положить ягодное пюре и взбивать до тех пор, пока не образуется пенная масса. Как только полученная масса слегка загустеет, нужно быстро разлить ее в формы и охладить.