

Для приготовления этого мусса нужно взять 50 г малины, 70 г меда, 1 столовая ложка желатина, 0,03 г лимонной кислоты, 270 мл воды.

Для сиропа: 15 г малины, 35 г меда, 50 г воды.

Необходимо взять малину и перебрать. Промыть ее холодной водой и потом процедить через сито. Полученный сок вместе с мякотью, нужно влить в фарфоровую посуду и потом поставить в холодильник. Замочить желатин соком или водой. Потом нужно долить воды и, постоянно помешивая, довести смесь до кипения. Готовый желатиновый раствор необходимо соединить с малиновым соком, добавить немного лимонной кислоты и потом процедить через марлю. Приготовленный мусс охладить до 25-30 градусов. Затем в него нужно добавить мед и хорошо перемешать. После чего необходимо поставить на лед и взбить до густой однородной массы. Полученную таким образом массу быстро разлить в заранее приготовленные металлические формочки. Перед подачей на стол, эти формочки нужно опустить на секунду в горячую воду и перевернуть в вазочки. Потом полить малиновым сиропом.