"Фруктовая волна"

Что нужно:

- клубника - 100 г;
- абрикосы - 4 шт;
- яйца - 6 шт;
- сахар - 1/2 стакана;
- молоко - 600 г;
- желатин - 20 г;
- сливки (жирные) - 200 г

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем в кастрюльке яичные желтки, сахар, молоко, ставим на слабый огонь и непрерывно мешаем, пока крем не начнёт густеть (готовый крем должен оставаться на ложке).
3. Заливаем желатин 4 ст. л. воды, перемешиваем и даём набухнуть.
4. Добавляем его в наш тёплый крем, который мы уже убрали с плиты, перемешиваем тщательно. Подготавливаем 3 мисочки и разливаем крем по ним.
5. 1-ую часть смешиваем с клубникой (предварительно взбитой в блендере).
6. 2-ую с абрикосами (также предварительно взбитыми в блендере.
7. 3-ю часть оставляем в первоначальном виде. Подмешиваем ко всем частям сливки (предварительно взбитые миксером).
8. Разливаем 3-ю часть по шести бокалам и, немного наклоняя, ставим в холодильник. Когда загустеет (на это уйдёт, примерно, 1 час, также добавляем 2-ую часть, снова под наклон, и когда и она и загустеет добавляем 1-ую;
   Когда всё полностью застынет ставим бокалы ровно, накрываем плёнкой и ставим в холодильник ещё на 1 час.