

Черешневый зефир

Вам понадобится

Черешня	300 г
Сахар	380 г
Агар-агар	14 г
Сахар ванильный	8 г
Белки яичные	5 шт
Лимонная кислота	5 г
Вода	100 мл

Приготовление

1

Черешню пробить блендером, в чаше мультиварки смешать ее с 300 г сахара, ванильным сахаром и агар-агаром. Установить программу МУЛЬТИПОВАР, температура 110 °С, время приготовления 40 минут. Готовить до окончания программы, периодически помешивая.

2

Далее взбить белки с сахаром и лимонной кислотой миксером в течение 13 минут. Затем включить миксер еще 3 минуты и тонкой струйкой вливать черешневый сироп к взбитым белкам. Далее переложить массу в кулинарный мешок и отсадить порции зефира на поддоны для пастилы слегка смазанные растительным маслом. Поддоны поставить в сушилку, установить температуру 35 °С и сушить 2 часа.