

Зефир с драгонфрутом

Вам понадобится

Драгонфрут белый замороженный	500 г
Драгонфрут красный замороженный	500 г
Сахар	380 г
Ванильный сироп	50 мл
Агар-агар	14 г
Сахар ванильный	8 г
Жидкость от фруктов	100 мл

Приготовление

1 Драгонфрут разморозить при комнатной температуре, затем мякоть пробить блендером с ванильным сиропом и жидкостью от разморозки. Получившееся пюре выложить в чашу мультиварки, добавить 300 г сахара и агар-агар. Установить программу МУЛЬТИПОВАР на 110 °С, время приготовления 40 минут. Готовить до окончания приготовления, периодически помешивая.

2 За 5 минут до окончания программы яичные белки залить в чашу кухонной машины (планетарного миксера) и взбивать 16 минут. После начала работы венчика добавить в чашу кухонной машины 80 граммов сахара, ванильный сахар и лимонную кислоту. За 2 минуты до окончания работы кухонной машины в чашу тонкой струйкой залить готовый сироп из драгонфрута, не попадая на венчик.

3

Затем оперативно переложить содержимое чаши в кондитерский мешок с насадкой «Звездочка» и отсадить зефирки на поддоны для пастилы, слегка смазанные растительным маслом, установить их в сушилку. Установить температуру 35 °С, время приготовления 2 часа. После окончания приготовления вынуть поддоны с зефиром и дать остыть.

Зефир с драгонфрутом