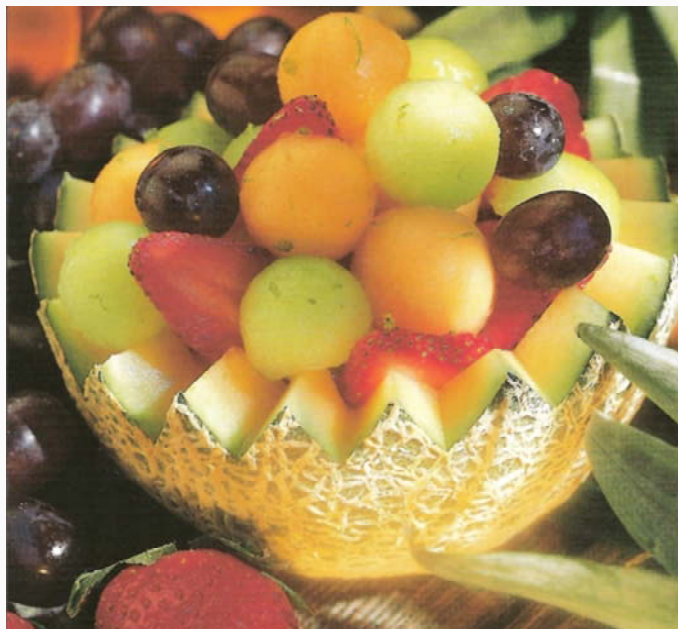


Фруктовая корзинка

Десерты

2

Лимон, апельсин, клубника, виноград в оригинальной «чашке» из дыни-это идеальный десерт для жаркого летнего дня.



Подготовка: 20 мин.
Приготовление: 1 час

6 порций

Ингредиенты

- 150 г кишмиша
- 150 г клубники
- 1 ст. ложка апельсинового ликера
- 3 ст. ложки сахара
- 1 сахарная дыня
- 1 медовая дыня
- сок 2 лимонов
- цедра 1 лимона

В одной порции: 110 ккал/450 кДж; белки: 1 г, жиры: 0 г, углеводы: 25 г

- 1 Помойте дыни. Разрежьте их пополам и удалите семена. При помощи специальной ложки для десертов вырежьте из мякоти дыни шарики и выложите их в миску.
- 2 В отдельной миске смешайте сахар с лимонным соком и цедрой, а также апельсиновым ликером. Сахар должен полностью раствориться.
- 3 Вымойте клубнику, удалите зеленые фрагменты. Затем нарежьте ягоды ломтиками. Вымойте виноград на кисти, оборвите ягоды с веточек и вместе с клубникой и дынными шариками положите в получившийся соус. Хорошо перемешайте. Накройте миску полиэтиленовой пленкой и на 1 час поставьте фрукты в холодильник. Время от времени перемешивайте их.
- 4 У пустых половинок дыни специальным ножом сделайте красивый зубчатый край. Через 1 час выньте салат из холодильника и разложите в дынные "корзинки". Подавайте на стол охлажденным. Часть дынных шариков можно заменить ломтиками киви, кусочками ананаса, папайи или манго. В соус можно добавить имбирь (свежий корень или молотый сушеный) или немного кокосового молока.



Дынные "корзинки" легко сделать, предварительно нанеся зигзагообразный узор фломастером или карандашом. Затем при помощи острого ножа сделайте зубчатый край. Известно много сортов сахарной дыни. Зрелые дыни слегка пружинят при нажатии на них. Хранить дыни следует в теплом и темном помещении, а начатый фрукт лучше держать в холодильнике.

Инвентарь и посуда

- Круглая пластиковая или стеклянная миска
- Фломастер
- Нож для овощей и фруктов
- Разделочная доска

Десерты