Зефир ванильно-яблочный (2 февраля 2015)

Меня в субботу прямо активировали :)), пока дети были в деревне, я сделала обещанные сыну пирожные с жимолостью, попробовала сделать флепджеки (не очень удачно), а в 8 вечера поняла, что хочу сделать зефир. Делается быстрее, чем запекаются яблоки на пюре :)).
В общем, ночь подсыхали, и с утра можно есть :)). Дети не очень его оценили, но все остальные - очень даже. Получился воздушный, тающий во рту. Я уже себя стала останавливать, так как исчезают мнгновенно, а за разговорами их можно съесть побольше :)).
Буду пробовать другие варианты с разными фруктовыми пюре.
Рецепт брала у Нины на сайте. Нинуль, спасибо огромное!!!

Несу Людочке **t_brenon** на ФМ " Боремся с кризисом".



Ингредиенты:

250 г яблочного пюре

1 белок

400 г сахара

150 г воды

8 г агар-агара

1 ч.л. ванильного экстракта

Яблоки очистить от сердцевины, оставить кожуру, запечь при 180С минут 25-30 до мягкости, снять кожуру, пробить блендером в пюре, пропустить через сито. У меня было довольно густое пюре, если у вас жидковатое, уварите немного.

Яблоки и белок начать взбивать.

350 г сахара и воду нагреть до 80С. Всыпать смешанные с агар-агаром 50 г сахара, хорошо размешать венчиком. Варить сироп до 110С.

Вылить во взбивающуюся смесь, добавить ванильный экстракт. Взбить до плотных пиков. Выложить всю муссу сразу в кондитерские мешки с насадками (у меня вышло 2 кондитерских мешка), отсадить на пергамент или силиконовые коврики, оставить подсыхать на ночь. Утром посыпать сахарной пудрой, склеить.

Приятного чаепития!



Комментарии (52)

julia_gira 2 февраля 2015 16:36

Очень красивый зефир! Хочу тоже приготовить,но так сложно у нас найти агар-агар! Пройдут дожди и выйду на поиски!

eastflower 3 февраля 2015 01:55

Спасибо! Посмотрите в индийских магазинах или можно заказать во Вкусном магазине.

liligorina 2 февраля 2015 16:37

Красавчики :)

eastflower 3 февраля 2015 01:56

Лиленька, спасибо! Так долго на них засматривалась, а готовятся за 15 минут :))

manyakotic 2 февраля 2015 16:50

Чудесные, как ты балуешь своих родных :)

eastflower 3 февраля 2015 01:56

Мариночка, спасибо! Эх, они у меня совсем разбаловались, уже выбирают :))

svitanok_ua 2 февраля 2015 17:22

Какие красивые и воздушные!!! И сахара намного меньше, чем в Чадейкином, надо обязательно попробовать сделать.

eastflower 3 февраля 2015 01:57

Спасибо! Главное, чтобы пюре было густое, если жидковатое, то надо немного уварить.

irsenas 2 февраля 2015 17:40

образцово-показательный))))

eastflower 3 февраля 2015 01:57

Ирочка, спасибо! Очень понравился, все так быстро получилось.

lanochka08 2 февраля 2015 19:01

красивый зефир- и по рецепту- ничего сложного…попробовать приготовить что ли…

eastflower 3 февраля 2015 01:58

Светочка, конечно, готовь, это быстро, дольше сушатся :))

agro_al 2 февраля 2015 19:08

Идеальный!

eastflower 3 февраля 2015 01:58

Мариночка, спасибо!

mrs_home 2 февраля 2015 19:13

Красивущие))))Эх, Леночка, уже год на них собираюсь, да все решится не могу. Это как с макарон, останавливает только возня с миндалем и пудрой.

eastflower 3 февраля 2015 01:59

Ну, и я тоже смотрела, смотрела. Здесь миндаля нет, так что готовь - это 15 минут - сироп сварить, взбить и отсадить. Труднее его не съесть еще не высохшим :))

Narine Hovhannisyan 2 февраля 2015 21:57

классно

eastflower 3 февраля 2015 01:59

Нарине, спасибо! Думаю, чего так долго ждала :))

nattellla 2 февраля 2015 22:19

У меня лежит манго…Вот думаю, дочери его скормить или…зефир же получится суперестическим, да? :)

eastflower 3 февраля 2015 02:00

Да, будет классным. Только пюре, если будет жидковатым - увари до густоты. Ох, прямо раззадорила, надо будет тоже попробовать.

yul_yashka 3 февраля 2015 00:14

просто шикарен! никак на него не решусь!)

eastflower 3 февраля 2015 02:02

Юля, спасибо! Решайтесь, не пожалеете :))

halynatykhoruk 3 февраля 2015 01:03

и я готовила его по этому рецепту-действительно улетает незаметно.Лен,у тебя он такой красивый,прям как магазинный,а я свой даже не успела сфотографировать.

eastflower 3 февраля 2015 02:04

Спасибо, Галенька! Да, уж представляю, что не успела :)), я своих уже "выдрессировала", пока не сниму - не едят. Точнее, я им тарелку дала, пока ждала, когда у нас будет светло. Детки, как-то не вдохновились, им шоколадный декор больше по вкусу пришелся у пирожных :))

lily_rocha 3 февраля 2015 01:36

Лена, какой же он красивый, разлом просто волшебный!Скажи пожалуйста, легкий в приготовлении, или лучше пока отложить:)))?

eastflower 3 февраля 2015 01:38

Юленька, спасибо! Он легкий. Только пюре должно быть погуще (у меня были яблоки не такие сочные, я даже его не уваривала). Готовиться быстро, только сироп сварить до 110С. а взбивается быстро, также быстро отсаживается. У меня яблоки запекались дольше, чем я зефир готовила, попробуй, он прямо во рту тает :))

tania_bondarets 3 февраля 2015 02:17

Лен, а дети чего не оценили? зефир не любят?

eastflower 3 февраля 2015 02:18

Да, просто всего столько сделала, что им пирожные больше понравились. Зефир любят, но внимание привлек шоколадный декор и желе из жимолости :))

imungu 3 февраля 2015 02:23

Симпатичные какие зефиринки.

eastflower 3 февраля 2015 10:39

Ирочка, спасибо!

ilona_fanilla 3 февраля 2015 03:54

А у меня есть покупное яблочное пюре - подойдет? Больно уж хороши твои зефиры)

eastflower 3 февраля 2015 10:39

Илоночка, смотри на консистенцию, главное-чтобы был погуще, тогда форму будет хорошо держать.

nnsvz_1 3 февраля 2015 04:32

Вах! Какой зефир! :))))))

eastflower 3 февраля 2015 11:59

Наташенька, спасибо! Делается, ну, очень легко :)

lifetastesgreat 3 февраля 2015 05:02

какой он прекрасный! мечтаю сама приготовить!

eastflower 3 февраля 2015 11:59

Анечка, спасибо! Для тебя это вообще, раз и готово :), все занимает минут 15-20.

agro_al 3 февраля 2015 12:30

а я очень люблю домашний) на работе как-то с банановым пюре делала)

eastflower 3 февраля 2015 12:44

Ух, ты! Заинтриговала, а пюре банановое уваривала или так брали?

sago_cuisine 3 февраля 2015 20:18

Какой красивый!

eastflower 3 февраля 2015 21:48

Светочка, спасибо! Мне очень понравился.

sunpolina 4 февраля 2015 17:36

Лапули :))

eastflower 4 февраля 2015 17:44

спасибо! Домашний очень понравился, прямо во рту тает.

elina_01 4 февраля 2015 18:42

Красота,правда агар-агар у нас не найти.

eastflower 4 февраля 2015 23:20

Спасибо! Попробуйте поискать в индийских магазинах или заказать во Вкусном магазине.

nightwishk 5 февраля 2015 16:54

Красота

eastflower 5 февраля 2015 17:39

Спасибо!

marusik02 5 февраля 2015 22:21

Мастерски! Надо найти агар.

eastflower 5 февраля 2015 23:03

Спасибо большое! Агар-агар можно заказать во Вкусном магазине или поискать в индийских магазинах, у них всегда продают.

Олеся 10 июня 2016 07:50

Перепробовав 4 рецепта зефира...этот стал самым-самым...по мнению всей моей семьи..спасибо огромное Лена,очень рада что познакомилась с таким талантлевым кондитером.

10 июня 2016 12:26

Олеся, спасибо большое!!! Очень приятно, что рецепты приживаются :))

наталья 27 июня 2016 14:30

Подскажите, пожалуйста, а если делать зефир из другого пюре (не яблочного), обьем пюре такой же? И обьем пюре уже в уваренном виде? Спасибо.

28 июня 2016 05:02

Здравствуйте! Пюре лучше уварить и испльзовать указанное количество.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

