В дадения по-долу текст заместете думата „малини” с „ягоди”,
като използвате командата „Замести” (*Replace*) от менюто „Редактиране” (*Editing*).

# Мус от малини

***Продукти:***

*500 гр. малини*

*1½ кафена чаша грис*

*1½ кафена чаша захар*

От почистените и измити малини се изстисква малинов сок, който се съхранява на студено в закрит стъклен съд. Месестата част от малините се залива с 4 чаени чаши вода и се вари десетина минути, след което се пасира до получаване на хомогенна малинова смес. Малиновата смес се поставя на котлона да заври заедно със захарта. Грисът се прибавя на тънка струя при непрекъснато бъркане и се вари, докато се получи гъста каша. Отстранява се от котлона и се смесва с предварително изцедения малинов сок. Сместа се охлажда до 30º – 35º и се разбива с миксер на пухкав малинов крем.

Приготвения малинов мус се разпределя в купички и се сервира охладен.