



Tekst i zdjęcie: **fanthomas** - Szef Kuchni (1060)

Kasza manna z konfiturami

Można także podawać z sokiem lub słodkim sosem.

Składniki:

- konfitura, 8 dag
- wanilia w laskach, 0.5 szt.
- cukier, 7 dag
- mleko, 2 szkl.
- kasza manna , 15 dag

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z częścią cukru i drobno posiekaną wanilią lub z cukrem waniliowym. Kaszę rozmieszać z małą ilością zimnej wody, mieszając połączyć ją z mlekiem, rozkleić, ubijać trzepaczką, aż masa stanie się puszysta. Białka ubić na sztywną pianę z pozostałym cukrem, ostrożnie wymieszać z kaszą. Salaterkę opłukać zimną przegotowaną wodą, wysypać lekko cukrem, przełożyć do niej ciepłą gęstniejącą kaszę, ostudzić. Ostudzoną kaszę wyłożyć z formy na okrągły półmisek i przybrać konfiturami.

