



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

## **Mus z kaszy manny z truskawkami lub malinami**

Mus podawać przybrany truskawkami. Mus można przyrządzić także bez białek.

### **Składniki:**

- truskawka, 15 dag
- białka, 3 szt.
- cukier, 10 dag
- mleko, 2 szkl.
- kasza manna , 7 dag

### **Sposób przygotowania:**

Mannę wymieszać z małą ilością zimnego mleka, pozostałe mleko zagotować, mieszając dodać kaszę, posolić, dodać część cukru, ugotować. Truskawki opłukać na sicie pod bieżącą wodą lub zanurzając je z sitem w naczyniu z wodą, obrać z szypułek, przetrzeć przez sito, część drobniejszych i nie uszkodzonych owoców pozostawić w całości do przybrania. Białka ubić na sztywno pianę z częścią cukru. Ciepłą kaszę przełożyć do kamiennej lub porcelanowej miski, dodać przetarte truskawki, ubić trzepaczką na puszystą masę lub wymieszać w mikserze. Do ubitej masy dodać pianę, lekko wymieszać, przełożyć do salaterki lub kompotierek, ostudzić.

