



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Kisiel (mus) waniliowy z grysiku pszennego

Najlepiej zastosować świeżą wanilię

Składniki:

- kasza manna , 20 dag
- mleko, 80 dag
- cukier, 10 dag
- wanilia w łaskach, 0.25 szt.
- białka, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Część zimnego mleka wymieszać z manną. Resztę mleka zagotować, mannę wlać na wrzące mleko i mieszając na brzegu płyty rozkleić ją, dodać cukier do smaku, i wanilię (ok. 20 min.). Rozklejoną mannę odstawić i szybko ubijać ręcznie lub w mikserze na jednolitą gładką masę (ok. 20 min.). Po ubiciu mus wymieszać z pianą z białek, wyłożyć do kompotierki i ostudzić. Podawać z sorbetem surówkowym z malin i porzeczek lub truskawek, śmietanką bitą lub sosem waniliowym.

