



Tekst i zdjęcie: **alan89** - Kuchcik (180)

Pyszny mus serowy przekładany borówką amerykańską i czerwony

Mus na bazie serka naturalnego i owoców to idealna propozycja na deser. Deser sam w sobie nie jest bardzo słodki - owoce równoważą się ze smakiem serka

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

dieta

Składniki:

- serek biały, 4 szt.
- malina, 50 g
- truskawka, 50 g
- borówka amerykańska, , 50 g
- sok z cytryny, 3 łyżk.
- cukier, 10 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- cukier wanilinowy, 1 szt.
- czekolada gorzka, 4 łyżk.

Sposób przygotowania:

1. z 6 łyżek cukru, dwóch łyżeczek soku z cytryny i 200ml wody gotujemy syrop. 2. do zagotowanego syropu na dwie minuty wkładamy owoce (trochę zostawiamy do dekoracji). 3. mąkę ziemniaczaną rozprowadzamy niewielką ilością ziemnej wody, wlewamy do gorącego syropu z owocami, gotujemy jeszcze przez chwilę, cały czas mieszając. 4. zdjąć z ognia, wystudzić. 5. serki naturalne Bieluch miksujemy z cukrem waniliowym oraz pozostałym cukrem i sokiem z cytryny. 6. W szklanych pucharkach układamy na przemian porcje owoców i masy serowej. Każdą warstwę posypujemy startą czekoladą. Dekorujemy pozostałymi owocami. Następnie chłodzimy lodówce (optymalnie przynajmniej godzinę).

