

Domowy kisiel owocowy z bazyliowo-limonkowym mascarpone



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na bazyliowo-limonkowe mascarpone:

serek mascarpone	150 gramów
skórka z limonki	z 1/2 owocu
sok z limonki	z 1/2 owocu
bazylia świeża	3 gramy

Na kisiel:

woda	1 litr
czereśnie	40 gramów
czarna porzeczka	30 gramów
truskawki	15 sztuk
maliny	40 gramów
jagody	30 gramów
miód	2 łyżeczki
Cukier ze skórą cytryny	2 łyżeczki
kardamon	1/2 łyżeczki
sok z cytryny	z 1/2 owocu

Na zawiesinę:

mąka ziemniaczana	3 łyżeczki
woda	30 mililitrów

Dodatki:

mięta liście	kilka sztuk
maliny	kilka sztuk
herbatniki	kilka sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszaj mascarpone, sok i skórkę z limonki oraz bazylię, masę odstaw na 20 minut do lodówki.

W tym czasie do garnka wlej wodę, dodaj owoce, miód, cukier oraz kardamon i całość zagotuj. Kiedy kisiel się zagotuje, dodaj sok z cytryny oraz zawiesinę, dokładnie mieszając. Całość gotuj cały czas mieszając ok. 4 minut, aż kisiel się zagotuje i będzie miał odpowiednią konsystencję.

Kisiel przelej do salatek, można go podawać na ciepło oraz na zimno.

Przed podaniem udekoruj go bazyliowo-limonkowym mascarpone, miętą, herbatnikami oraz owocami.

Smacznego!