

Krem jaglany z musem i granatem



PAULINA2157



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko	0,5 szkl
woda	1 szkl
kiwi	1-2 szt
granat	1/2 szt
cukier waniliowy	do smaku
biała czekolada	100 g
kasza jaglana	0,5 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Kaszę ugotować najpierw w wodzie a gdy ta odparuje wlać mleko i gotować aż mleko wsiąknie w kaszę.
- KROK 2** Dodać do gorącej kaszy pokruszoną czekoladę i zmiksować całość blenderem na puszysty krem.
- KROK 3** Kiwi obrać, dodać do smaku cukier waniliowy i również zmiksować na mus blenderem.
- KROK 4** Pestki granatu wyjąć z owocu i wyłożyć część pestek na dno pucharków.
- KROK 5** Na pestki wyłożyć ostudzony krem jaglany.
- KROK 6** Na krem wlać mus z kiwi a następnie wyłożyć ponownie pestki granatu.
- KROK 7** Można od razu podawać.