

mus z marakują



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko skondensowane	300 ml
jajko	1 ekologiczne
cukier	2-3 łyżki
żelatyna	2,5 łyżeczki
marakuja	1 owoc
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę namoczyć w małej ilości wody. Jajko umyć, oddzielić żółtko od białka. Żółtko wymieszać z 1/3 szklanki mleka. Resztę mleka zagotować z cukrem, na końcu stopniowo dolewać żółtko z mlekiem i mieszając doprowadzić do wrzenia na małym ogniu. Zdjąć z gazu. Żelatynę rozpuścić i dodać do mleka. Całość odstawić do ostygnięcia.

Białko ubić na sztywno ze szczyptą soli.

Połowę miąższu marakui dodać do mleka resztę zostawić do dekoracji.

Białko dodać do mleka i delikatnie zamieszać, przelać do szklanych salatek, szklaneczek i wstawić do lodówki do zeszywnienia. Można zostawić w naczyniach lub wyjąć przez wstawienie na chwilę do ciepłej wody i przełożenie na talerzyk

Przed podaniem udekorować owocem i zielonym listkiem mięty.