

MOrele z serowymi łezkami



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gęsta kwaśna śmietana	15 dag
niepełna szklanka cukru	
winiak	60 ml
puszka moreli	
całe migdały bez skórki	1/2 torebki
twarożek	25 (śmietankowy)
Do dekoracji:	
melisa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek utrzyj ze śmietaną i 2-3 łyżkami cukru. Masę przełóż na gęste sito. Zawieś je nad miską i pozostaw tak na noc, aby twaróg dobrze ociekł.

Winiak wlej do garnuszka, dolej 125 ml wody i dosyp resztę cukru. Gotuj na wolnym ogniu przez około 10 minut (często mieszaj), aż powstanie lekki syrop.

Morele osącz na sicie. Włóż do gorącego syropu i na średnim ogniu podgrzewaj 5 minut. W tym czasie na patelni bez tłuszczu upraż na złoto migdały. Cały czas mieszaj aby się nie przypaliły. Dodaj do moreli. Wymieszaj. Lekko przestudź (deser powinien być ciepły nie gorący).

Z masy serowej za pomocą dwóch łyżek powycinaj małe łezki. Morele i migdały przełóż na talerzyki deserowe, dodaj kremowe łezki, udekoruj listkami melisy.