

krem w sosie malinowym



#DELETED#PIOTREK71618835028



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	750 ml
cukier	5 łyżek
szczypta soli	
skórka otarta z jednej cytryny	
kasza manna	5 czubatych łyżek
maliny mrożone	25 dag
sok z limetki lub cytryny	2-3 łyżki
cukier waniliowy	1 opakowanie
masło	2-3 łyżki
jajko	1 szt
Do dekoracji:	
melisa	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotuj z 4 łyżkami cukru, solą i skórą z cytryny. Energicznie mieszając wsyp kaszę mannę. Gotuj 5 min. na małym ogniu, ciągle mieszając. Zdejmij z palnika. Białko jajka oddziel od żółtka. Żółtko roztrzep z 1 łyżką zimnej wody, a z białka ubij sztywną pianę. Kaszę wymieszaj najpierw z żółtkiem, a następnie z dodawaną małymi porcjami pianą. Przepłucz zimną wodą 8 małych foremek. Napełnij je przygotowaną masą, ochładzaj 6 godzin. Przygotuj sos: maliny rozmroź, wymieszaj z cukrem waniliowym i sokiem z limetki. Zmiksuj, przelej do garnka i zagotuj. Pozostaw na małym ogniu. W tym czasie krem wybij z foremek na cztery talerzyki. Polej gorącym sosem. Resztę cukru wsyp na stopione masło, skarmelizuj. Polej deser. Udekoruj melisą.