Mus miętowy z kiwi



FREEKATE

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	250 g
likier miętowy	100 ml
miód	4 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
mleko	4 łyżki
kiwi	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko podgrzać w rondelku, rozpuścić w nim żelatynę.
Likier miętowy wymieszać z 2 łyżkami miodu.
Śmietanę kremówkę ubić na sztywno na wysokich obrotach. Gdy jest już ubita zmniejszyć obroty, dolać likier miętowy i mleko z żelatyną, dokładnie wymieszać i przelać do pucharków.
Odstawić do stężenia.
Kiwi obrać, pokroić na części, wrzucić do blendera i zmielić razem z miodem. Wylać na zastygnięty mus miętowy.

Smacznego