

Babeczka jaglana z czekoladową pomarańczą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kasza jaglana	4 łyżki
serek śmietankowy	40 g
odżywka białkowa	10 g (np. o smaku białej czekolady)
płatki migdałowe	10 g
miód wielokwiatowy	1 łyżeczka (opcjonalnie)
pomarańcza	1/2 szt.
mięta	kilka listków do dekoracji
gorzka czekolada	4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę jaglaną gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, następnie miksujemy ją razem z serkiem Bieluchem, odżywką białkową i płatkami migdałowymi. Dokładnie mieszamy wszystkie składniki na jednolitą masę i umieszczamy ją w foremce do wypieku babeczek. Deser chłodzimy w lodówce przynajmniej przez 30 minut.

Pomarańczę dokładnie obieramy ze skóry wraz z białymi częściami. Ścinajmy skórkę tak, aby zachować okrągły kształt pomarańczy. Po jej oczyszczeniu wycinamy filety, a z pozostałości wyciskamy sok.

Niewielką ilość czekolady rozpuszczamy w kąpieli wodnej – pamiętajmy, aby nie dopuścić do wrzenia czekolady. Filety z pomarańczy układamy na papierze do pieczenia i oblewamy je do połowy rozpuszczoną czekoladą.

Babeczkę jaglaną układamy na talerzu wraz z pomarańczą w czekoladzie. Deser polewamy odrobiną soku z pomarańczy (do soku możemy dodać łyżeczkę miodu). Do dekoracji świetnie sprawdzą się listki mięty.