Chłodnik wiśniowo-miętowy pod chmurką

MYSZA75

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

wiśnie	200 gramów
woda	2 litry
zsiadłe mleko	500 mililitrów
mięta liście	6 gałązek
cytryna	1 łyżeczka
białko	1 sztuka
sól	1 szczypta
kasza jaglana	4 łyżki
kisiel wiśniowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewam wodę, dodaję wiśnie, sok z cytryny, gałązki mięty. i gotuję pięć minut. Zdejmuję z gazu, wykładam miętę, wsypuję rozmieszany kisiel w 1/2 szklance wody ziemnej i mieszam, zagotowuje. Odstawiam do przestygnięcia. Do zimnego wywaru wlewam mleko zsiadłe. Białko ubijam na sztywno z odrobiną soli. W drugiem garnku zagotowuję dwie szklanki wody i łyżką nakładam do wrzącej wody pianę. Obgotowuje z każdej strony około minutę. Chłodnik podaję z pianą, miętą i kaszą jaglaną.