Kisiel żurawinowy z serkiem homogenizowanym i owocową granolą

FUTKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serek homogenizowany waniliowy	300 gramów
granola	1 szklanka
owoce jagodowe	1 łyżka
jagody goji	4 łyżki

KISIEL ŻURAWINOWY

żurawina	180 gramów
ksylitol	4 łyżki
miód	1 łyżka
woda	1.5 szklanki
mąka ziemniaczana	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Żurawinę wkładamy do małego garnka, zalewamy szklanką zimnej wody, dodajemy ksylitol oraz miód i gotujemy wszystko przez około 8 minut. Po tym czasie zawartość garnuszka miksujemy. Mąkę ziemniaczaną rozpuszczamy w połowie szklanki zimnej wody i wlewamy do gorącej masy żurawinowej. Całość ponownie zagotowujemy, pamiętając o energicznym mieszaniu. Gotowy kisiel studzimy.
KROK 2. Granolę (najlepiej domową) mieszamy z liofilizowanymi jagodami leśnymi oraz jagodami goji. Na dno szklanek lub pucharków układamy pierwszą warstwę kisielu, na niej kilka łyżek serka homogenizowanego, który posypujemy owocową granolą. Układanie warstw powtarzamy i deser gotowy!
Życzę smacznego! :)