Deser z kaszy manny i musu z borówek

Renixx

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- kasza manna - 7 łyżka
- masło - 5 dag
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- cukier - 1 łyżka
- andrut - 1 szt.
- Mus z borówek - trochę
- borówki amerykańskie - 30 dag
- woda - 1/3 szklanka
- galaretka owoce leśne - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wsypać umyte borówki, wlać 1/3 szklanki wody, rozgotować.

KROK 2: Do gorących borówek wsypać galaretkę, dokładnie wymieszać, dosłodzić według uznania. Odłożyć do stężenia.

KROK 3: W drugim naczyniu zagotować mleko z masłem, cukrem, cukrem waniliowym, wsypać kaszę mannę i ciągle mieszając gotować przez 7-8 minut. Zdjąć z ognia, przestudzić. Chłodną kaszę wyłożyć na wafel ułożony na papierze, wyrównać, ostudzić.

KROK 4: Na zimną kaszę wyłożyć krzepnący mus i zwinąć jak roladę. Mocno zawinąć w papier lub folię, odłożyć do lodówki do całkowitego stężenia.

Deser kroić po całkowitym stężeniu. Można go podawać z bitą śmietaną.