Różowy krem z kaszy manny

Stokrotka

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mleko - 2 szklanka
- kasza manna - 5-6 łyżka
- masło - 20 dag
- cukier puder - 2/3 szklanka
- sok z czerwonego buraka - 4-5 łyżka
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka
- spirytus - do smaku
- sok z cytryny - do smaku
- aromat - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na gotujące się mleko wsypać kaszę mannę, gotować przez kilka minut na małym ogniu ciągle mieszając. Zdjąć z palnika, wystudzić

KROK 2: Masło utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszysty krem dodając po łyżce zimnej ugotowanej kaszki.

KROK 3: Pod koniec dodać sok wyciśnięty z gotowanego, startego na tarce, czerwonego buraka, doprawić do smaku spirytusem i sokiem z cytryny.

KROK 4: Kremem przekładać ciasta, ciasteczka lub torty.