

Chrupiący makaron z musem miętowo-czekoladowym



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22176**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne

Składniki:

- płaty lazagne, 8
- olej do głębokiego smażenia
- likier miętowy, kieliszek
- mielony ser, 15 dag
- śmietanka 30%, szklanka
- siekana mieta, 1 łyżeczka
- listki mięty, do dekoracji
- cukier puder, czubata łyżka
- śmietan- fiks, 1 torebka
- ciemna czekolada, 1/2 tabliczki

Sposób przygotowania:

- 1 Płaty lazagne ugotować al dente w osolonym wrzątku, schłodzić, osuszyć, obkroić aby powstał kwadrat. Rozgrzać olej, w metalowej, natłuszczonej chochli umieścić płat lazagne i przycisnąć zaokrągloną trzepaczką aby nadać kształt koszyczka.
- 2 Do średnio rozgrzanego oleju ostrożnie włożyć chochle z makaronem i przytrzymującą go trzepaczką. Smażyć do zrumienienia, po czym wyjąć i wyłożyć na ręczniki papierowe, schłodzić.
- 3 Śmietanę ubić na sztywno z cukrem pudrem i śmietan fiksem, połączyć z mielonym serem, likierem miętowym, tartą czekoladą i posiekaną miętą. Mus nakładać do koszyczków, dekorować listkami mięty.

Twoje notatki do przepisu: