

Deser jaglany.



Autor: **gogusia**
Przepisów: **241** Ocena: **8464**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g kaszy jaglanej
- 625 ml mleka (2,5 szklanki)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 250 g serka mascarpone
- 100 g czekolady gorzkiej
- bita śmietana do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę płuczemy w zimnej wodzie, gotujemy mleko wsypujemy do niego kaszę i gotujemy około 15 minut ciągle mieszając.
Do ugotowanej kaszy dodajemy cukier waniliowy oraz zwykły, możemy dać więcej jak lubimy słodsze desery. Dodajemy serek mascarpone i dokładnie ucieramy mikserem. W pucharki lub szklaneczki wykładamy połowę naszej masy, do drugiej dodajemy rozpuszczoną czekoladę i wykładamy na jasną warstwę.
Całość dekorujemy bitą śmietaną lub czekoladą, chłodzimy w lodówce około 30 minut.
Z tej porcji wyszło mi 4 szklaneczki o pojemności 250 ml.

SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: