

Deser z kaszy manny i owocami



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2563 Ocena: 19343



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kasza manna 1 szklanka
- Woda 3 szklanki
- białko jaja kurzego 1 szt
- Masło 1 łyżka
- Mleko 1,5 szklanki
- żółtko jaja kurzego 2 szt
- Mąka ziemniaczana 2 łyżeczki
- Cukier 6 łyżek
- Cukier wanilinowy 1 szt
- ½ kg owoców świeżych lub mrożonych

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Manę wymieszać z surowym białkiem, rozsypać na blachę i wysuszyć w lekko nagrzanym piekarniku. Następnie zagotować wodę z masłem i mieszając wsypywać podsuszoną manę. Gotować powoli aż woda wsiąknie w kaszę i wtedy odstawić na kilka minut na ciepłej płycie kuchni. W międzyczasie żółtka utrzeć z cukrem i mąką ziemniaczaną. Mleko zagotować z cukrem waniliowym, wlać cienkim strumieniem do utartych żółtek i mieszać do zgęstnienia. Manę wyłożyć do salaterki, obłożyć pokrojonymi owocami, polać sosem waniliowym. Deser możemy podawać na zimno i na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: