

Herbaciany deser z tapioki z cytrynowym musem



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2203** Ocena: **48847**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- szklanka drobnej tapioki
- 500 ml herbaty (zwykłej)
- 100 g cukru z kory brzozy (ksylitol)
- sok z 1/2 cytryny
- Mus cytrynowy:
- 1,5 łyżeczki żelatyny
- 50 ml wrzącej wody
- sok z 1/2 cytryny
- 50 g ksylitolu
- białko z 1 jajka

Sposób przygotowania:

- 1 Tapiokę zalewamy herbatą i odstawiamy na godzinę. Następnie gotujemy do momentu ,kiedy kulki zaczną być szkliste. Dodajemy sok z ½ cytryny ,100 g cukru brzozonego ,dokładnie mieszamy i porcjujemy do pucharków. Wstawiamy do lodówki.
Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku ,dokładnie rozpuszczamy i mieszamy z sokiem z ½ cytryny. Białko jajka ubijamy na sztywną pianę ,po trochu dodając 50 g cukru z brzozy. Ubite białka dodajemy do rozpuszczonej żelatyny ,dokładnie mieszamy i wlewamy na uprzednio przygotowaną i rozlaną w pucharkach tapiokę. Wstawiamy do lodówki na 2 godziny.

Twoje notatki do przepisu: