

Deser „wiśniowa rozkosz”

Składniki na masę owocową:

- 500 g wiśni mrożonych
- 80 g cukru
- 50 g skrobi ziemniaczanej
- 150 ml wody

Składniki na bitą śmietaną:

- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru

Dodatkowo:

- 1 wafelek Knoppers lub inny (25g)
- 3 orzechy włoskie

Wykonanie:

Deser przeznaczony jest dla 4 osób. Pucharki każdy o pojemności 250 ml.

Masa wiśniowa

Na patelnię wykładamy 500 g wiśni mrożonych (można użyć świeżych lub z kompotu), dosypujemy cukier oraz dolewamy 50 ml wody i wszystko podgrzewamy. W międzyczasie rozrabiamy 100 ml zimnej wody z 50 g mąki ziemniaczanej. Gdy wiśnie puszcza soki dolewamy rozrobioną mąkę z wodą i wszystko cały czas mieszamy, aż masa zrobi się gęsta. Jeszcze gorące wiśnie przekładamy do pucharków/szklanek, a następnie studzimy.

Wafelek Knoppers siekamy na drobno i posypujemy masę wiśniową w pucharkach.

Bitą śmietana

Do dużej miski dajemy dobrze schłodzoną śmietankę kremówkę, bezpośrednio wyjętą z lodówki i ubijamy mikserem. Gdy łopatki miksera zaczynają zostawiać wyraźne ślady na powierzchni śmietanki, dodajemy cukier puder i dalej wszystko ubijamy na sztywno.

Tak przygotowaną bitą śmietaną wykładamy do pucharków, przykrywając masę wiśniową. Górę posypujemy posiekаныmi orzechami włoskimi.

Smacznego!



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<https://kuchniamagdy.pl>

