

Kasza manna z galaretką i owocami



Składniki

1 szklanka - mleko
2,5 łyżka - kasza manna
1 łyżeczka - cukier
1 szczypta - sól
1 szt. - galaretka
poziomkowa
100 g - poziomki, jeżyny
lub maliny

Opis wykonania

Kasza manna to świetny dodatek do deserów. Tym razem ugotowana na mleku kasza manna została uzupełniona dodatkiem owoców sezonowych i galaretki.

1/2 szklanki mleka wlać do garnka, wsypać 1 łyżeczkę cukru i odrobinę soli, zagotować W pozostałym mleku wymieszać kaszę mannę i wlać ją na gotujące się mleko, cały czas mieszając, aby nie zrobiły się grudki. Chwilkę gotować aż kasza zgęstnieje, zdjąć garnek z gazu, przykryć folią aby nie zrobił się kożuch i odstawić kaszę do przestudzenia. Szklaneczki wypełnić owocami i przykryć 2/3 kaszy. Pozostałą część kaszy wymieszać z połową galaretki poziomkowej przygotowanej w 250 ml wody i podduszonymi widelcem owocami, gdy masa zacznie tężeć przełożyć na jasną masę. Na powierzchni deseru ułożyć owoce, które zalewamy resztą galaretki. Na środku na jej powierzchni układamy np. po 1 jeżynie.