

Placuszek jaglany podany na ziemi jadalnej pod pierzynką z owoców karmelizowanych z sosem czekoladowym



Składniki

100 g - placuszki kasza
jaglana
1 szt. - jajko
2 łyżka - otręby owsiane
2 łyżka - mielone orzechy
2 łyżka - pestki dyni
1 łyżka - masło
orzechowe
1 łyżka - masło orzechowe
1/2 szklanka - różne
owoce karmelizowane
1 łyżeczka - sos
czekoladowy

Opis wykonania

deser pełen koloru, smaków i zapachów.

Kaszę jaglaną gotujemy al. dente Do miski wkładamy kaszę,masło orzechowe otręby,mielone orzechy, pestki dyni,jajko i przyprawy. Robotem wyrabiamy na jednolitą masę. Na suchą patelnię kładziemy arkusz papieru dopieczenia, na którym smażyemy placuszki po kilka minut z każdej stronyCiasteczka pieguski wkładamy do naczynia blenderem miksujemy na drobno. Na talerzu rozsypujemy ziemie jadalną,kładziemy placuszek jaglany, owoce kandyzowane robimy dekoracje z owoców, mięty i sosu czekoladowego, Całość posypujemy karmelizowanymi pestkami dyni