

Mus jaglano-truskawkowy



Składniki

1 szklanka - Kasza jaglana

2 szklanka -

Przegotowana woda

5 szt. - Daktyle

1 szczypta - Sól

1 szt. - Wanilia - laska

2 szt. - Żółtko

2 szt. - Mąka ryżowa

300 g - Truskawki

mrożone

2 łyżka - Cukier

Opis wykonania

Mus na mleku jaglanym z truskawkami - samo zdrowie!

Rozmroź truskawki. Mleko jaglane - ugotuj kaszę jaglaną (odłóż 3 łyżki), przestudź, dodaj dwie szklanki przegotowanej ostudzonej wody, daktyle, szczyptę soli, ziarenka wanilii. Zblenduj i odcisnij płyn przez chustę serowarską, gazę lub drobne sito. Odlej pół szklanki mleka jaglanego (a pozostałą część podgrzej) i dodaj żółtka i mąkę ryżową, całość dobrze rozprowadź. Dodaj do podgrzanego mleka, dalej ogrzewaj, dokładnie mieszając aż masa zgęstnieje. Do masy dodaj 3 łyżki odłożonej wcześniej kaszy. Truskawki zblenduj razem z cukrem. Masę przełóż do rękawa cukierniczego z dużą karbowaną tyłką, wyciśnij do kielichów lub pucharków, zalej musem truskawkowym, opcjonalnie przyzdób listkami mięty, posypką o smaku mango. Smacznego! :)