

Ravioli z soku jabłkowego



Składniki

350 ml - sok jabłkowy
2 łyżeczka - agar agar
2 łyżeczka - sok z cytryny
1 szt. - gałązka mięty
140 g - serek mascarpone
1,5 łyżeczka - miód
1/2 szt. - skórka z cytryny
10 szt. - listki świeżej
mięty
1/2 szklanka - borówki
1/2 szt. - kwaśne jabłko

Opis wykonania

Ravioli z soku jabłkowego z nadzieniem z serka mascarpone z sosem borówkowym.

250 ml soku jabłkowego, gałązkę mięty, agar i jedną łyżeczkę soku z cytryny mieszamy dokładnie razem ze sobą i doprowadzamy do wrzenia. Po zagotowaniu płynu usuwamy mięte a całość przecedzamy przez bardzo drobne sitko, wylewamy na blachę w taki sposób aby płyn rozlał się i utworzył cienką taflę na dnie blachy. Blachę z płynem wkładamy do lodówki i pozostawiamy tak długo aż całość się zetnie na żel.

Mascarpone, miód, startą skórkę z cytryny, posiekane liście mięty i 30 ml soku jabłkowego mieszamy razem ze sobą, przekładamy do miseczki i wkładamy do lodówki.

Pozostały sok wlewamy do rondelka, dodajemy borówki, pokrojone w kostkę jabłko i całość gotujemy tak długo aż borówki i jabłko się rozpadną. Całość miksujemy blenderem i odparowujemy do momentu aż uzyskamy mus.

Żel wyciągamy z lodówki i kroimy na jednakowej wielkości kwadraty, a następnie na połowę z nich nakładamy po łyżeczce kremu i przykrywamy drugą galaretką. Tak przygotowane ravioli serwujemy na musie z borówek i jabłka z dodatkiem liści świeżej mięty i świeżymi borówkami