

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



Składniki

100 g - kasza jaglana
1 szt. - jajko
2 łyżka - otręby owsiane
2 łyżka - orzechy mielone
2 łyżka - pestki dyni
1 łyżka - masło
orzechowe
1 szczypta - gałka sol do smaku
1 szklanka - różne owoce
2 łyżka - mól
1 szczypta - kardamon
1 szczypta - przyprawa do szarlotki

Opis wykonania

pyszny deser pełen smaków i koloru

Placuszki jaglane

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 do pieczenia, na którym smażymy placuszki po kilka minut z każdej strony.

Karmelizowane owoce

Jabłko,gruszkę, śliwkę,winogrona dokładnie myjemy, usuwamy gniazda nasienne,kroimy na ósemki. Na patelnię grillową wkładamy dwie łyżki masła, dodajemy ósemki jabłek, chwilę grillujemy, dodajemy 3 łyżki

miodu,herbatę zieloną i sok z limonki, doprawiamy przyprawą do szarlotki i szczyptą kardamon

Sos śliwkowy

Do garnka wlewamy herbatę zieloną dodajemy powidła śliwkowe, śliwki suszone Kresto pokrojone na kawałki, świeży imbir skórkę i sok z limonki. Gotujemy do redukcji doprawiamy do smaku cynamonem, kardamonem Pod koniec dodajemy czekoladę mieszamy do rozpuszczenia

ziemia jadalna

Ciasteczka 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