

Różowa kaszka

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Różowa kaszka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 4 czubate łyżki kaszy manny, 4 czubate łyżki cukru -
- kawałek wanilii lub cukier waniliowy, -
- 40 dag świeżych lub mrożonych miękkich owoców (porzeczek, żurawin, malin) -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotować w garnku. 3 szklanki wody, dodać manę rozprowadzoną w kilku łyżkach zimnej wody i gotować, mieszając od czasu do czasu przez 10 min. W tym czasie owoce sparzyć na sitku wrzątkiem, przetrzeć do miseczki i wymieszać z cukrem.

Ugotowaną kaszkę odstawić z ognia, wlać przecier i ubijać trzepaczką do piany lub miksować, aż utworzy się różowa puszysta masa. Wyłożyć do szklanych miseczek, doskonale ochłodzić w lodówce. Podając można przybrać świeżymi owocami.

