

Mus rabarbarowo-śmietankowy

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.

Mus rabarbarowo-śmietankowy

Sekret tego deseru to idealnie gładka konsystencja i połączenie kwaśnego rabarbaru i delikatnej słodkiej śmietanki.

- Przygotowanie: 90 min
- Przepis na 8 porcji

SKŁADNIKI

- ✓ 1 kg rabarbaru
- ✓ 25 dag cukru
- ✓ łyżka cukru waniliowego
- ✓ 2 szklanki schłodzonej śmietanki kremówki
- ✓ listki świeżej mięty lub melisy cytrynowej

PRZYGOTOWANIE

- Piekarnik rozgrzej do temp. 190 st. Rabarbar umyj, oczyść z liści i włókien, pokrój. Włóż do naczynia żaroodpornego. Obsyp cukrem i cukrem waniliowym, przykryj szczelnie folią aluminiową. Piecz 30 min.

- Upieczony rabarbar (musi być bardzo miękki, rozpadający się) przelóż na sito i osącz, zbierając sok do rondla. Odparuj do połowy. Ostudź.

- Gdy zupełnie ostygnie, zmiksuj na kremową masę, wstaw do lodówki, schłodź.

- Zimną śmietanę ubij na sztywno. Delikatnie wymieszaj ze schłodzonym musem rabarbarowym i połową syropu – powinien być jednolity.

- Mus udekoruj listkami świeżej mięty lub melisy. Przed podaniem polej resztą syropu. Można go przechowywać w lodówce, ale lepiej nie dłużej niż 2 dni.



WARTO SPRÓBOWAĆ

Latem ten mus można zrobić z innych kwaśnych owoców – czarnych i czerwonych porzeczek, wiśni, mirabelek.