

# Deser z rabarbarem i nutą kardamonu



Autor: **SprytnaChochla**  
Przepisów: **549** Ocena: **5184**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Kasza manna - 60g
- Mleko - 500ml
- Cukier - 1 łyżka
- Kardamon mielony - 1 łyżeczka
- Rabarbar - 300g
- Cukier - 2 łyżki
- Woda - 4 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Do mleka dodajemy kaszę, kardamon i 1 łyżkę cukru. Mieszamy. Podgrzewamy, aż masa będzie gęsta, a kasza miękka. Odstawiamy do ostudzenia. Najlepiej po lekkim przestudzeniu przykryć folią spożywczą, a kiedy osiągnie temperaturę pokojową włożyć do lodówki. Kaszę możemy przygotować sporo wcześniej - nawet dzień przed podaniem deseru.

Rabarbar myjemy i obieramy. Kroimy na kawałki. Dodajemy wodę i cukier. Gotujemy na małym ogniu, aż rabarbar będzie miękki i zupełnie się rozpadnie. Miksujemy blenderem. Studzimy, potem chowamy do lodówki.

Wracamy do kaszy. Zdejmujemy folię i miksujemy kaszę na wysokich obrotach. Masa powinna stać się puszysta i lekka.

Do przezroczystych naczyń układamy na zmianę masę z kaszy i mus rabarbarowy. Deser najlepiej smakuje mocno schłodzony.



Twoje notatki do przepisu: