

Kisiel żurawinowy z serkiem homogenizowanym i owocową granolą



Autor: **Futka**
Przepisów: **972** Ocena: **26440**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g waniliowego serka homogenizowanego
- 0,5 szklanki granoli
- 1 łyżka jagód liofilizowanych
- 4 łyżki jagód goji
- KISIEL ŻURAWINOWY:
 - 180 g świeżej żurawiny
 - 4 łyżki ksylitolu
 - 1 łyżka miodu
 - 1,5 szklanki wody
 - 1 łyżka mąki ziemniaczanej

Sposób przygotowania:

- 1 Żurawinę wkładamy do małego garnka, zalewamy szklanką zimnej wody, dodajemy ksylitol oraz miód i gotujemy wszystko przez około 8 minut. Po tym czasie zawartość garnuszka miksujemy. Mąkę ziemniaczaną rozpuszczamy w połowie szklanki zimnej wody i wlewamy do gorącej masy żurawinowej. Całość ponownie zagotowujemy, pamiętając o energicznym mieszaniu. Gotowy kisiel studzimy.
- 2 Granolę (najlepiej domową) mieszamy z liofilizowanymi jagodami leśnymi oraz jagodami goji. Na dno szklanek lub pucharków układamy pierwszą warstwę kisielu, na niej kilka łyżek serka homogenizowanego, który posypujemy owocową granolą. Układanie warstw powtarzamy i deser gotowy!



3 Kiedy deser podamy od razu po przygotowaniu, granola będzie chrupiąca.

Jeśli schłodzimy go w lodówce, granola zmięknie, a całość w smaku będzie jakby "sernikowa".



4 Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: