Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Мусс клюквенный с манной крупой

20 декабря 2013 08:42 · https://open-cook.ru/recipes/muss-klyukvennyj-s-mannoj-krupoj



Чем закончить вкусный и приятный обед или ужин?
Нежным и легким десертом, который подарит приятный вкус и станет чудесным завершением трапезы. Этот мусс воздушный и нежный, как облачко, такой легкий и безумно вкусный…

Рецепт найден в **“Книге о вкусной и здоровой пище”**.

На 3-4 порции:

- 1 стакан клюквы (я использовала замороженную, предварительно разморозив ее)

- 1 стакан сахара (в этом рецепте кол-во сахара лучше не уменьшать, иначе десерт станет кисло-сладким, скорее кислым, чем сладким)
- 3 ст.л. манной крупы
- 3 стакана воды

Клюкву положить в кастрюлю и размять деревянным пестиком или ложкой, добавить 1/3 стакана кипяченной воды и отжать через марлю. Полученный сок поставить в холодное место



Выжимки залить водой и прокипятить минут 5. Процедить.



На полученном отваре заварить манную крупу, всыпая ее тонкой струйкой в кипящий отвар при постоянном помешивании. После 20 минут медленного кипения всыпать сахар, размешать. Дать вскипеть еще раз и снять с огня.



В полученную массу влить сок и взбить венчиком или миксером до состояния густой пены. Масса должна увеличиться в 2 раза. И цвет ее из красного станет нежно розовым.



Разлить массу по вазочкам и поставить в холодное место или холодильник. В нем мусс хранится не больше суток.



Приятного аппетита!



Комментарии: 1

Вера # 21:27 26.11.2016

В Латвии такой десерт называют Манна небесная ....В детстве мама часто готовила но только из яблок...