

Mus z tequilą



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 2 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- tequila - 75ml
- sok
- cukier - 80g
- żółtka - 4 szt.
- śmietana - 250ml
- żelatyna - 2 łyżeczki
- woda - 50ml

Opis przygotowania:

Rozpuścić dokładnie żelatynę w odrobinie ciepłej wody, dodać sok z lemonki, tequilę, wymieszać. Żółtka ukręcić mikserem z cukrem na biały krem i dodać do tequili. Śmietankę ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać w krem. Rozlać do kieliszków. Przykryć folią i wstawić do lodówki na kilka godzin. Podawać schłodzony.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!