

Mus z zielonej herbaty



Kuchnia: japońska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- herbata - 6 łyżek
- mleko - 225 ml
- śmietana - 450 ml
- cukier - 8 łyżek
- żelatyna - 4 łyżeczki

Opis przygotowania:

Herbatę, mleko, śmietanę i cukier podgrzewaj na małym ogniu, aż cukier się rozpuści, nie dopuszczając do wrzenia. Zdejmij z ognia, odstaw na 10 minut. Przecedź do garnka, dodaj żelatynę namoczoną w 3 łyżkach wody. Podgrzewaj, mieszając, aż żelatyna się rozpuści. Musem napełnij małe japońskie filiżanki do herbaty, wstaw do lodówki do zastygnięcia. Deser możesz ozdobić skórką pomarańczową z syropu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!