

ПОСТНАЯ ТРАПЕЗА

РЕЦЕПТ «МУСС С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ»

Ингредиенты:

2 стакана холодной воды

4 ст.л. манки

2 ст.л. сахара (или меда)

2 ст.л. какао

Половинки орехов греческих – 16 шт

Чернослив – 12 шт

ХОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. В кастрюльку налейте холодной воды, сразу всыпьте манку и хорошо размешайте, поставьте на огонь.
2. Добавьте в кастрюлю сахар и постоянно! помешивайте до закипания смесь.
3. После закипания уменьшите огонь и варите смесь 10 минут на небольшом огне, постоянно помешивая.
4. Снимите смесь с огня, перелейте в глубокую миску, добавьте в смесь 2 ст.л. какао, хорошо размешайте миксером.
5. Дайте смеси полностью остыть.
6. Взбейте хорошо смесь миксером (до пузырьков и легкости смеси).
7. Возьмите 4 креманки или чашки, положите на дно емкости по 3 чернослива (его можно предварительно запарить в крепком сладком чае) и по 3 половинки ореха.
8. Залейте в креманки смесь. Поставьте в холодильник. Через час положите сверху мусса по половинке ореха в каждую креманку.

Ангела за трапезой!