

Молочный мусс с корицей и грейпфрутом

Автор: Jaxa

28.11.2010 06:30 - Обновлено 28.11.2010 06:42



Очень быстрый, низкокалорийный и вкусный десерт. По желанию корицу можно заменить ванилью, а грейпфрут апельсином.

Требуемые ингредиенты

- 350 мл молока
- 100 мл сливок 33% жирности
- 2 ст.л. мелкого сахарного песка (по вкусу)
- 2 ст.л. кукурузного крахмала
- 1/2 палочки корицы 5 см
- 1 яйцо
- 1 желток
- 2 больших (3 средней величины) грейпфрута
- 100 мл сахарного песка
- 400 мл бренди (коньяк или ликер)

Очистить грейпфруты от кожи, разделить на дольки и удалить пленку. Смешать сахар с бренди и залить грейпфруты, поставить в холодильник минимум на 30 минут

Взбить яйца с молоком, сахаром, крахмалом и сливками

Молочный мусс с корицей и грейпфрутом

Автор: Jaxa

28.11.2010 06:30 - Обновлено 28.11.2010 06:42

Поставить кастрюлю со смесью на огонь, добавить в молоко палочку корицы

Непрерывно взбивая довести смесь до кипения, уменьшить нагрев и, продолжая энергично взбивать, поддержать на огне еще в течение 3 -4 минут.

Снять мусс с огня, немного остудить, вынуть палочку корицы и разлить по 4-6 порционным стаканам

Поставить мусс в холодильник минимум на 3 часа

Вынуть мусс из холодильника и добавить в каждую порцию дольки грейпфрута вместе с выделившимся соком и бренди. По желанию украсить листиками мяты

Приятного аппетита, JaxaLand.ru

{comments on}