

Malinowe deserki z kaszy manny



Składniki

- 1/2 l mleka
- 5 łyżek kaszy manny
- 1 galaretka malinowa lub truskawkowa
- 1/2 l malin
- cukier do smaku
- łyżeczka mąki kukurydzianej

Sposób przygotowania

Połowę mleka zagotować. W pozostałym wymieszać kaszkę. Gdy mleko zacznie się gotować, wlać kaszkę, zmniejszyć płomień i mieszać kilka minut aż zgęstnieje. Zestawić z ognia, wsypać galaretkę i mieszać do rozpuszczenia. Gorącą masę przelać do wypłukanych zimną wodą silikonowych foremek na babeczki (najlepiej z dziurką). Odstawić do wystudzenia a następnie wstawić do lodówki aby się schłodziły. Sos W międzyczasie rozdrabniamy maliny, podlewamy 1 łyżką wody i podgrzewamy na małym ogniu aż puszcza sok i się rozpadną. Maliny przecieramy przez sitko, dosładzamy do smaku i redukujemy sos. Można odrobinę zagęścić mąką kukurydzianą. Schładzamy. Deserki ostrożnie układamy na talerzyki, do środka wlewamy sos malinowy.