

Kasza jaglana z bakaliami i musem z mango

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 8 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Kaszę jaglaną wsypać do koszyczka, przepłukać zimną wodą.

Krok 2 - Do dzbanka nr 1 wlać 1,2 litra wody, wsypać 1 łyżkę soli. Zamknąć pokrywę, zagotować wodę - temperatura 100°C, czas 9 minut.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, włożyć koszyczek z kaszą. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować kaszę - temperatura 100°C, czas 8 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kaszą. Wodę wylać, dzbanek opłukać i osuszyć.

Krok 5 - Do dzbanka nr 2 włożyć mieszadło. Wlać 250 g mleka migdałowego, włożyć ugotowaną kaszę. Dodać 30 g żurawiny kandyzowanej, 30 g płatków migdałowych, 20 g posiekanych orzechów włoskich, 20 g pestek słonecznika, 20 g pestek dyni. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 90°C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, dzbanek z kaszą odstawić.

Krok 7 - Do dzbanka nr 1 włożyć nóż. Mango przekroić, wyjąć pestkę, obrać i pokroić na mniejsze kawałki. Mango włożyć do naczynia miksującego, dodać sok z połowy cytryny. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 8 - Kaszę z bakaliami wyporcjować na talerze, podawać z musem z mango, borówkami, malinami i/lub innymi owocami.