
Mus z moreli i czereśni

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1905 razy.

Przygotowanie - 10 minut

Gotowanie - 10 minut

Dla 4 - 5 osób

500 g moreli

200 g czereśni

100 g cukru

1/2 laski wanilii

1/2 laski cynamonu

3 plastry cytryny

1/4 l białego wina

wiórki z czekolady (najlepiej gorzkiej)

1/4 l śmietany-kremówki (niekoniecznie)

Morele zanurzyć na krótko w gorącej wodzie, a następnie w zimnej. Zdjąć skórkę, owoce przekroić na pół, wyjąć pestki. 3/4 l wody z cukrem, wanilią, laską cynamonową i plasterkami cytryny gotować przez chwilę na średnim ogniu. Dodać wypestkowane czereśnie i znów krótko pogotować. Wyjąć cynamon, wanilię i plastry cytryny. Obrane morele pokroić na ćwiartki i włożyć do drugiego garnka. Zalać białym winem i na małym płomieniu gotować 5 minut. 3-4 ćwiartki wyjąć i odłożyć do dekoracji, a resztę przetrzeć przez sito lub zmiksować. Przecier połączyć z czereśniami w syropie, wymieszać i ostudzić. Ubić śmietanę-kremówkę, odłożoną morelę pokroić na małe kawałki i udekorować deser. Przed podaniem posypać wiórkami czekoladowymi.