

MUS Z JABŁEK Z CZEKOLADĄ

POTRZEBNE SKŁADNIKI

- 5 kwaśnych jabłek np. szara reneta, antonówka
- 0,5 litr soku jabłkowego
- 1 laska cynamonu
- 3-4 łyżki masła orzechowego
- z kawałkami czekolady Primavika
- 100 g gorzkiej czekolady
- 50 g masła
- 50 ml śmietany 30%

Jabłka obrać i wyciąć gniazda nasienne. Przełożyć do garnka i zalać sokiem jabłkowym, dodać laskę cynamonu i gotować aż jabłka będą się rozlatywać, a sok zredukuje się co najmniej o połowę. Jabłka zmiksować i mus wymieszać z masłem orzechowym jeszcze raz miksując. Przełać do filiżanek. Czekoladę z masłem i śmietanką rozpuścić w misce ustawionej na garnku z gotującą się wodą. Następnie delikatnie przy pomocy łyżki nalewać czekoladę na deser aż pokryje cały wierzch. Odstawić do zastygnięcia do lodówki.



www.primavika.pl

Babeczki jaglane z jesienną śliwką

POTRZEBNE SKŁADNIKI

- 2 szklanki mleka
- 1 szklanka kaszy jaglanej
- 1 szklanka mieszanych bakalii, orzechy, rodzynki, morele
- 0,5 szklanki wiórków kokosowych
- 2-3 łyżki miodu
- 0,5 łyżeczki kurkumy
- 1 stoiczek jesiennego śliwki Primavika

KROK PO KROKU

Kaszę jaglaną optukać na sicie. Wsypać do garnka i prażyć przez chwilę. Dodać mleko, bakalie, wiórki kokosowe i kurkumę. Gotować na wolnym ogniu, często mieszając aż kasza będzie miękka. Można dosłodzić do smaku miodem. Przełożyć do filiżanek wysmarowanych masłem i wstawić na ok. 30 min do lodówki. Po tym czasie wyjąć z filiżanek. Deser jesienna śliwka podgrzać w rondelku i przed podaniem polać nim babeczki.



www.primavika.pl