

detkityumen.ru

Шоколадно-лимонный мусс



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

300 мл. молока

2 ст. л. манной крупы

3-4 ст. л. сахара (я взяла коричневый)

50 гр. горького шоколада

3-4 ст. л. лимонного сока

0,5 ч. л. цедры лимона

Приготовление:

Рецепт этого десерта я так же нашла на просторах ЖЖ [Ссылка](#) идея мне безумно понравилась, и не смотря на то, что я не люблю манную кашу и всякие пудинги, решила таки опробовать этот рецептик. Совершенно не пожалела, думаю что он хорошо подойдет для детей)

Итак, молоко, манную крупу и лимонную цедру варим на медленном огне до закипания, постоянно помешивая. После закипания варим еще несколько минут до того, как масса загустеет. Добавляем шоколад, сок лимона (я добавила больше чтобы добавить кислинку) и сахар. Перемешать и снять с огня.

Затем массу взбила блендером, после этого все крупинки манной каши перестали заметны, масса стала однородной. Разливаем по криманкам, украшаем по желанию и оставляем в холодильнике на пару часов. После этого кушаем, приятного аппетита!

29.03.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkiyumen.ru/recipe/77/