

Túrós mousse

mézzel



Desszert

A túrós mousse...

Keverje össze a túrót, a mákot, a narancshéjat és a mézet, amíg jól el nem keverednek. Áztassa be a zselatint hideg vízbe, csavarja ki a vizet, majd lassan olvassza fel a narancslében alacsony hőfokon (fontos: soha ne forralja fel a zselatint!). Óvatosan forgassa bele a túrós keverékbe. Hagyja lehűlni, majd óvatosan forgassa bele a felvert tejszínhabot. Tegye a keveréket desszertes formákba, és hűtse be 2 órára.

A szósz...

Keverjen össze 1 evőkanál narancslekvárt és 1 evőkanál narancslét. Öntse a túrós mousse-ra. Bogyós gyümölcsökkel tálalja.



4 személyre

300 g túró	2 evőkanál narancslé
2 csipet mák	100 g felvert tejszín
Egy narancs héja	1 evőkanál narancslekvár
2-3 teáskanál méz	2 földieper és ribizli a tálaláshoz
4 zselatinlap	

