FOODIE
CITY
WARSAW

MUS LIMONKOWY Z TEQUILĄ – PRZEPIS

4 PORCJE

SKŁADNIKI:

MUS:

- 300 ml – schłodzona śmietanka 30%
- 200 g – cukier puder
- 6 szt. – limonki
- 50 ml – tequila
- Jasna esencja waniliowa – niewielka ilość

SZKŁO KARMELOWE:

- 160 g – brązowy cukier

PRZEPIS:

1. Umyj limonki. Zetrzyj cienko skórkę, pomijając białą część, następnie wyciśnij sok.
2. Ubij zimną śmietankę z cukrem pudrem. Stopniowo dodawaj sok z limonek, tequilę i odrobinę wanilii, mieszając do połączenia. Rozdziel do czterech szklaneczek i schłodź.
3. Na małej patelni podgrzewaj brązowy cukier, aż się rozpuści i powstanie karmel. Rozlej cienko na macie silikonowej i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
4. Połam zastygnięty karmel na kawałki. Tuż przed podaniem udekoruj mus skórką limonkową i szkłem karmelowym.

UWAGI:

- 160 g brązowego cukru zastępuje źródłowe 200 ml. Ilość śmietanki, cukru pudru, limonek i tequili zachowano zgodnie z recepturą. Deser zawiera alkohol.

SMACZNEGO!