



CHWILA Z LUSETTE



SKŁADNIKI NA MISECZKĘ:

- × 2 mleczne wafelki LUSETTE
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 20 g masła
- × 1 łyżeczka miękkiego masła do wysmarowania formy

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 mleczny wafelek LUSETTE
- × 1 czubata łyżeczka mascarpone
- × 1/2 łyżeczki cukru pudru (opcjonalnie)
- × 2 łyżki płatków migdałowych
- × 1/2 melona
- × 1/2 mango
- × 2 kiwi
- × 1 garstka malin
- × 1 garstka listków mięty

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 100 ml śmietany 30%
- × 1 łyżeczka cukru pudru
- × 1 łyżka mascarpone
- × 1 łyżka serka waniliowego (homogenizowanego)

PRZYGOTOWANIE:

1. Płatki migdałowe prażymy na suchej patelni.
2. Przygotowujemy wafelkową miseczkę. Wafelki łamiemy i wrzucamy do malaksera, a następnie dodajemy rozpuszczone na patelni masło oraz 2 łyżki płatków migdałowych (mogą być uprażone, ale nie muszą). Całość miksujemy, aż uzyskamy masę o konsystencji mokrego pasku. Foremkę do tarty (o średnicy 15 cm) smarujemy masłem i wypełniamy ją wafelkową masą (masę dokładnie wklepujemy i wyrównujemy). Tak przygotowaną formę wkładamy do zamrażalnika na 10 minut, a następnie pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół) przez 25 minut i odstawiamy do wystygnięcia.
3. Przygotowujemy wafelkowe kuleczki. Połamany wafelek wrzucamy do malaksera z mascarpone oraz jeśli lubicie bardzo słodkie desery, dodajemy również cukier puder. Całość miksujemy aż uzyskamy kremową masę, którą to wkładamy do zamrażalnika na około 8 minut. Uprażone płatki migdałowe (2 łyżki) drobno siekamy. Ze schłodzonej masy lepimy kuleczki, które następnie obtaczamy w posiekanych migdałach – najlepiej wykonywać tę czynność w rękawiczkach.
4. Z melona i mango przy pomocy wrywaczki wycinamy kuleczki lub kroimy owoce w kostkę. Kiwi kroimy na plasterki, a następnie wycinamy z nich kółeczka (na przykład przy pomocy kieliszka do wódki) lub też kroimy je na półksiężycy.
5. Przygotowujemy sos. Śmietankę ubijamy, pod koniec miksowania dodając cukier puder. Gdy śmietanka będzie już praktycznie ubita dodajemy mascarpone oraz serek waniliowy i całość miksujemy jeszcze kilka sekund do połączenia składników.
6. Z foremki wyciągamy naszą wafelkową miseczkę, wypełniamy ją owocami, na koniec wykładamy wafelkowe kulki i całość zdobimy listkami mięty. Schłodzony sos śmietankowy podajemy osobno.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki możecie wykorzystać inne ulubione owoce.
- × Deser tej wielkości z łatwością podzielicie nożem na 4 kawałki.

