



МАЛИНОВ ТРАЙФЪЛ В БУРКАН

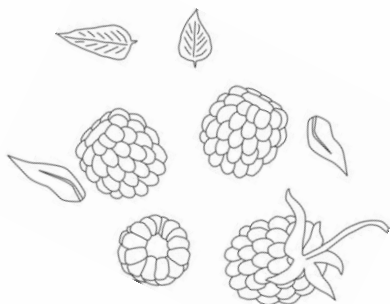


8 броя (150 мл всеки)

СЪСТАВКИ

100 г пресни малини
300 г кайсии
около 2 с. л. малинов сироп
½ ч. л. фино смлян джинджифил
½ ч. л. ситно нарязана кора от кориандър и сока от 1 био лайм
150 г **маскарпоне**
150 г **пълномаслено кисело мляко**
1 пакет бурбонска ванилова захар
8 големи, меки **бадемови бисквитки** (Amarettini)

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Пасирайте малините и ги изсипете направо в тенджерата. Измийте кайсиите, разрежете ги наполовина и извадете костилките. Нарезете ги на ивици от 1 см.

Добавете към пасираните малини парченцата кайсия, малиновия сироп, джинджифила, кориандъра, кората от лайм и 1 супена лъжица сок от лайм. Варете до кипване, като бъркате непрекъснато, след което оставете да къкри 5 минути на слаб огън. Може да добавите малко сироп, преди да оставите сместа да изстине. Сместа от плодове трябва да има само лек вкус на кориандър и джинджифил.

Смесете маскарпонето с киселото мляко и ваниловата захар.

Натрошете една трета от бадемовите бисквитки в буркани с винтови капачки. Добавете една трета от плодовата смес и сместа с маскарпоне. Повторете слоевете. Завършете с няколко капки от останалия малинов сироп.

Затворете бурканите и ги сложете в хладилника поне за два часа.

Съвет: Можете лесно да използвате отново буркани от сладко или от консерви.