



МАРИНОВАНИ ГОРСКИ ПЛОДОВЕ С КРЕМ ОТ ТАЙЛАНДСКИ БОСИЛЕК И ДЪЛЪГ ПИПЕР



4 броя

СЪСТАВКИ

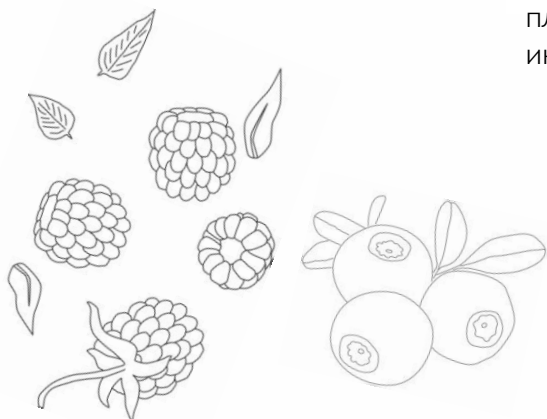
ЗА ГОРСКИТЕ ПЛОДОВЕ

500 г смесени горски плодове
2 с. л. **портокалов ликьор**
2 ч. л. пудра захар
2 ч. л. сок от лайм

ЗА КРЕМА ОТ БОСИЛЕК

200 г **сметана**
1 с. л. нарязани листа тайландски
босилек
1 порция бурбонска ванилова захар
Дълъг пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Изберете меки горски плодове, измийте ги и оставете да се отцедят. Отделете настрана четири големи красиви плода за украса. По-големите плодове, например ягодите, срежете наполовина.

Внимателно смесете в купа плодовете с портокаловия ликьор, пудрата захар, сока от лайм и оставете купата за 20 минути в хладилника.

Точно преди да сервирате десерта: разбийте сметаната с тайландския босилек и ваниловата захар, докато не се получи пяна.

Поставете маринованите плодове в 4 десертни чаши или големи винени чаши и гарнирайте с крема от босилек и плода за украса. Настържете дългия пипер с ренде за индийско орехче като подправка и сервирайте веднага.