



ГУРЬЕВСКАЯ КАША

Рецепт + приготовление

Необходимые продукты для рецепта:

- 1.25 литра молока
- 0.5 стакана манной крупы
- 0.5 кг орехов (лещины. кедровых. грецких)
- орехов горького миндаля или 4 — 5 капель миндальной эссенции
- 0.5 стакана сахара
- 0.5 стакана варенья (клубничного, земляничного, вишневого без косточек)
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 капсулка кардамона, или 3 — 4 ложки молотой лимонной цедры, или 2 чайные ложки корицы
- 0.25 чайной ложки молотого бадьяна



1. Манная крупа не варится, а заваривается кипящим молоком и сливками и выдерживается под крышкой в сотейнике 15 минут.
2. Затем из молока нужно натопить несколько десятков пенек.
3. Слои манной каши перекладываются пенками и промазываются вареньем, медом, пересыпаются орехами, цукатами, сухофруктами, пряностями.
4. До готовности доводят в духовке на слабом жаре.
5. Сверху украшают, вареньем, сухофруктами, консервированными фруктами.

1-ые этапы готовки



2-ой этап готовки

- В кипящее молоко со сливками добавляем манную крупу.
- Главное не переборщить.
- Но манку мы не варим, а всыпаем и выключаем газ.
- Держим 15 минут.

Если
проблендер
ить кашу
Она станет
пышнее и
воздушной.



- Выкладываем кашу,
- Затем орехи и изюм,
Дальше наливаем варенье
- Любое, главное что бы оно
было вкусное.

Получило
сь очень
вкусно!
Воздушн
о и
сладко.



Спасибо за внимание!!!