



CHŁODNIK WIŚNIOWY (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 10 min. ⌚ 1 godz. 20 min. 🍴 Łatwy 🍴 6 porcji 📊 na 1 porcję: Wartość kaloryczna 644.8 kJ/ 154 kcal, Białko 4.4 g, Węglowodany 27.4 g, Tłuszcz 3.3 g, Cholesterol 0 mg, Błonnik 1 g

SKŁADNIKI

600 g wiśni, świeżych, bez pestek lub
600 g wiśni, mrożonych, bez pestek,
uprzednio rozmrożonych
150 g wody
50-70 g cukru
½ łyżeczki cynamonu, mielonego
3 goździki
500 g kefiru
ser ricotta, do dekoracji (opcjonalnie)
miód, do dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

Brak informacji

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka

PRZYGOTOWANIE

1. Do naczynia miksującego włożyć wiśnie, dodać wodę, cukier, cynamon i goździki, gotować **8 min/95°C/obr. 1 (TM31: 8 min/90°C/obr. 1)**.
2. Dodać kefir, zmiksować **30 s/obr. 5-10, stopniowo zwiększając obroty**. Naczynie miksujące z chłodnikiem odstawić do ostudzenia na ok. 10 min, następnie odstawić do lodówki na 40-60 min.
3. Chłodnik wiśniowy podawać udekorowany serem ricotta i skropiony miodem.