Image not found or type unknown

Рецепты Bravolli > Основное блюдо

Мусс из кускуса с киноа и манго

Сложность: Вложить душу

4-5 порций

40 мин

Продукты Bravolli:

Image not found or type unknown

Киноа

Image not found or type unknown

Кускус

Способ приготовления:

- В кипящую слегка подсоленную воду высыпать киноа, варить под крышкой на умеренном огне 12 минут.
- В это время высыпать кускус в кипящую подсоленную воду, довести до кипения, уменьшить огонь и готовить 3 минуты, помешивая.
- Дать остыть киноа и кускусу.
- Смешать кускус, киноа, сахарный песок, сливки, маскарпоне, цедру лимона, пюре манго. Взбивать блендером 1 минуту.
- Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Совет от бренд-шефа BRAVOLLI

Image not found or type unknown Image not found or type unknown

К этому муссу хорошо подойдут сладкие ягоды. С их помощью можно окрасить блюдо и задать другую вкусовую гамму, не изменив консистенцию.