Receptury

* **Kisiel owocowy domowy ( 3 porcje)** wielkość porcji 200 g

Owoce świeże lub mrożone 500 g

Cukier 150g

Mąka ziemniaczana 40 g

Woda 1000 cm³

**Wykonanie:**

Owoce rozgotować i przetrzeć przez sito. Dodać cukier i zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z małą ilością wody, wlać do przetartych owoców i mieszając zagotować ponownie

* **Jabłka pieczone ( 5 porcji )** wielkość porcji 100-150g

Jabłka 5 sztuk – 1 kg

Cukier 50 g ( na jedno jabłko 10 g )

Cynamon

**Wykonanie:**

Jabłka umyć, odciąć u nasady szypułki, wydrążyć gniazda ( środek jabłka). W miejsce gniazd wsypać łyżeczkę cukru wymieszanego z cynamonem. Piec w foli około 40 minut

* **Mus truskawkowy ( 5 porcji)** wielkość porcji 80 g

Truskawki 170 g

Cukier 70 g

Białka 2 szt.

żelatyna 7 g

Woda zimna przegotowana 40 ml

Śmietanka 30% 80 g

**Wykonanie**

Żelatynę namoczyć w 40 ml wody. Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, zmiksować. Ubić śmietankę, odstawić w chłodne miejsce. Ubić pianę z białek, utrwalić dodając stopniowo cukier. Upłynnić w kąpieli wodnej żelatynę. Połączyć zmiksowane truskawki z rozpuszczoną żelatyną. Dodać pianę z białek i ubitą śmietankę

* **Zupa wiśniowa ( 5 porcji)** wielkość porcji 350 cm³

Woda 1000 cm³

Wiśnie świeże lub mrożone 600g

Mąka ziemniaczana 20g

Śmietana 100g

Cukier 150 g

Wykonanie

Ugotować owoce. Przetrzeć. Sporządzić zawiesinę z maki ziemniaczanej i zimnej wody

Połączyć zawiesinę z zupą, zagotować. Rozprowadzić śmietanę niewielką ilością zupy i połączyć z pozostał zupą. Podawać zimną lub ciepłą z makaronem

* **Surówka owoców mieszanych ( 5 porcji )** wielkość porcji 150 g

Pomarańcze 400 g

Banany 300g

Jabłka 200 g

Kiwi 60 g

Winogrona ciemne 50 g

Miód 20 g

Orzechy włoskie 220g

Sok z cytryny 40 cm³

Sok jabłkowy 50 cm³

**Wykonanie**

Połączyć sok z cytryny z sokiem z jabłek, rozpuścić miód. Rozdrobnić owoce. Połączyć owoce z zalewą. Surówkę udekorować orzechami włoskimi, winogronami, plasterkami kiwi. Schłodzić