

# Mus z pitayi

4 porcje 5 minut

## Składniki

- 1 czerwona pitaya (smoczy owoc), obrana i pokrojona w kostkę
- 200 ml mleka
- 200 g śmietanki 30%
- 60 g cukru
- 2 łyżki żelatyny
- 50 ml wody

## Przygotowanie

1. Do miski wlej 50 ml wody, rozpuść w niej żelatynę.
2. Umieść mieszankę nad miską z gorącą wodą, aby żelatyna napęczniała, a następnie odstaw na bok.
3. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
4. Umieść pitaję i 200 ml mleka w kielichu do gotowania.
5. Zmiksuj.

6 Przecedź mieszankę do miski i odrzuć małe czarne nasiona.

7 Przefiltrowaną mieszankę umieść w kielichu do gotowania, a następnie dodaj żelatynę.

8 Zmiksuj.

9 Wlej mieszankę do szklanek i odstaw.

10 Zamocuj mieszadło motylkowe w kielichu do gotowania (na ostrzu wielofunkcyjnym).

11 Włóż 200 g śmietanki i 60 g cukru.

12 Zmiksuj.

13 Wlej mieszaninę na przygotowaną mieszankę pitaji.

14 Gotowe do podania. Smacznego!