



Продукти за 4-6 порции:

100 мл сметана 35%

3-5 гр желатин, накиснат във вода

175 гр крема сирене

2 яйца - отделно белтъци и жълтъци
настъргана кора на 1 лимон
75 гр пудра захар
листа прясна мента - по желание

Гранита от червено вино:

350 мл Каберне Совиньон
150 гр пудра захар
1 ябълка, без семена и нарязана на кубчета
1 пръчка канела
2-3 карамфила

Начин на приготвяне:

За гранитата смесете всички съставки, прибавете 350 мл вода и загрейте на средна температура.

Разбъркайте и оставете да покъкри 3 минути, отстранете от огъня и охладете напълно.

Прецедете течността, налейте я в квадратен плитък съд с размери 20x20 см.

Замразете, като разбърквате сместа с вилица на равни часови интервали.

Загрейте сметаната, прибавете желатина, разбъркайте до разтварянето му.

В купа разбийте сиренето и жълтъците, добавете сметаната и лимоновата кора.

Охладете до стайна температура и след това 30 минути в хладилника.

Разбийте белтъците с пудрата захар до меки върхове, добавете ги към останалата смес.

Разпределете муса в 4-6 чаши и охладете до желирането му.

Преди поднасяне, във всяка чаша поставете няколко лъжици гранита.

Украсете по желание с пресни ментови листа и сервирайте веднага.