



Продукти за 4 порции:

250 гр ягоди

25 гр захар

140 гр маршмелоу бонбони, нарязани на дребно

200 мл сметана 30-35%

Начин на приготвяне:

Отделете 2 ягоди за декориране на десерта.

Поставете останалите със захарта и 100 мл вода в огнеупорен съд.

Загрейте на среден огън до омекването им и превръщането им в пюре - около 3 минути.

Отстранете от огъня и пасирайте сместа.

Добавете бонбоните и разбъркайте докато се разтопят, охладете сместа.

Разбийте сметаната до меки върхове, прибавете я към ягодовата смес.

Разпределете муса в 4 десертни чаши и охладете за минимум 2 часа.

Нарежете отделените ягоди на половинки и с тях украсете муса непосредствено преди поднасяне.

