



Owocowa sałatka z kulkami

Autor: Monika Och

Kulki serowe-płatki migdałowe siekamy drobno nożem. Biskopity mielimy blenderem, dodajemy kawę i ponownie miksujemy. Całość łączymy z serkiem oraz cukrem pudrem. Masę schładzamy i rękoma formujemy kuleczki i obtaczamy je w posiekanych płatkach migdałowych. Przygotowane kuleczki układamy na talerzyku, a następnie wkładamy do lodówki na minimum 20 minut. Brzoskwinie obieramy i kroimy w kostkę. Przygotowujemy sos. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. W małym garnuszku podgrzewamy śmietankę, a następnie zdejmujemy z ognia i dodajemy rozpuszczoną czekoladę. Całość mieszamy energicznie aż powstanie gładka masa. Na koniec dolewamy kawę i ponownie mieszamy do połączenia się wszystkich składników. Gotowy sos przelewamy do miseczki. Borówki, maliny i brzoskwinie, truskawki układamy naprzemiennie na talerzach razem z kulkami serowymi, dekorujemy listkami mięty i podajemy z sosem czekoladowym najlepiej jeszcze lekko ciepłym.

Danie: **Sałatki,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**



wanie

Kulki serowe

Płatki migdałowe siekamy drobno nożem. Biszkopty mielimy blenderem, dodajemy kawę i ponownie miksujemy. Całość łączymy z serkiem oraz cukrem pudrem.Masę schładzamy i rękoma formujemy kuleczki i obtaczamy je w posiekanych płatkach migdałowych. Przygotowane kuleczki układamy na talerzyku, a następnie wkładamy do lodówki na minimum 20 minut.

Sos

Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. W małym garnuszku podgrzewamy śmietankę, a następnie zdejmujemy z ognia i dodajemy rozpuszczoną czekoladę. Całość mieszamy energicznie, aż powstanie gładka masa. Na koniec dolewamy kawę i ponownie mieszamy do połączenia się wszystkich składników. Gotowy sos przelewamy do miseczki.

Salatka

Brzoskwinię obieramy i kroimy w kostkę. Borówki, maliny, brzoskwinię i truskawki układamy naprzemiennie na talerzach razem z kulkami serowymi, dekorujemy listkami mięty i podajemy z sosem czekoladowym najlepiej jeszcze lekko ciepłym.

Kulki serowe:

- 80-100 g płatków migdałowych
- 150 g serka
- 8 sztuk podłużnych biszkoptów
- 20 g cukru pudru (1 łyżka z górką)
- 3 łyżki zaparzonej kawy

Sos:

- 100 g gorzkiej czekolady
- 150 ml śmietanki Łaciata 30%
- 3 łyżki zaparzonej kawy

Salatka:

- 1 szklanka malin
- 1 szklanka borówek
- 1 brzoskwinia
- 30 dkg truskawek

Dodatkowo:

Listki mięty do dekoracji