

توت مع فستق وجبن (مسكربون)



المقادير:

- كوب من التوت الأحمر
- ملعقتان كبيرتان من السكر
- كوبان من المكسرات المجروشة
- ملعقة صغيرة من ماء الورد
- ملعقة كبيرة من العسل
- توت أزرق
- كوبان من جبن الـ(مسكربون)
- فستق بودرة وفستق مجروش للتزيين

الطريقة:

- يوضع التوت الأحمر في مصفاة سلك فوق وعاء عميق، ويهرس باستخدام شوكة للحصول على صلصة توت من دون بذر، ثم يضاف السكر مع التقليب.
- تخلط المكسرات في وعاء عميق مع ماء الورد والعسل، للحصول على خليط متماسك سهل التشكيل.

- يشكل الخليط على هيئة كرات صغيرة وتحشى بواحدة من التوت الأزرق.
- يوضع قليل من الجبن الـ(مسكربون) على ملعقة كبيرة، توضع في وسطها كرة من المكسرات، ثمّ توضع كمية أخرى من الجبن في ملعقة كبيرة أخرى وتوضع فوق كرة المكسرات.
- تشكل على هيئة بيضة مدببة الأطراف بحيث يغطي الجبن كرة المكسرات تماماً، بتمرير الملعقتين على الجبن بالتبادل.
- في طبق التقديم، يفرد جزء من صلصة التوت، توضع وحدة الجبن والمكسرات في المنتصف، تزين بالفستق البودرة.