

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 بإستخدام شوكة للحصول على صلصة توت من دون بذر، ثمّ 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 جبن 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.