



«Глинтвейн безалкогольный»

Предлагаем вашему вниманию прекрасный тонизирующий напиток, который несомненно порадует вас насыщенным вкусом и прекрасным ароматом.

Ингредиенты:

- Сок 150 гр
- Чай каркаде 100 гр
- Яблоко 90 гр
- Апельсин 95 гр
- Корица палочки 2 гр
- Гвоздика 1 гр
- Бадьян 1 гр
- Имбирь свежий 1 гр

Пошаговый рецепт приготовления десерта из персиков с нежным кремом из взбитого творога:

- Заварить чай каркаде.
- В кастрюлю влить вишневый сок, заваренный и процеженный чай кардаке.
- Яблоки, апельсины очистить, нарезать кубиком 1х1см.
- Положить в кастрюлю с чаем и соком, поставить на плиту, довести до легкого кипения, добавить корицу, гвоздику, бадьян, корень имбиря.
- Проварить на медленном огне в течении 5-7 минут, процедить через сито, для удаления специй.
- В готовый глинтвейн при подаче можно положить свежие фрукты, нарезанные кубиком.

Приятного аппетита!