

Składniki

- 300 g kaszy jaglanej
- 1000 ml mleka (5 szklanki)
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżka cukru waniliowego
- 375 g serka mascarpone
- 150 g czekolady gorzkiej
- bita śmietana do dekoracji



Przygotowanie

1. Kaszę płuczemy w zimnej wodzie, gotujemy mleko wsypujemy do niego kaszę i gotujemy około 15 minut ciągle mieszając.
Do ugotowanej kaszy dodajemy cukier waniliowy oraz zwykły, możemy dać więcej jak lubimy słodsze desery. Studzimy.
2. Dodajemy serek mascarpone i dokładnie ucieramy mikserem.
3. W pucharki lub szklaneczki wykładamy połowę naszej masy, do drugiej dodajemy rozpuszczoną czekoladę i wykładamy na jasną warstwę.
4. Całość dekorujemy bitą śmietaną lub czekoladą, chłodzimy w lodówce około 30 minut.