

Sladké sushi s čerstvým ovocem a Lipánkem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Rychle připravené, barevné a hravé sushi s Lipánkem, které potěší všechny milovníky sladkých dezertů a zajímavých chutí.



Ingredience

Sushi

- 1 hrnek rýže na sushi
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku smetany
- 1/2 hrnku vody
- 2 lžičce cukru
- Lipánek vanilka, čokoláda
- čerstvé ovoce – kiwi, jahody
- sezamová semínka
- hořká čokoláda
- chia semínka

Malinový dip

- hrneček malin
- Lipánek MAXI smetanový

Návod na přípravu:

V hrnci smícháme mléko, smetanu, vodu a cukr a přivedeme k varu. Pak vsypeme rýži a na mírném ohni vaříme cca 15 minut, dokud rýže neabsorbuje veškerou tekutinu. Odstavíme ji z plotny, necháme zakrytou stát ještě alespoň 10 minut a počkáme, než vychladne.

Mezitím si připravíme malinový dip tak, že smícháme jeden hrneček malin, které rozmělníme, a Lipánek Maxi smetanový.

Dip necháme vychladit v lednici.

Zchladlou rýži rozprostřeme na bambusovou podložku do obdélníku, potřeme ji Lipánkem a poklademe ovocem. Poté z rýže pomocí podložky vytvoříme váleček a rozkrájíme na třetiny. Jednotlivé kousky sushi obalíme v chia semínkách, v hoblinkách čokolády a v sezamových semínkách.

Servírujeme s vychlazeným malinovým dipem.