

## SUSHI AMARENA

### SUSHI

#### Składniki:

Ryż gotowany w mleku kokosowym	300g
Wiśnie Amarena	15 szt
Skórka pomarańczowa kandyzowana	50g
Świeża pomarańcza plastry	20g



#### Przygotowanie:

Zrolować ryż przy pomocy specjalnej maty bambusowej do sushi . Połączyć skórkę pomarańczową kandyzowaną razem z wiśnią Amarena i mocno zrolować razem. Przełożyć wszystko do form i pozostawić w lodówce na 1 godzinę.

W międzyczasie gotować 3 min. na dużym ogniu Fasolkę Mung razem z cukrem. Kiedy Sushi już ostygnie w lodówce odwinąć z bambusa i udekorować ugotowaną fasolką mung oraz świeżą pomarańczą.

#### **Fasolka Mung**

Osuszona Fasolka Mung	150g
Cukier	50g

#### **Pasta Wasabi pistacjowa**

Starte migdały	50g
Pasta pistacjowa Fabbri	25g
Kilka kropel ciemnego Rumu	a.r

#### Przygotowanie:

Połączyć starte migdały razem z pastą pistacjową Fabbri oraz kilkoma kroplami Rumu. Dobrze wymieszać i odstawić.

#### **Ostre paluszki czekoladowe z chili**

Przygotowanie: wymieszać czekoladę razem z pieprzem chili, pozostawić do wystygnięcia w specjalnych formach.

#### **Kompozycja:**

Podawać Sushi razem z pastą wasali pistacjową, z sosem z wiśni Amarena i dekoracją z ostrych paluszków czekoladowych z chili.