

# "Экзотика"



Что нужно:

- маракуйя - 4 шт;
- банан - 2 шт;
- клубника - 8 ягод;
- вишня - 200 г;
- кардамон - 4 зёрнышка;
- мята - 15 листиков;
- сок половины лимона;
- корица - 1 палочка;
- сахар - 1/2 стакана.

Время приготовления: 40 мин.

## Описание

## Приготовление

1. Измельчаем зёрнышки кардамона ножом, засыпаем в кастрюльку и заливаем двумя стаканами воды;
2. Затем добавляем в кастрюльку мелко порубленную мяту, сок лимона, корицу, сахар, перемешиваем, доводим до кипения, снимаем с огня и даём остыть 20 минут;
3. Раскладываем по креманкам сначала мякоть маракуйи, затем нарезанные тонкими кружочками бананы, затем нарезанную тонкими ломтиками клубнику, затем вишню (которую мы предварительно очистили от косточек с помощью булавки);
4. В конце заливаем креманки нашим сиропом.