



**Продукти за 4-6 порции:**

750 гр кайсии

100 гр захар

5 гр желатин

2 с.л.коняк  
1 яйчен белтък  
20 гр ванилова захар  
200 мл сметана 30%  
60 гр захар

### **Начин на приготвяне:**

Измийте кайсиите, разрежете ги на две, извадете костилките.  
Подредете ги с разреза нагоре в тава, покритя с хартия за печене.  
Във всеки плод поставете захар, запечете 10-15 минути в загрята до 180 градуса фурна.  
Заделете от плодовете за украса, от останалите направете плодово пюре.  
Полейте желатина с 2-3 с.л.студена вода, оставете го 10 минути да набъбне.  
Добавете към него алкохола, загрейте на водна баня до разтварянето му.  
Прибавете желатина към плодovото пюре, разбъркайте.  
Оставете в хладилника да започне да желира.  
Разбийте на сняг белтъка, в края прибавете ваниловата захар.  
Разбийте сметаната до меки върхове, добавяйки постепенно захарта.  
Прибавете внимателно белтъка и сметаната към плодovата смес, разбъркайте.  
Разпределете муса в десертни чаши, охладете за минимум 3 часа в хладилника.  
Преди поднасяне гарнирайте с опечените кайсии и листа мента.

