

# deser mascarpone



Autor: **milia34**  
Przepisów: 11 Ocena: 133

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- 250g serka mascarpone
- 250ml śmietanki 30%
- ok 200g zwykłych herbatników
- ok 200g masła
- 1 stołowa łyżka cukru pudru
- 1 opak.małe ,cukru waniliowego
- 2 łyżki stolowe jogurtu naturalnego
- 1 opakowanie śmietanfixu

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuszczamy w rondelku,dodajemy c.waniliowy zdejmujemy z ognia.Herbatniki kruszymy i dodajemy do masła,mieszamy.masę herbatnikowomaślaną wykładamy na dno niewielkiej tortownicy.
- 2 śmietankę ubijamy z cukrem pudrem,pod koniec ubijania dodajmy jogurt naturalny i śmietanfix.dodajemy do serka delikatnie mieszamy wszystko razem i masę serową wykładamy na herbatniki.Równomiernie rozsmarować.Wstawić do lodówki na kilka godzin.
- 3 Wierzch można połączyć sosem ze świeżych truskawek.

## Twoje notatki do przepisu: