

Deser śmietanowo-malinowy



Autor: **ugotujiprzetestuj**
Przepisów: **110** Ocena: **1345**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 250 ml śmietanki 30%
- 150 g malin (kilka odłożyć do dekoracji)
- 4 łyżki cukru pudru (lub więcej)
- kilka dowolnych wafelków
- listki mięty (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Wafelek rozdrabiamy w blenderze. 3/4 ilości wsypujemy na dno pucharka. Maliny z 2 łyżkami cukru pudru (lub więcej, w zależności od kwaśności malin i Waszego gustu) rozdrabiamy w blenderze na mus. Śmietankę ubijamy z 2 łyżkami cukru pudru na gęstą masę. Na warstwę wafelków dodajemy połowę musu malinowego, a następnie połowę śmietany, resztę musu malinowego i na wierzch znów śmietanę. Wierzch dekorujemy pozostałymi wafelkami, malinami i opcjonalnie listkami mięty. Schładzamy w lodówce przez co najmniej godzinę. Smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: