

# Deser z czerwonymi porzeczkami



Autor: **kucharka-amatorka**  
Przepisów: **429** Ocena: **6179**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 250 ml śmietany kremówki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 szkl. czerwonych porzeczek
- 100 g herbatników

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubić kremówkę. Musi być ona wyjęta prosto z lodówki. Dodać cukier puder i nadal chwilę ubijać. Następnie dodawać serek mascarpone i ubijać na wolnych obrotach, aż składniki się połączą.  
Na dno pucharków pokruszyć część herbatników. Na nie wyłożyć krem, który otrzymaliśmy z kremówki i serka mascarpone. Na wierzch czerwone porzeczki. Całość przyozdobić herbatnikami. Można od razu podawać.

## Twoje notatki do przepisu: