

Deser z czerwonymi porzeczkami



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **431** Ocena: **6215**



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 serka 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: