

Deser z serków Philadelphia



Autor: **gargamel**
Przepisów: 4 Ocena: 29



3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- serek philadelphia, 2szt.
- cukier puder, według uznania
- pomarańcza, 1szt.
- banan, 1szt.
- Śmietana do ubijania, 200ml
- czekolada gorzka, pół tabliczki
- Kawa mielona / kakao, do udekorowania

Sposób przygotowania:

- 1 Serki Philadelphia miksujemy z cukrem pudrem (na słodkość według uznania). Po zmiksowaniu nakładamy do pucharków.
- 2 Roztapiamy gorzką czekoladę (można dodać troszkę mleka, żeby była mniej gęsta).
- 3 Pomarańcze, banany, dzielimy na małe kawałeczki i obtaczamy w rozpuszczonej czekoladzie i nakładamy do pucharków.
- 4 Na owoce wylewamy resztę rozpuszczonej czekolady.
- 5 Ubijamy śmietaną z dodatkiem cukru pudru i tak ubitą nakładamy do pucharków.
- 6 Gotowe pucharki wkładamy do lodówki, żeby się schłodziły.
- 7 Przed podaniem deseru, dekorujemy przez posypanie na wierzch kakao lub kawy mielonej.
- 8 SMACZNEGO :-)
- 9 Zamiast bananów, pomarańczy, można dodać owoce według własnego uznania, np: kiwi, brzoskwinie, truskawki.

Twoje notatki do przepisu: