

Krem z Raffaello i białymi brzoskwiniami



Autor: **konhambos**
Przepisów: **353** Ocena: **6791**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 600 g twarogu 20%
- 200 ml śmietany
- 2 paczki cukru waniliowego
- 50 g cukru (opcjonalnie)
- 1 opakowanie Raffaello
- 4 białe brzoskwinie (lub inne owoce)
- 4 łyżki likieru brzoskwiniowego

Sposób przygotowania:

- 1 Smietane ubić z cukrem waniliowym, twarozek ewentualnie posłodzić, jeśli chcemy krem bardziej słodki.
Raffaello pokruszyć, zostawić kilka całych do dekoracji.
Smietane zmieszać z twarozkiem, dodać pokruszone Raffaello.
Brzoskwinie pokroić w kostkę, zmieszać z likierem i poczekać, aby naciagnęły. (Użyłam brzoskwin, które przechowuje w likierze)
- 2 Nałożyć brzoskwinie do pucharków, następnie krem i ozdobić kulka Raffaello.

Twoje notatki do przepisu: