

Malinowa tarta z białą czekoladą



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: 111 Ocena: 984



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- herbatniki (szkolne), 1op
- andrut, 1szt
- masło, 1 łyżka
- serek mascarpone, 125g
- biała czekolada (roztopiona w kąpieli), 100g
- śmietana kremówka 36%, 100ml
- cukier puder, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Herbatniki i andruta kruszymy na drobno. Dodajemy łyżkę masła i razem mieszamy.
- 2 Małą foremkę do tarty lub tortownicę smarujemy masłem i wyklejamy pokruszonymi ciastkami. Ostawiamy do lodówki. Serek mascarpone miksujemy ze śmietaną. Dodajemy cukier. Mieszamy na mniejszych obrotach z przestudzoną białą czekoladą. Wylewamy na przygotowany ciasteczkowy spód. Dekorujemy malinami i wstawiamy do lodówki.

Twoje notatki do przepisu: