

Owocowy deser z mascarpone



Autor: **Wiech_K**

Przepisów: **231** Ocena: **4415**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- opakowanie serka mascarpone (250 g)
- ok. 125 ml śmietanki 30%
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki miodu
- ok. 25 dag mrożonych owoców

Sposób przygotowania:

- 1 Zamrożone owoce wsyp do rondelka, posyp dwoma łyżkami cukru i smaż na małym ogniu. Dodaj dwie łyżki miodu i smaż do chwili, kiedy zrobi się już prawie płynna konfitura. Zostaw do wystudzenia.
- 2 Serek mascarpone i śmietankę (wszystko dobrze schłodzone) ubij z dwoma łyżkami cukru na sztywną pianę.
- 3 Do części ubitej masy możesz dodać 2 łyżki chłodnej konfitury przetartej blenderem.
- 4 Podawaj schłodzone w pucharkach.

Twoje notatki do przepisu: