

" Malinowa tarta z białą czekoladą "



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

andrut	1 szt
masło	1 łyżka
serek mascarpone	125 g
cukier puder	1 łyżeczka
herbatniki	1op op
biała czekolada	100 g
kremówka	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki i andruta kruszymy na drobno.

Dodajemy łyżkę masła i razem mieszamy.

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.