

Deser mascarpone z truskawkami



LADY_CHOCOLATTE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

śmietanka 30%	100 ml
serek mascarpone	3 łyżki
mrożone truskawki	1 garść
cukier puder	2 łyżki
Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat	2 łyżki
biszkopty okrągłe	8 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę ubijamy na sztywno z cukrem z wanilią. Dodajemy serek mascarpone i jeszcze chwilę ubijamy na niskich obrotach. Mrożone truskawki blendujemy na mus z cukrem pudrem. Do pucharków kruszymy po 3 biszkopty do każdego pucharka, następnie nakładamy krem mascarpone. Na koniec polewamy wcześniej przygotowanym musem truskawkowym i dekorujemy jednym całym biszkoptem.