

Deser red velvet



W POSZUKIWANIU INSPIRACJI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Babeczka red velvet	1 sztuka
śmietana kremówka	8 łyżek
serek mascarpone	4 łyżki
cukier puder	3 łyżeczki
barwnik spożywczy czerwony	2-3 krople
truskawki świeże	7 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę ubić z serkiem mascarpone, cukrem i barwnikiem. Babeczkę pokruszyć na bardzo drobne okruszki. Połowę okruchów podzielić między dwa pucharki, następnie do każdego włożyć pokrojone drobno truskawki (po 1,5 sztuki) i wycisnąć na nie połowę kremu. Podobnie postąpić z drugą warstwą pozostawiając odrobinę okruchów do posypania wierzchu deseru. Ostatnią truskawkę pociąć na cienkie plastry i foremką do małych ciasteczek wyciąć z nich serduszka. Udekorować wierzch deseru.