

Ekspresowa masa mascarpone-krówkowa do babeczek



RENATAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Gotowe babeczki	ok.10 szt
serek mascarpone	5 łyżek
masa krówkowa gotowa	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masę krówkową miksujemy z serkiem mascarpone na jednolitą gładką masę. Napełniamy nią babeczki i dekorujemy wiśniami. To takie małe "co nie co" na szybko dla niezapowiedzianych gości. Zaletą tej masy jest fakt, że babeczki nie namiękają, masa nie rozpływa się, dlatego też możemy nią napełnić babeczki zarówno zaraz po przygotowaniu jak również za kilka godzin. Również sama masa na smaku nic nie traci po kilku godzinach.