

## Eton mess deser z kawą i malinami



### WIKTORIA29



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>bezy</b>	10 sztuk
<b>serek mascarpone</b>	200 gram
<b>cukier puder</b>	3 łyżki
<b>żółtka</b>	2 sztuki
<b>kawa rozpuszczalna</b>	2 łyżki
<b>śmietana 30%</b>	200 gram
<b>maliny</b>	100 gram

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę ubijamy z 2 łyżkami cukru pudru.

Serek mascarpone ubijamy w oddzielnym naczyniu wraz z 2 żółtkami oraz 1 łyżką cukru pudru. Dodajemy do niego przetartą przez sitko sypką kawę rozpuszczalną. Mieszamy do połączenia składników.

Maliny miksujemy na mus. Można zostawić kilka w całości.

Bezy kruszymy na mniejsze kawałki.

Do pucharka lub wysokich szklanek nakładamy na przemian po 1 łyżce kremu kawowego, 1 łyżce bitej śmietany, pokruszone bezy oraz mus z malin.