

Jagodowe semifreddo na mascarpone



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	250 g
śmietana 30%	1 szkl
cukier puder	3 łyżki
czekolada mleczna	1/2
jagody	1/2 szkl
ciastka maślane	
czekolada biała	1/2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schłodzoną śmietanę ubić i dodawać po łyżce serka mascarpone. Ubijać wszystko na najwyższych obrotach miksera, a pod koniec dodać cukier puder.
- KROK 2 Podzielić masę na dwie części. Do jednej dodać zmiksowane jagody. Odłożyć trochę całych jagód. Zetrzeć białą czekoladę lub drobno pokroić i dodać do masy jagodowej.
- KROK 3 Do drugiej połowy masy dodać mleczną czekoladę.
- KROK 4 Wyłożyć do keksówki najpierw białą masę. Dobra jest do tego forma silikonowa, zwykłą najlepiej wyłożyć folią spożywczą. Ułożyć warstwę z ciastek, pomiędzy nie powcisnąć całe jagody. Wyłożyć masę jagodową. Wstawić do zamrażalnika.
- KROK 5 Przed podaniem wstawić na ok 30 minut do lodówki. Smacznego!