

Krem pomarańczowy na bazie mascarpone (deser)



MAGDALENAIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

serek mascarpone	125 g
pomarańcza	1 sztuka
cukier puder	4 łyżeczki
herbatniki	6-7 kakaowych
płatki migdałowe	1 łyżeczka
mięta	listki świeżej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki przekładamy mascarpone, dodajemy świeżo wyciśnięty sok z jednej pomarańczy i 4 łyżeczki cukru pudru, całość dokładnie mieszamy.

Na dnie pucharka/szklaneczki wykładamy około 4 połamanych kakaowych herbatników, następnie nakładamy pomarańczowy krem, wbijamy dwa całe herbatniki. Całość posypujemy płatkami migdałowymi i ozdabiamy listkami świeżej mięty.

Podajemy od razu.