

Krem z wędzonej białej czekolady Marcina Budynka



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtka	4
cukier	4 łyżki
serek mascarpone	500 g
biała czekolada	100 g
owoce leśne	do dekoracji
herbata zielona	liściasta do wędzenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób wykonania:

Na patelni rozgrzewamy liście zielonej herbaty. Czekoladę wykładamy na pergamin, zawijamy, układamy na liściach herbaty, przykrywamy pokrywką i wędzimy ok. 15-20 minut.

Żółtka rozcieramy z cukrem, następnie dodajemy serek mascarpone i wędzoną białą czekoladę.

Masę dobrze mieszamy, wlewamy do miseczek i odstawiamy do lodówki na 2 godziny. Po wyciągnięciu z lodówki dekorujemy świeżymi owocami leśnymi i podajemy.