

Pizza z arbuza z serem waniliowym i czekoladą.



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

| | |
|----------------------------|--------------|
| arbuz | 1 plaster |
| serek waniliowy | 10 dag |
| maliny | 6 sztuk |
| czekolada mleczna | 2 dag |
| borówka amerykańska | 0.5 szklanki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Arbuza kroimy na pół i wykrawamy z niego plaster o grubości jakiej chcemy. Następnie plaster kroimy na 6 równych części, w miarę możliwości usuwamy pestki (chyba, że mamy arbuz bezpestkowy) i delikatnie osuszamy ręcznikiem papierowym.
2. Maliny, borówki i listki melisy myjemy i osuszamy. Czekoladę ścieramy na tarce o dużych oczkach lub ścieramy ją nożem (ja tak zrobiłam i wyszły mi ładne wiórki).
3. Pokrojonego arbuza układamy na talerzu, na którym chcemy go podać. Następnie nakładamy po porcji sera i dekorujemy malinami, borówkami, czekoladą i listkami melisy.
4. Podajemy od razu po przygotowaniu. Ja wszystkie składniki miałam z lodówki, więc deser był idealnie chłodny. Im dłużej postoi to serek będzie spływał.
5. Smacznego życzę.