

Puszysty krem

ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Biszkopty	10 szt
serek homogenizowany	20 dag
żółtka jaj	2 szt
mocna kawa	1 filiżanka
cukier	4 łyżki
rum	2 łyżki
czekolada w proszku	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopty zanurzyć w kawie i układać na dnie dużej szklanej miski. Żółtka ukręcić z cukrem, gdy masa będzie puszysta, wlać rum, dodać serek. Dobrze wymieszać. Masę serową wyłożyć na biszkopty, wstawić na pół godziny do lodówki. przed podaniem posypać czekoladą.