

Deser kawowy z mascarpone



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mascarpone	25 dag
żółtka jaj	3 sztuki
cukier	1 łyżeczka
cukier waniliowy	1/2 łyżeczki
Napar z kawy	100 ml
likier kawowy	1 łyżka
Biszkopty	10 sztuk
starta czekolada	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, ubijając dodawać serek mascarpone. Gdy masa będzie jednolita i puszysta wstawić na 30 minut do lodówki. Zaparzyć kawę, wlać do niej likier kawowy. Biszkopty zanurzać w kawie z alkoholem, układać je w pucharkach, na biszkopty nakładać krem, wierzch porypać startą czekoladą.