

Szkocki deser



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

herbatniki	100 gram
kremówka	250 ml
miód	2 łyżki
whisky	2 łyżki
winogrona	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mikserem ubić schłodzoną śmietanę kremówkę. W trakcie ubijania dodać alkohol i miód płynny (najlepiej delikatny lipowy lub wielokwiatowy). Pół paczki herbatników ułożyć na folii spożywczej, przykryć folią i za pomocą wałka dokładnie rozkruszyć. Dodać do ubitej śmietany, dokładnie wymieszać. Do szklanej salaterki włożyć trochę winogron, następnie część ubitej śmietanki, na nią osączone z zalewy i pokrojone w kostkę brzoskwinie i resztę śmietanki. Wierzch udekorować owocami i herbatnikami.