

serek mascarpone z owocami



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	50 dag
cukier puder	10 dag
maliny świeże	50 dag
żółtko jajek	4
białko	2
Biszkopty	
mocny napar z kawy	
alkohol	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce zmiksować i przetrzeć przez sitko. Żółtka utrzeć z cukrem, następnie dodać serek i owoce oraz pianę z białek. Wstawić na ok. 30 minut do lodówki. W tym czasie rozrobić kawę z wodą i alkoholem. Każdy jeden biszkopt szybko maczać w przygotowanym naparze i wyłożyć do formy. Na to naszą serową masę. Tak układać do wyczerpania masy. Ostatnią warstwą powinien być krem. Schładzać całą noc.