

Morele w mlecznych chmurkach



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

moreli	8 dużych
serka homogenizowego	pojemnik
soku z cytryny	1 łyżka
soku malinowego	4 duże łyżki
konfitur malinowych	8 łyżek
cukru pudru	kilka łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z moreli wyciągamy pestki. Serek łączymy z cukrem pudrem, sokiem z malin i łyżeczką soku z cytryny. Całość ubijamy na puszystą masę. Część kremu rozkładamy na spodzie pucharków, na nim układamy połówki moreli, w miejsce po wyciągniętych pestkach kładziemy konfitury, przykrywamy pozostałym kremem, schładzamy przez 10 min.

Smacznego!!!!