blok malinowy



KATARZYNA/KATE1980

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kremówka	1,5 Szklanki
twarożek	40 dag
cukier puder	2 łyżki
maliny świeże	30 dag
cukier waniliowy	
herbatniki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pół szklanki kremówki lekko ubić. Dodać twarożek wymieszany z cukrem pudrem. Dodać maliny i delikatnie wymieszać. Pozostałą śmietanę wymieszać z cukrem waniliowym a następnie ubić na sztywno. Podłużną formę wykładać na przemian herbatnikami i kremem. Schłodzić w lodówce. A następnie wyjąc z formy i całość posmarować bitą śmietaną. Można udekorować polewą czekoladową.