

Deser śmietankowy z jagodami



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

serek mascarpone	250 g
śmietana 30%	150 ml
śmietan fix	
cukier puder	4 łyżki
pomarańcza	1
biszkopty okrągłe	15 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukier puder (3 łyżki) mieszamy z sokiem z pomarańczy, dodajemy serek mascarpone, dokładnie mieszamy.

Śmietanę ubijamy na sztywno z dodatkiem 1 łyżki cukru pudru i śmietan fixu, delikatnie dodajemy do serka.

Do pięciu szklaneczek wkładamy po 2 biszkopty, następnie masę śmietankową, na górę dodajemy owoce i po 1 biszkopcie, chłodzimy w lodówce.

Smacznego!!!!