

Lekki deser z malinami i mascarpone



I LOVE BAKE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biszkopty okrągłe	10 sztuka
sok z cytryny	3 łyżka
Żelatyna wieprzowa Prymat	3 łyżeczka
maliny świeże	1 szklanka
cukier	1/2 szklanka
mascarpone	250 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę rozpuszczamy w 3 łyżkach soku z cytryny i zostawiamy na 3 min. Następnie w garnuszku doprowadzamy do wrzenia zmiksowane maliny razem z cukrem, jak tylko pojawią się bąbelki dodajemy żelatynę i gotujemy ok. 1 min. Odstawiamy do całkowitego wystudzenia. W miseczce łączymy serek z wcześniej gotowanymi malinami. Formę u mnie keksówka o wym. 10 x 20 cm wykładamy folią spożywczą lub papierem do pieczenia. Na spód układamy biszkopty (możemy również je pokruszyć i wyłożyć dno foremki), wylewamy masę serowo - malinową. Na wierzch układamy maliny, otworkami do dołu i przykrywamy lekko folią. Wkładamy do lodówki na min. 2-3 godz., a najlepiej na całą noc. Smacznego. www.ilovebake.pl