

Krem mascarpone z jagodami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jagody	200 gram
drobny cukier	2 łyżki
mascarpone	250 gram
śmietana kremówka	250 ml
cukier puder	4 łyżki
fix do śmietany	1 sztuka
biszkopty podłużne	8 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jagody posyp drobnym cukrem. Kremówkę ubij z cukrem pudrem i fixem, delikatnie wymieszaj z mascarpone. Podziel masę na 2 części. Do jednej dodaj 2/3 jagód. Przygotuj 4 kieliszki, na dno każdego wrzuć po 2 połamane biszkopty. Na nie włóż masę z mascarpone i jagód. Trzecią warstwą będzie jasna masa z mascarpone i kremówki. Na wierzch deseru połóż pozostałe jagody. Przed podaniem schłódź w lodówce.