Deser kakaowy z malibu



WEDITH1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek mascarpone	250 g
śmietana 30%	200 ml
malibu	2 kieliszki
kakao z miodem	3 łyżki
cukier puder	2 łyżki
biszkopty okrągłe	do woli
śmietan fix	1
kawa rozpuszczalna	3 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę ubijamy na sztywno z dodatkiem cukru pudru i śmietan fiksu.
Serek mascarpone mieszamy z malibu i kakao, dodajemy ubitą śmietaną (kilka łyżek zostawiamy do dekoracji)
Kawę rozpuszczamy w 1/4 szklanki wrzątku.
Do pucharków układamy pokrojone w ćwiartki biszkopty polewamy kawą, układamy masę, druga warstwa biszkoptów polanych kawą, masa, na gór ełyżka bitej śmietany. Dekorujemy kakaem, perełkami cukrowymi.
Chłodzimy w lodówce ok 4 godzin.

Masa kakaowa nadaje się idealnie to tortów!!!! Polecam!!!!!