

Sernik z malinami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

maliny świeże	150 g
cukier puder	3 łyżki
brązowy cukier	1 łyżka
cytryna	1 szt
Biszkopty	4 szt
masło	1 łyżka
serek mascarpone	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z cytryny wyciskamy sok. Maliny wkładamy do małego garnka, posypujemy brązowym cukrem i dodajemy 1 łyżkę soku z cytryny. Delikatnie mieszamy i podgrzewamy owoce przez około 5 minut do momentu rozpuszczenia się cukru. Odstawiamy do wystudzenia. Z pozostałego soku z cytryny i cukru pudru robimy lukier (ucieramy dokładnie oba składniki). Do Sera mascarpone dodajemy lukier, mieszamy. Biszkopty kruszymy, dodajemy roztopione masło i przekładamy na dno dwóch szklanek. Na spód biszkoptowy nakładamy masę serową, potem owoce i polewamy syropem.