

Deser serowo-czekoladowy z pomarańczową nutą



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek mascarpone	50 dag
śmietanka 30 %	1/2 szklanka
gorzka czekolada	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańczę starannie umyć i osuszyć. Delikatnie zetrzeć skórkę. Obrać owoc z białej części i błonek. Czekoladę połamać na kawałki, rozpuścić na parze lub w kuchence mikrofalowej. Lekko ostudzoną wymieszać z serkiem, a potem ze śmietanką ubitą z cukrem waniliowym i skórką pomarańczową. Deser rozłożyć do pucharków i schłodzić w lodówce. Podawać przybrany cząstkami pomarańczy.