

Mascarpone dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **krém**
- sýr mascarpone 250 g
- vanilkový cukr 2 balíček
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- **na ozdobu**
- ovoce 1 hrnek
- máta 1 snítka
- **podle chuti**
- med nebo cukr 1 lžíce
- **podle potřeby**
- piškoty 1 miska
- ovoce 1 miska

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze smetany ušleháme tuhou šlehačku. Mascarpone sýr rozmícháme s vanilkovými cukry, zlehka vmícháme šlehačku a med nebo moučkový cukr. Do krému přidáme libovolné ovoce a necháme chvíli rozležet v chladu.

Do mascarpone krému vmícháme pokrájené cukrářské piškoty, rozdělíme do pohárů, ozdobíme

ovocem a lístky máty. Takto připravený mascarpone dezert ihned podáváme.