

Deser z biszkoptów



sposób przygotowania

Śmietankę ubić, dodawać po trochu mascarpone cały czas mieszając, na koniec dodać miód oraz sok z cytryny.

Następnie połączyć wszystkie składniki na poncz, moczyć w nim biszkopty i układać w pucharkach. Za pomocą rękawa cukierniczego uzupełnić pucharki kremem, całość ozdobić skórka cytrynową lub owocami.

składniki

Krem

- 250 gr mascarpone
- sok z połówki cytryny
- kilka kropli soku z limonki
- 250ml śmietanki kremówka 36%
- 2 łyżeczki miodu

Dodatkowo:

- skórka otarta z cytryny oraz limonki

Poncz

- szklanka wody
- sok z połówki cytryny
- opcjonalnie kilka kropli rumu, amaretto lub brandy
- 250ml śmietanki kremówka 36%
- 2 łyżeczki miodu