

Mascarpone pohár

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- sýr mascarpone 200 g
- ořechy 200 g
- smetana ke šlehání 150 g
- kávový likér 2 lžíce
- med 1 lžíce
- vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Do mixéru nalijeme smetanu, přidáme 1 vanilinový cukr a vyšleháme do tuha
2. V míse rozšleháme mascarpone s druhým vanilinovým cukrem, medem a zlehka ho vmícháme do šlehačky
3. Krém rozdělíme do menších skleniček nebo pohárů, na povrchu ho ozdobíme čerstvými ořechy a lístky máty
4. Každý pohár na závěr pokapeme kávovým likérem a před podáváním podle chuti ještě ozdobíme ořechy, případně i jiným drobným ovocem.

Doporučení:

Při přípravě pohárů pro děti nahradíme kávový likér javorovým sirupem nebo některou z hotových sladkých omáček (v obchodech je najdeme pod označením topping).

