

Sněhový pohár s mascarpone

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- maliny 250 g
- mascarpone 150 g
- pískový cukr 60 g
- bílek 2 ks
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z citronové šťávy a bílků ušleháme tuhý sníh, po částech do něj zašleháme pískový cukr a zlehka přimícháme polovinu očištěných malin
2. Mascarpone vidličkou našleháme a po částech ho vmícháme do připraveného sněhu
3. Pěnu rozdělíme do sklenic nebo misek a ozdobíme zbylými malinami.

Doporučení:

Bílky můžeme nahradit šlehačkou v prášku připravenou podle návodu a použít i jiné ovoce