

Mascarpone dvou barev

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 1 lžíce
- čokoláda 1 balení
- maliny 1 hrnek
- mascarpone 250 g
- sušenky 1 balení
- třtinový cukr 1 lžíce
- smetana 300 ml
- vlašské ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) 200 ml smetany přivedeme k varu, odstavíme a nalámeme do ní čokoládu.
- 2) Maliny (či jiné ovoce) zasypeme třtinovým cukrem a zehřejeme téměř na kaši.
- 3) Mascarpone vyšleháme s cukrem a 100 ml smetany.
- 4) Připravíme si skleničky. Na jejich dno rozdrobíme sušenky (například karamelové, co se dávají ke kávě). Pak dáme vrstvu mascarpone (v misce si ponecháme asi 1/3).
- 5) Poté dáme do skleniček maliny a zalijeme je čokoládou - tak, aby nám polovina čokolády zbyla.
- 6) Zbylou čokoládu smícháme se zbylým mascarpone a toto dáme nahoru do skleniček.
- 7) Posypeme nahrubo nasekanými opraženými ořechy.
- 8) Vychladíme a podáváme.

