

Vanilkový krém

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Mascarpone 220 g
- Smetana ke šlehání 400 g
- Moučkový cukr 50 g
- Vanilkový lusk 1.2 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do mísy dejte mascarpone, přidejte smetanu, cukr a semínka z vanilkového lusu. Šlehačem vyšlehejte hustý krém.

Poznámka:

Na 1 dort