

Mascarpone z brzoskwiniami

Składniki:

- 2 szklanki sera ricotta
- 1 ½ szklanki śmietany 35%
- ½ szklanki cukru pudru
- 4 brzoskwinie, obrane i pokrojone

Przygotowanie:

1. Włóż ser do dużej miski i wymieszaj go drewnianą łyżką, żeby stał się gładki.
2. Do sera dodaj żółtka jaj i cukier i dokładnie wymieszaj. Włóż do lodówki do schłodzenia na około godzinę.
3. Na dno każdej z sześciu miseczek nałóż warstwę sera mascarpone, a na nim połóż brzoskwinie. W ten sam sposób nałóż kolejne warstwy, a na wierzchu ser.
4. Udekoruj świeżą miętą. Schłódź przed podaniem.

* Możesz dodać trochę ulubionego likieru do mieszanki w punkcie 1.