

BAŁAGAN Z OWOCÓW LEŚNYCH

Składniki:

500 g owoców leśnych (malin, jeżyn, jagód)

250 g serka mascarpone

250 g śmietany 30%

50-100 ml likieru Limoncello

łyżka stołowa cukru pudru

skórka otarta z 1 limonki + odrobina wyciśniętego soku (do smaku)

świeża mięta do dekoracji

Owoce myjemy, osuszamy. Serek mascarpone łączymy z likierem, cukrem, skórką i sokiem z limonki. Dokładnie miksujemy, aby składniki się połączyły. Śmietanę (dobrze schłodzoną) ubijamy w osobnym pojemniku i delikatnie łączymy z serkiem. Odkładamy kilka owoców do dekoracji, resztę mieszamy z kremem i przekładamy do salaterek. Gotowy deser schładzamy w lodówce. Przed podaniem dekorujemy owocami, listkami mięty i startą na tarce (na drobnych oczkach) skórką z limonki.

Uwagi: Deser można przygotować również z borówek amerykańskich lub truskawek.