

Ванилов крем с маскарпоне и боровинки

Ванилова нежност и боровинкова свежест съчетани с ядки, плод и маскарпоне

about 6 порции (/дозы)



up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

1 пак. Оригинален пудинг
ванилия Dr.Oetker
50 г захар
500 мл прясно мляко
125 г маскарпоне
50 г бадеми филирани
300 г боровинки

1 Приготвяне:

Пригответе пудинга според указанията на опаковката с прясното мляко и захарта. След това разбъркайте маскарпонето в горещия пудинг. Покрийте крема с домакинско фолио, за да не хване коричка. Оставете пудинга да се охлади.

В тиган с незалепащо покритие без мазнина запечете филираните бадемите до златисто и ги оставете да изстинат. Измийте и почистете боровинките.

Напълнете чашите, като редувате пудинг, боровинки, бадеми, пудинг и на края боровинки, бадеми.

recipe.tip.from.the..

- Поднесете десерта добре охладен.