

Prekriveno šumsko voće



Ovaj fini slatkasti i pomalo kiselkasti desert je savršen za zimske dane ali i za ljetne . U zimskim danima ovaj desert je savršen zato što se jede čim ga izvadite iz pećnice a preko ljeta imate osvježavajući hladni desert iz hladnjaka . Ako volite šumsko voće nije loše da ovo isprobate .

SASTOJCI :

250 g . smrznutog šumskog voća ili (jagode , maline , borovnice itd ...)

150 g . Amaretti keksa ili (petit keks , plazma itd ...)

250 g . mascarpone ili svježi sir

250 g . čvrstog jogurta

4-5 žlice meda

45 g . smeđeg šećera (može i obični šećer)

1 mala žličica cimeta

PRIPREMA :

1 . zagrijati pećnicu na 220 stupnjeva ...

2 . sjediniti mascarpone i čvrsti jogurt ...

3 . posebno sjediniti šećer i cimet ...

4 . u male kalupe stavljati 1 žlicu mljevenog keksa po potrebi malo više tako da dno kalupa bude dobro pokriveno , na keks staviti voće te zatim preko voća ide 1 žlica meda .

5 . sipati mascarpone koji je pomješan sa jogurtom skoro do vrha kalupa , voće treba u potpunosti biti prekriveno sa sirom ...

6 . mješavinom šećera i cimeta obilno posuti sir , toliko da se sir vise i ne vidi ...

7 . staviti u zagrijanu pećnicu na 7 – 8 minuta ...

8 . odmah servirati i uživati u vrućem desertu a tko ne voli vruće može i hladno ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri