

Desert cu piersici

Sâmbătă, 18 August 2012 07:48 -



Ingrediente: -1 cutie de piersici in sirop -nutella -3 galbenusuri -3 albusuri -3 linguri de zahar
-250-300 g mascarpone
-3 linguri de vodka cu gust de caise (optional)

Preparare:

Pentru crema de mascarpone batem albusurile spuma tare cu un praf de sare. Separat frecam galbenusurile cu cele 3 linguri de zahar pana devine cremos adaugam si branza mascarpone si frecam in continuare pana se omogenizeaza. Turnam crema de galbenusuri si mascarpone peste albusuri si ametecam cu atentie de jos in sus.

Adaugam si vodka de caise (optional). Asezam in cupe alternand nutella, crema de mascarpone si piersici pana la epuizarea ingredientelor.

Lasam la frigider pentru 3-4 ore.

Pofta buna!!!

sursa:

reteteculinare.ro