



## MALINOWA CHMURKA Z MASCARPONE KUCHMISTRZA



### SKŁADNIKI

#### Krem z Mascarpone:

- 250 g sera **Mascarpone Kuchmistrza**
- 250 ml śmietanki Polskiej 36%
- 3 łyżki cukru pudru

#### Sos malinowy:

- 250 g świeżych malin
- 2 łyżeczki cukru (lub wg uznania)

#### Do podania:

- kilka małych bez
- kilka całych świeżych malin

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wlewamy bardzo zimną **śmietankę Polską**, ubijamy na sztywno. Pod koniec miksowania dodajemy stopniowo cukier puder. Do ubitej śmietanki dodajemy porcjami **ser Mascarpone Kuchmistrza** i na wolnych obrotach dalej ubijamy, aż do połączenia składników na jednolitą masę.

Maliny przecieramy przez sitko na gładki mus. Dosładzamy cukrem do smaku.

Bezy pokruszyć. Do szklaneczek nakładamy kolejno: sos malinowy, pokruszone bezy, krem z **Mascarpone Kuchmistrza**. Powtarzamy do wypełnienia szklanki. Wierzch dekorujemy malinami.