

Crema di Mascarpone

Składniki:

12 dag biszkoptów o smaku migdałowym
5 łyżek likieru Amaretto
4 jajka
6 dag cukru
25 dag serka mascarpone
prażone płatki migdałów

Sposób przygotowania:

Biszkopty pokrusz i umieść w misce. Wlej likier Amaretto i odstaw, żeby biszkopty napęczniały. Oddziel żółtka od białek. Żółtka ubij z cukrem na puszystą masę, dodaj biszkopty, serek mascarpone; całość delikatnie wymieszaj.

Białka ubij i dodaj do masy. Krem przełóż do miseczek i odstaw do lodówki na dwie godziny. Przed podaniem posyp płatkami migdałów.

Smacznego życzy redakcja e-spaghetti.pl!

[Więcej przepisów kuchni włoskiej znajdziesz na stronie e-spaghetti.pl!](http://e-spaghetti.pl)

Polecamy książki:

