

JAHODY S MASCARPONE KRÉMEM

Potřebujeme:

- 250 g mascarpone
- 250 ml smetany ke šlehání
- 20 g práškového sladidla [FAN CUKŘENKA - březový cukr](#)
- 500 g jahod
- 1 balení dlouhých piškotů

Postup:

Smetanu nalijeme do mísy, přidáme práškové sladidlo [FAN CUKŘENKA](#) a vyšleháme do pěny. Do směsi postupně přidáváme a zašleháváme mascarpone. Jahody omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Postupně vrstvíme do sklenic jahody a mascarpone směs. Připravené dezerty vložíme do lednice a necháme alespoň 3 hodiny vychladit.

Servírujeme dozdobené piškoty.

