

# Owocowa Przyjemność z Musli

## Składniki

- ◆ 250 ml śmietany kremówki (36%)
- ◆ 150 g. serka mascarpone
- ◆ 3 łyżki cukru pudru
- ◆ 3 szklanki ulubionych Musli
- ◆ 4 łyżki orzechów włoskich
- ◆ 4 łyżki orzechów laskowych
- ◆ 100g jagód
- ◆ 100g żurawiny
- ◆ Listki mięty do dekoracji



## Wykonanie:



Jagody i żurawinę umyć pod bieżącą wodą i osuszyć na papierowym ręczniku. Orzechy laskowe i włoskie grubo posiekać i wymienić z musli. Śmietanę mocno schłodzić w lodówce, a następnie ubijać mikserem na puszystą masę. Pod koniec ubijania wsypać cukier puder i cukier waniliowy. Do ubitej śmietany dodać serek mascarpone i dalej ubijać, aż powstanie gładki, puszysty krem. Na dno wysokich szklanek lub pucharów wysypać pozostałe musli i nałożyć resztę kremu.

Na wierzchu rozłożyć jagody i żurawinę. Udekorować listkami mięty i podawać. Do deseru można użyć innych sezonowych owoców, np. malin, poziomek, jeżyn czy wiśni.

Lena Duc kl. 8a