

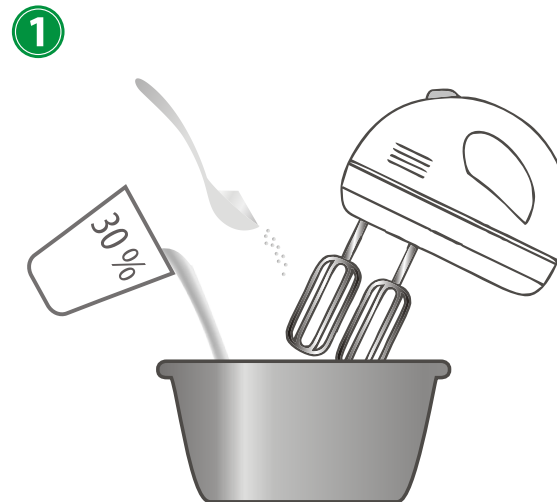


DESER Z MANGO I MASCARPONE

SPOSÓB WYKONANIA:

Składniki na 4 porcje:

- 250 g mascarpone
- 350 g przecieru z mango PURENA
- 2 łyżki cukru pudru
- 200 g śmietany 30 %
- 100 g herbatników



1 Ser mascarpone zmiksować ze śmietaną i cukrem pudrem.



2 Układać warstwowo w naczyniu: masę z mascarpone, następnie przecier z mango.



3 Posypać pokruszonymi herbatnikami.



Wartości odżywcze:

100 g
248 kcal

1 porcja
778 kcal

Gotowy deser spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.