

Krem cynamonowy



90 minut



2 os.



Składniki

- 400 g sera Mascarpone,
- 3 żółtka,
- 3 łyżki cukru,
- 4 łyżki dżemu truskawkowego,
- szczypta cynamonu w proszku

Sposób przygotowania

Żółtka utrzeć z cukrem, aż będą białe i puszyste. Następnie dodać cynamon i cały czas mieszając, powoli dokładać ser.

Gdy składniki się połączą, wstawić krem na godzinę do lodówki.

Na dno miseczek nałożyć po dwie łyżki dżemu truskawkowego. Potem wyłożyć do nich krem.