

Śnieżka z kielkami rzodkiewki, orzechami włoskimi, truskawkami i wiśniami w sosie balsamicznym



Składniki

- 400 g serka mascarpone
- 120 g jogurtu naturalnego typu greckiego
- 50 g cukru pudru
- 1 szklanka wiśni
- 1 szklanka truskawek
- 100 g orzechów włoskich
- 20 g kielków rzodkiewki
- 80 ml octu balsamicznego
- 1 łyżka miodu

Sposób przygotowania

Serek mascarpone, jogurt i cukier zmiksować tak by powstała gładka masa. Serek umieścić w lodówce do schłodzenia. Wiśnie umyć i wydrylować. Truskawki umyć, usunąć szypułki i pokroić na mniejsze kawałki. Do octu balsamicznego dodać miód i dokładnie wymieszać. Wiśnie i truskawki zalać octem balsamicznym i pozostawić na pół godziny. Po tym czasie wiśnie i truskawki wyjąć z octu balsamicznego. Serek mascarpone wyłożyć na talerz, przybrać truskawkami, wiśniami, kielkami rzodkiewki oraz posiekanymi orzechami włoskimi.