Творог с малиной в бисквитных палочках

Автор: Мухаббат
17.11.2011 06:59 -

Очень легкий в приготовлении десерт, внешний вид которого покорит и взрослых, и детей. Думаю, что понравится даже тем, кто не любит творог.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 гр. творога

1-2 ст.л. сахарной пудры (или по вкусу)

2 ст.л. малины

1 ст.л. жирных сливок (22-33%)

5 шт. бисквитного печенья ("дамские пальчики"/ladyfingers)

малина для украшения

веточка мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бисквитное печенье (обычно такое печенье используется для приготовления тирамису) разрезать напополам.

Творог (лучше домашний, сухой и некислый) хорошо размять вилкой, добавить сахарную пудру, перемешать. Добавить сливки и снова хорошо перемешать. Добавить малину, аккуратно перемешать ложкой.

Выложить творожную массу на тарелку при помощи кондитерского кольца. Слегка утрамбовать ложкой. Снять кольцо.

Выложить по кругу печенье. Сверху положить малину, слегка присыпать сахарной пудрой и украсить веточкой мяты.

Автор: Мухаббат
17.11.2011 06:59 -

{jcomments on}