Limetkovo-mascarponový krém

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: **4**

1835 kalorií , **32 g** cukrů , **140 g** tuků , **131 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: https://srecepty.cz/limetkovo-mascarponovy-krem

Příprava

Ze všech ingrediencí vyšleháme nadýchaný krém, přidáme limetkovou šťávu a nastrouhanou limetkovou kůru. Hotový krém plníme do skleniček. Zdobíme třešněmi a čokoládovými hoblinkami. Podáváme vychlazené.

Ingredience

- 2 limety
- 150 g Mascarpone
- 250 g tučného tvarohu
- 70 g řeckého jogurtu
- 2-3 lžíce cukru moučka
- 1 vanilkový cukr
- 250 g třešní
- 100 g hořké čokolády 70%

Kategorie

Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Dezert