

Krem chałwowy

Magdalena Stanik

Krem chałwowy z mascarpone jest doskonały do przełożenia tortu, ale świetnie sprawdza się też jako krem do ciasta czy tart.



PORCJE

1 przełożenie fi20

KATEGORIA

Deser

SKŁADNIKI

- 250 g mascarpone
- 330 ml śmietany kremówki
- 200 g chałwy

INSTRUKCJE

1. Mascarpone ubić razem ze śmietaną.
2. Dodać pokruszoną chałwę i delikatnie wymieszać.