

Krem cytrynowy

Delikatny, cierpki krem cytrynowy na bazie mascarpone. Idealny do przełożenia tortu i dekoracji babeczek.



PORCJE

1 przełożenie fi20

SKŁADNIKI

- 250 g mascarpone
- 300 ml śmietany kremówki min 30%
- 1 łyżka lemon curd

INSTRUKCJE

1. Śmietanę razem z mascarpone ubić na sztywno.
2. Dodać lemon curd. Wymieszać do połączenia się składników.