

Nadzienie do makaroników z borówek

Magda Kubiś

Pyszne nadzienie do makaroników z borówek amerykańskich i białej czekolady.



PORCJE

50 makaroników

SKŁADNIKI

- 100 g borówek amerykańskich
- 125 g białej czekolady
- 60 g śmietany kremówki min. 36%

INSTRUKCJE

1. Borówki doprowadzić do wrzenia.
2. Gotować na małym ogniu do momentu aż większość soku odparuje.
3. Dodać śmietaną kremówkę.
4. Połączone borówki ze śmietaną rozbić blenderem.
5. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej.
6. Do rozpuszczonej czekolady dodać puree z borówek i wymieszać.
7. Odstawić do przestudzenia.
8. Przestudzoną czekoladę z borówkami ubić mikserem na pulchną masę.
9. Gotowym farszem przekładać makaroniki.