

# Przepis na wyśmienity krem hibiskusowy

Marta Komarzyniec

Krem rewelacyjny w smaku i o pięknym kolorze. Idealny do przełożenia tortu lub dekoracji babeczek.



PORCJE

1 tort fi20

KATEGORIA

Deser

## SKŁADNIKI

- 1/2 szklanki suszu z hibiskusa
- 250 g mascarpone
- 300 ml śmietanki kremówki min. 30%
- 1 łyżka cukru pudru opcjonalnie

## INSTRUKCJE

1. Herbatę z hibiskusa (suszoną) zalewamy gorącą śmietaną do przykrycia suszu.
2. Przykrywamy i odstawiamy na przynajmniej 30 minut.
3. Po czym odsączamy na sitku. Odączoną odstawiamy do lodówki do schłodzenia, najlepiej przez noc.
4. Zimną śmietaną ubijamy razem z mascarpone.
5. Można również dodać trochę zmielonego na pył suszu z hibiskusa.