



Hozzávalók:

15 dkg fehér csokoládé, 1 evőkanál
porcukor, 1 csomag vaníliás cukor, 25 dkg
Szarvasi mascarpone sajt, 60 dkg friss
nyári gyümölcs vegyesen (ribiszke, áfonya,
szeder, málna)

1. A darabokra tördelt csokoládét nem túl erős vízgőz fölött fölolvasztjuk. A kétféle cukorral édesítjük. Kanalanként a mascarpone sajtához adjuk.
2. 4 kis üvegtál aljában elosztjuk a megmosott, lecsöpögtetett gyümölcs felét. A csokoládékrémet rákanalazzuk, a maradék gyümölcsöt a tetején elosztjuk. Tálalásig behűtjük.

4 főre

Elkészítési idő: 15 perc

Egy adag: 420 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.