

MALINOWA CHMURKA W PUCHARKACH



składniki:

- 200 g herbatników
- 500 ml śmietanki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 słoik (550 g) malinowego nadzienia do ciast i deserów Helcom
- mini beziki i płatki migdatowe do dekoracji



Sposób przygotowania:

Herbatniki kruszymy niezbyt drobno.

Śmietanę z cukrem pudrem ubijamy na puszystą masę. W pucharkach układamy najpierw warstwę herbatników, następnie na przemian bitą śmietanę oraz nadzienie malinowe. Wierzch dekorujemy mini bezikami i płatkami migdatowymi.



Poznaj przepisy z innymi owocowymi nadzieniami
www.helcomeasycook.pl