



# Crema mascarpone cu amaretti pe oglinda de capșuni

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **10 min**

Timp total **1h 30 min**

Dimensiunea porției **6 portii**

## Ingredient

- 1 Păstăi de vanilie, tăiate și răzuite
- 250 g Mascarpone
- 350 g iaurt cu conținut scăzut de grăsimi
- 40 g lapte
- 160 g zahăr
- 600 g Căpșuni
- Macaroons
- Roiniță pentru decorare

## Pregătire

1. Se adaugă mascarpone, iaurt, lapte, 100 g zahăr și pulpa răzuită a păstăii de vanilie în vasul de amestecare, se amestecă timp de **20 sec./nivel 3.5**, se transferă într-un castron și se pune la frigider. Clătiți vasul de amestecare.
2. Se adaugă căpșuni și 60 g zahăr în vasul de amestecare și piure timp de **15 sec./viteză 7**.
3. Se toarnă o oglindă de sos de căpșuni pe farfuriile de desert, se taie crema de mascarpone cu o lingură de cams și se pune în sos. Se serveste decorat cu amarete si balsam de lamaie.

## Elemente utile

Frigider

## Sugestii & Sfaturi

- Acest desert poate fi preparat alternativ cu căpșuni congelate după sezonul de căpșuni sau servit pe o oglindă de piersici piure sau zmeură.