

Desert od borovnica sa maskarpone kremom



Za dvije osobe

- 1/2 dl slatkog vrhnja
- 100 g čvrstog jogurta (grčki jogurt)
- 130 g maskarpone
- 1/2 dl limunovog soka (1 limun)
- 1 VŽ šećera u prahu (15g)
- 5 listova metvice plus metvica za ukrašavanje
- 300 g borovnica

- 100 g cantuccina

U kipu stavite cantuccine i udarite par puta tavicom da se cantuccini podrobe.

Potom ih još malo sajeckajte nožem kako bi se i bademi polomili. Možete ih dva-tri puta okrenuti u blenderu.



[Op. a] Verrines je fancy (kod fancy se uvijek sjetim Delboya iz Mučki) naziv za mali desert koji se servira u čaši. **[/Op. a]**



Kremu za desert od borovnica i cantuccinna spremamo tako da zajedno promješamo slatko vrhnje, maskarpone, čvrsti (grčki) jogurt, limunov sok u to dodajte prosijani šećer u prahu i nasjeckanu metvicu.

Prvo sve izdrobite vilicom, potom pjenjačom umjesite glatku kremu za desert od borovnica u čaši.

Ako desert od borovnica u čaši spremate samo za odrasle možete u kremu dodati i par kapi likera od naranče (npr. Cointreau).

Umjesto borovnica možete uzeti i neko drugo bobičasto voće (ribizl, maline, kupine, brusnice).

Desert, od borovnica u čašu slažite tako da na dno dođu drobljeni cantuccini, preko toga krema pa borovnice. Redajte tako do vrha, zadnji red moraju biti borovnice. Garnirajte listićima metvice.

Čaše uzmite po želji, ja radim u 2-decilitarskim čašama za vino. One su fino na stalku pa ne moram stalno gledati u stol da bi pogodio žličicom u čašu.

Desert, odnosno verrines od borovnica pripremite par sati prije serviranja jer ne može dugo stajati (cantuccini se napiju tekućine i postanu mekani).

Gledajte samo da čaše prekrijete da desert ne povuče miris hladnjaka.



W