



Sposób przygotowania

Żółtka utrzeć z cukrem, aż będą białe i puszyste. Następnie dodać cynamon i cały czas mieszając, powoli dokładać ser.

Gdy składniki się połączą, wstawić krem na godzinę do lodówki.

Na dno miseczek nałożyć po dwie łyżki dżemu truskawkowego. Potem wyłożyć do nich krem.

Krem cynamonowy



90 minut



2 os.



Składniki

- 400 g sera Mascarpone,
- 3 żółtka,
- 3 łyżki cukru,
- 4 łyżki dżemu truskawkowego,
- szczypta cynamonu w proszku