

ZAKOCHANY DESER KRAKUSKOWY



PRZYGOTOWANIE: **30 MIN** | TRUDNOŚĆ: **PROSTY**

WYKORZYSTANE KRAKUSKI: **PALUSZKI Z KARMELEM, SERDUSZKA, PETIT BEURRE**

SKŁADNIKI

- Krakuski Paluszki z karmelem - 130 g
- Krakuski Serduszka - 130 g
- Krakuski Petit Beurre - 220 g
- 150 g śmietanki 30 %
- 1 serek śmietankowy
- 1 pomarańcza
- 5 łyżeczek cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 łyżka prażonych płatków migdałowych

POLEWA

- 2 łyżeczki kakao
- 60 g masła
- 45 g cukru pudru
- 1,5 łyżki śmietanki 30 %

PRZYGOTOWANIE DESERU:

1. Odkrój skórkę pomarańczy
2. Wyfiletuj i pokrój w kostkę pomarańczę
3. Śmietankę ubij na sztywno
4. Dodaj cukier i cukier waniliowy
5. Dołóż serek i pokrojoną pomarańczę
6. Wymieszaj całość
7. Pokrój Krakuski Paluszki
8. Pokrusz Krakuski Petit Beurre
9. Do masy dodaj migdały i wymieszaj
10. Nałóż masę do pucharków
11. Nakryj warstwą pokrojonych Krakusków Paluszków
12. Posyp pokruszonymi Krakuskami Petit Beurre
13. Nałóż kolejną warstwę masy i ciastek
14. Całość przykryj masą
15. Dodaj śmietankę, cukier puder i masło
16. Mieszaj do rozpuszczenia się
17. Dodaj kakao
18. Mieszaj, mieszaj, mieszaj!
19. Wystudź polewę i polej nią wierzch masy
20. Udekoruj Serduszkami