



reteta-video.ro

Desert la Pahar cu Fructe, Mascarpone si Iaurt

Cand nu prea ai timp de gatit, un **desert la pahar cu fructe, mascarpone si iaurt** te scoate din incurcatura. Sau cand este prea cald afara si sa deschizi aragazul este o adevarata aventura, caci este un **desert rapid, fara coacere**. Sau cand aveti musafiri si timpul este prea scurt, cu siguranta ca o **crema la pahar** este solutia cea mai potrivita. Sau pur si simplu cand va este pofta de ceva dulce, nu vreti sa stati prea mult timp in bucatarie, dar aveti nevoie de un mic rasfat, un **desert la pahar** cu o delicioasa crema mascarpone va aduce zambetul pe buze. Se poate improviza mult pe marginea lui, incepand cu ingredientele folosite. Insa cred ca ramane cel mai simplu si mai rapid desert posibil. Eu am folosit mure, dar puteti sa-l pregatiti cu orice alte fructe proapete sau din compot, de la capsuni, zmeura sau afine, pana la visine sau cirese si chiar prune, caise, piersici, portocale, ananas sau mango sau orice altceva aveti la indemana. Doar ca atunci cand pregatiti **desertul la pahar cu fructe** mai mari, acestea trebuie taiate in bucatele. In locul zaharului, daca nu aveti vreo alergie ciudata (ca mine), puneti peste ele o lingura cu miere. Este chiar mai sanatos! Daca nu pregatiti desertul pentru copii, stropiti bucatile de fructe si cu ceva lichior. In maxim 15 minute este gata! Practic este un **tiramisu fara oua**, diferenta majora fiind ca biscuitii sau piscoturile sunt insiropate doar cu sucul lasat de fructe si este in pahar. In ceea ce priveste **crema mascarpone** aveti grija sa nu o bateti prea mult, caci altfel se va taia. Iaurtul grecesc poate fi inlocuit cu un alt iaurt, dar care sa fie bine scrurs si sa nu fie acru, chiar si cu ricotta sau cu frisca naturala batuta bine pana cand devine ferma. Trebuie doar sa va jucati putin cu ingredientele si gusturile pentru un "**cheesecake** descompus", dar tare aspectuos! O sa aveti intr-un pahar un desert cu tot ce este mai bun pe lume: blat simplu, usor insiropat, crema fina de mascarpone si iaurt, fructe si un strop de ciocolata.

INGREDIENTE DESERT LA PAHAR CU FRUCTE, MASCARPONE SI IAURT

175 g de biscuiti (sau piscoturi)

250 g de branza mascarpone

3 linguri cu zahar pudra

125 g de iaurt grecesc

150 g de fructe (mure, capsuni, zmeura, afine, coacaze, smochine, visine, cirese, prune, caise, piersici, mango, ananas, portocale, ...)

2 linguri cu zahar pudra

o lingurita cu extract de vanilie

cateva fructe pentru ornat

ciocolata rasa pentru ornat

2 linguri cu lichior (optional)

MOD DE PREPARARE DESERT LA PAHAR CU FRUCTE, MASCARPONE SI IAURT

PASUL 1

Peste fructe punem cele 2 linguri cu zahar pudra (sau o lingura cu miere) si extractul de vanilie si amestecam usor, apoi le lasam deoparte, acoperite, pentru a isi lasa zeama.

PASUL 2

Peste branza mascarpone adaugam cele 3 linguri cu zahar pudra si amestecam bine. Puteti sa folositi si mixerul, dar bateti maxim 1 minut, doar pana la omogenizare si nu mai mult, pentru ca altfel crema se va taia. Punem iaurtul grecesc, sfaramam deasupra cam 25 g de biscuiti (acestia vor da consistenta cremei mascarpone) si amestecam.

PASUL 3

Zdrobim sau rupem biscuitii ramasi.

PASUL 4

Pregatim 4 pahare in care punem cate un strat de biscuiti sfaramati. Deasupra lor adaugam fructele, impreuna cu sucul pe care si l-au lasat si care va insiropa biscuitii, iar apoi umplem paharele cu crema de branza si iaurt.

PASUL 5

Nivelam deasupra, in timp ce rotim paharele pentru a fi mai usor si decoram cu ciocolata rasa si cateva fructe.

PASUL 6

Punem cupele cu desert in frigider pentru minim o ora, apoi servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Desert la Pahar cu Fructe, Mascarpone si Iaurt.

POFTA BUNA!