Deser „dżdżownice w ziemi”

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 10 minut
Liczba porcji: 4 porcje
Czas gotowania: 1 minuta

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 150 g ciastek oreo. Założyć pokrywę z
   zamkniętą zaślepką, rozdrobnić ciastka. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, rozdrobnione ciastka przesypać do miseczki.
3. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, odważyć 250 g serka mascarpone, 200 g
   śmietany kremówki 36% oraz wsypać 30 g cukru pudru. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką.
   Wymieszać krem. Czas 30 sekund, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę. Do 4 ozdobnych słoiczków lub pucharków na deser na dno wyłożyć warstwę
   kremu, kolejno wysypać warstwę pokruszonych ciastek oreo. Kolejno znów warstwa kremu, na
   końcu ponownie pokruszone ciastka oreo. Na wierzchu między ciastka włożyć żelki dżdżownice.
   Deser można udekorować świeżymi listkami mięty.

Wskazówki :

- Deser najlepiej przechowywać w lodówce.