



przepisy.pl

Deser biszkoptowo-owocowy

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- cukier - 2 łyżki
- masło - 1 łyżka
- śmietana kremówka - 1 szklanka
- opakowanie biszkoptów - 1 gram
- kilka kostek kandyzowanej papai - 1 gram
- owoców kiwi - 5 sztuk
- szklanka białego wina musującego lub szampa półwytrawnego - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

- 1.
2. Na początek ubić na sztywno śmietanę z jedną łyżką cukru. Kiwi umyć, obrać ze skórki i pokroić, następnie rozduścić kiwi widelcem pozostawiając 4 plasterki kiwi do ozdoby. Potem powstałą masę z kiwi posłodzić jedną łyżeczką cukru i zmiksować. Masę przełożyć do miseczek lub specjalnych szklanych pucharków. Następnie biszkopty pomoczyć w szampanie lub winie, ale nie za długo. Ułożyć je na masie z kiwi. Stopić masło, potem je ostudzić i poleć biszkopty. Na wierzch wyłożyć bitą śmietaną (najlepiej bitą śmietaną przełożyć do sprycy i wtedy udekorować bitą śmietaną). Na koniec ozdobić plasterkami kiwi i kandyzowaną papają.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl