



Mascarpone krema z jagodami v kozarcu

🕒 35–40 Min   

Priprava

- 1 Za žele segrejte vodo skupaj z Agartino ter kuhajte pod vretjem vsaj 2 minuti.
- 2 Zmiksajte jagode, dodajte vodo z Agartino ter sladkor v prahu in dobro premešajte. Mešanico precedite in pustite, da se nekoliko ohladi.
- 3 Kozarce nagnite, jih napolnite z želejem ter jih nagnjene položite v pekač. Daje jih na hladno in pustite, da se žele zgosti.
- 4 Za kremo najprej dobro zmešajte mascarpone, smetano ter sladkor v prahu. Dodajte limonin sok in semena iz vanilijevega stroka. Kremo dodajte v kozarce z želejem ter okrasite z svežimi jagodami.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za žele:

250 g	Mešanih jagod
1l	Vode
15 g	Sladkorja v prahu
5 g	♦ Agartina

Za kremo:

500 g	Sira mascarpone
100 ml	Smetane
0.5	Limone
1 strok	♦ Bourbon vanilija cela

