

Crema la pahar cu lichior de oua si zmeura



Dragii mei, a trecut atata vreme de cand nu v-am mai dat niciun semn de viata, dar sa nu credeti ca v-am uitat!!! Am asteptat ziua Sfintei Invieri pentru a va putea ura, cu mare bucurie si din tot sufletul, „Hristos a Inviat!”

Desertul nostru de Pasti este unul rapid si usor, o crema la pahar cu lichior de oua si zmeura, din care abia asteptam sa ne infruptam!!! ☐

Va imbratisez pe toti cu drag! Paste fericit!

Ingrediente pentru 6 portii:

Crema de lichior de oua (aici il aveti in doua variante: **simplu si cu ciocolata**):

- 4 galbenusuri
- 150 g zahar pudra vanilat
- 80 ml Limoncello sau rom alb
- 500 g branza Mascarpone

Strat crocant:

- 150 g fulgi de ovaz
- 200 g ciocolata alba
- 30 g ulei de cocos solid (presat la rece)

In plus:

- 300-350 g zmeura proaspata

Sfat: puteti inlocui fulgii de ovaz, care intra in compozitia „stratului crocant” cu biscuiti digestivi iar uleiul de cocos, cu unt (v-am dat mai multe detalii in postare, mai jos).

Pentru voi!!! Impreuna cu toate **retetele de Pasti** de pe blogul meu
□



Mod de preparare:

Pentru crema de lichior de oua, se amesteca galbenusurile (ouale sa fie foarte proaspete) cu zaharul pudra vanilat si cu Limoncello. Folositi mixerul pentru cateva secunde, la putere maxima, sau o furculita cu care sa „bateti” bine crema. Veti obtine un lichior de oua instant, un lichior de oua cu aroma blanda de lamaie □ La final, crema de lichior se amesteca, putin cate putin, cu branza Mascarpone. Daca nu vreti sa consumati oua crude, puneti totul la bain-marie pentru cca. 5-8 minute. Cand crema e gata, si e bine racorita, se amesteca cu mascarpone.

Pentru stratul crocant de la baza paharelor, radeti ciocolata alba pe razatoarea mare sau tocati-o in bucatele si amestecati-o cu uleiul de cocos si fulgii de ovaz. Puneti compositia rezultata la foc mic pana cand ciocolata si untul de cocos se topesc. Amestecati intruna! Daca nu aveti ulei de cocos, folositi unt cu 80% grasime.

Lasati sa se raceasca putin dupa care puneti cate 2 linguri in fiecare pahar. Nu apasati, lasati sa „curga” din lingura.

In continuare, se toarna crema de lichior, in mod egal, in fiecare pahar si se orneaza cu zmeura.

Foarte usor, asa e?! ☐ Si foarte rapid...si gustos!!!



Laura Sava

Va las cateva oua rosii, dragilor, cateva zambile din gradina...



...si o ramurica din ciresul nostru japonez, care a inflorit asa frumos zilele astea:



Paste fericit, prieteni dragi!!!



Laura Sava