

Crema la pahar cu piscoturi si zmeura



0 crema nemaipomenit de gustoasa si aromata aceasta crema la pahar cu piscoturi si zmeura...un fel de tiramisu cu fructe, numai ca e la pahar ☐ 0 puteti incerca si cu coacaze rosii sau capsuni, ori visine, cum va place!!!

Va fi delicioasa, orice alegere veti face ☐

Iar daca va place ciocolata, puteti incerca si aceasta varianta, la fel de spectaculoasa: **Crema la pahar cu lichior de oua si zmeura**

Ingrediente pentru 4 portii:

- 500 g zmeura

- 4 linguri zahar pudra
- 3 linguri zmeurata
- 2 oua mari
- 250 g mascarpone sau branza dulce de vaci
- 100 ml smantana pentru frisca
- 4 piscoturi

Si lui Bogdi i-a placut foooarte mult!!! Si-a lasat pana si masinutele pe pervaz ca sa se bucure de acest desert delicios :))



Mod de preparare:

Zmeura se curata si se amesteca cu 2 linguri zahar pudra si cu zmeurata (eu am pus visinata, ca am litri intregi in casa ☺)



Se separa ouale. Galbenusurile se bat cu 2 linguri zahar pudra. Se adauga mascarpone, lingura cu lingura si se omogenizeaza:



Daca nu va surade ideea de oua crude in mancare, puneti la bain-marie galbenusurile cu zaharul si o lingura lapte (sau chiar ouale intregi, cu tot cu albusuri) si lasati „la fiert” cca. 5-8 minute.

Se bat albusurile, la care eu am mai adaugat 2 pliculete de zahar vanilat:



...si frisca:



Ambele se inglobeaza, pe rand, in crema:



Se sfarama piscoturile:



In pahare inalte de desert se aseaza straturi alternative de crema, zmeura si piscoturi sfaramate:



Laura Sava



Se incheie cu un strat de fructe rosii.

Se pastreaza la frigider pana in momentul consumarii (cu cat le lasam mai mult -cu atat mai bine, pentru ca piscoturile sa apuce sa se inmoaie iar aromele sa faca cunostinta ☐)

Inainte de a fi adus la masa, desertul se poate garnisi cu frunzulite de menta.

Poza finala, nu prea dichisita... nu aveam nici frunze de menta si n-am mai apucat sa le fac nici macar un mot de frisca ☐ ...dar, in final, nici n-a contat, caci dupa nici jumatate de ora de stat la frigider (mai mult n-am rezistat) ...ne-am delectat cu cea mai buna crema din lume, cu un gust divin!

Fara nici o exagerare! Cipi deja m-a intrebat cand mai fac o portie :))



Laura Sava