

Leśny pucharek z winnym musem



4 porcje



35 minut +
oczekiwanie



na winie

Składniki

Liczba porcji: 4

- 300 g serka mascarpone
- 400 g jogurtu greckiego
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru z prawdziwą wanilią
- 170 g herbatników
- 200 g malin
- 100 g borówek amerykańskich
- 50 ml czerwonego wina wytrawnego
- 1 opakowanie galaretki truskawkowej

świeże owoce do dekoracji



PRZYGOTOWANIE:

1. Maliny i borówki przebrać, opłukać i osuszyć. Owoce zmiksować na gładki mus z 1 łyżeczką cukru pudru, po czym przelać do rondelka.

2. Do owocowego purée wlać wino i całość podgrzać na małym ogniu. Następnie wsypać galaretkę i mieszać do jej rozpuszczenia. Masę ostudzić.
3. Mascarpone wymieszać z jogurtem, cukrem z wanilią i pozostałym cukrem pudrem.
4. Do pucharków przełożyć krem serowy, a na nim rozprowadzić tężejący mus owocowy. Wstawić na 2 godziny do lodówki.
5. Herbatniki drobno pokruszyć (np. za pomocą wałka) i ułożyć na musie. Wierzch posypać owocami. Udekorować według uznania, np. listkami mięty i rurkami wafłowymi.

Sprawdź też! [7 pomysłów na ekspresowe słodkości bez pieczenia](#)

To pasuje



Gamay

Odmiana ta jest rozpowszechniona we Francji, a szczególną popularnością cieszą się wina z regionu Beaujolais. Zasadniczo z gamay produkuje się młode wina, przeznaczone do szybkiej konsumpcji – mają jasny kolor, mocno owocowy smak i wyraźny aromat malin, wiśni, borówek i truskawek. Świetnie sprawdzi się w naszym deserze.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/lesny-pucharek-z-winnym-musem/>