

SPRAWDZONY PRZEPIS NA

BŁYSKAWICZNY BISZKOPT Z BORÓWKAMI

Składniki:

- **Gotowy spód biszkoptowy**
- **250g serka mascarpone**
- **2 łyżki cukru pudru**
 - **borówki**
- **100ml mleka**

Przygotowanie:

1. Serek mascarpone ubić razem z mlekiem
2. Następnie dodać cukier puder.
3. Wymieszać z borówkami.
4. Tak przygotowaną masę wyłożyć na biszkopt.
5. Schłodzić w lodówce.

SMACZNEGO!