Babeczka cytrynowo-miętowa z mascarpone

H A B I B I

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- serek mascarpone - 350 g
- galaretka cytrynowa - 1 opakowanie
- ekstrakt miętowy - do smaku
- ksylitol - do smaku
- chłodna woda - 150 ml

Dodatkowe info:

Deser jest bardzo prosty i szybki w przygotowaniu. Dość szybko tężeje, więc nie musi się długo chłodzić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Galaretkę zalać chłodną wodą, wymieszać i odstawić na kilkanaście minut do spęcznienia. Rozpuścić w gorącej kąpieli wodnej i odstawić do przestygnięcia.

Serek mascarpone pozostawić w temperaturze pokojowej i wymieszać z niewielką ilością ekstraktu miętowego. Dodać rozpuszczoną galaretkę i do smaku osłodzić ksylitolem.

Foremkę o pojemności nieco większej niż 500ml posmarować olejem i delikatnie przetrzeć ręcznikiem papierowym. Formę wypełnić masą serową.

Wstawić do lodówki na godzinę do czasu stężenia. Przełożyć na talerzyk i przybrać listkami mięty. Ja dodatkowo ozdobiłam deser domowymi żelkami.