




## Krem budyniowy z mascarpone

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

### Składniki:

masło - 200 g

śmietana 30 % - 300 ml

budynie śmietankowe bez cukru - 2 opakowanie

serek mascarpone - 250 g

mleko - 600 ml

cukier puder - 3 - 4 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** 2,5 szklanki mleka zagotować, a w pozostałym mleku rozmieszać budynie.

Rozmieszane budynie wlać cały czas intensywnie mieszając do gotującego się mleka aż powstanie gęsty budyń. Zdjąć z ognia i całkowicie wystudzić. (ma być całkowicie zimny). W międzyczasie masło zmiksować z cukrem pudrem do białości. Śmietanę 30 % ubić na sztywno, połączyć z serkiem mascarpone.

Do masy maślanej cały czas miksując porcjami dodawać zimny, wystudzony budyń, następnie krem połączyć ze śmietaną i z serkiem mascarpone.

Schłodzić w lodówce.