

Puszysty deser wiśniowo czekoladowy z sera Manouri

Składniki na 4 porcje:

- Ser Manouri 200g
- Cukier puder 2 łyżki
- Śmietana kremówka 30% 100ml
- Konfitura z wiśni 4 łyżki
- Herbatniki 8szt
- Czekolada gorzka 50g
- Wiśniówka 4 łyżeczki

Do dekoracji:

- Pistacje 2 łyżki
- Herbatniki rozkruszone 4 łyżki
- Cukier puder 1 łyżka
- Świeża mięta

Sposób wykonania:

Rozkruszamy herbatniki. Ścieramy na tarce czekoladę. Obrane z łupinek pistacje prażymy na suchej patelni i siekamy na mniejsze kawałki. Miksujemy w misce ser Manouri z cukrem pudrem i śmietanką na jednolitą masę. Do 4 pucharków wsypujemy po 1 łyżce rozkruszonych herbatników, wykładamy po 1 łyżce konfitury z wiśni i polewamy połową wiśniówki (po pół łyżeczki na porcję). Kremową masę dzielimy na 2 części i połowę rozkładamy do pucharków. Posypujemy czekoladą. Powtarzamy czynności ze wszystkimi składnikami. Deser dekorujemy pistacjami, świeżą miętą i posypujemy niewielką ilością rozkruszonych herbatników oraz czekoladą.