

Rezept vum TUDORSGEESCHTER
SPEEDY-MISU

🕒 6 Portiounen ⌚ 15 Minutten 🌿 Hierscht

Eegiel (4) an Zocker (100 g) schloen, Mascarpone (500 g) a Speedy (3-4 lL) derbäi schëdden an dat Ganzt gutt mëschen. D'Eewäiss (2) zu Schnéi schloen a virsiichteg ënnert d'Mass hiewen. D'Hallschent vun de Läffelsbiscuiten (insgesamt 200 g) kuerz an de Speedy (3-4 lL) oder den Orangëjus (¼ l) zappen, duerno an d'Schossel leeën a mat der Hallschent vun der Mascarponecrème bedecken.

Dee ganze Spaass mat der anerer Hallschent widderhuelen an duerno alles beienee fir e puer Stonnen an de Frigo stellen.



sënnlech