



Sirop și cremă de zmeură

Ingrediente sirop de zmeură



- 150 grame zmeură proaspătă
- 4 linguri de zahăr
- 4 linguri de apă

Preparare sirop de zmeură

Se pun pe foc la fiert. După ce fructele s-au înmuiat mai fierbem 3-4 minute.



Strecurăm siropul printr-o sită pentru a elimina semințele.



Lăsăm să se răcească.

Ingrediente cremă de zmeură

- 250 grame mascarpone (de exemplu [această brânză mascarpone](#))
- 400 grame friscă din smântână (30% grăsime – de exemplu

[această Gusturi Românești](#)) sau frișcă lichidă (de exemplu [aceasta](#))

- 150 grame zahăr pudră și încă 2 linguri pentru frișcă
- Siropul de zmeură

Preparare cremă de zmeură

Într-un bol mixăm mascarpone cu zahărul pudră.



În alt bol mixăm smântâna pentru frișcă sau frișca lichidă (nu de tot, trebuie să nu fie foarte fermă).



Adăugăm frișca peste mascarpone, siropul de zmeură și mixăm la viteză mare până obținem o cremă spumoasă și fermă. O dăm la rece aproximativ o oră.

