



Продукти за 10-12 броя:

- 150 гр мед
- 150 гр яйца – 3 големи
- 150 гр Маскарпоне
- 150 гр ягодово шампанско (розе или ягодово вино)
- 150 гр пресято брашно
- 25 гр ягодово нишесте
- 20 гр ягодов прах (смян замразен ягодов чипс)
- 5 гр бакпулвер

Начин на приготвяне:

- Разбийте с миксер на светъл крем яйцата и меда – 5-8 минути.
- Прибавете Маскарпонето, разбъркайте.
- В купа смесете всички сухи продукти.
- В три приема ги добавете към яйчената смес, редувайте с виното.
- Не прекалявайте с разбъркването, разпределете във формите.
- Печете в предварително загрята до 175 градуса фурна – 20-25 минути.
- Охладете върху решетка и поднесете с пресни ягоди и сметана.