

Składniki:

- Makaron świderki 320g
- Truskawki 400g
- Sól do gotowania makaronu
- Serek mascarpone 300g
- Cytryna 1 szt. (skórka otarta i wyciśnięty sok)
- Cukier 6 łyżeczek
- Miętą 12 listków
- Aromat waniliowy lub cukier waniliowy 1 łyżeczka

Przygotowanie:

1. Ugotuj makaron w osolonej wodzie, dodając łyżeczkę cukru.
2. W misce wymieszaj mascarpone, trochę wody z gotowania makaronu, sok z cytryny, 3 łyżeczki cukru.
3. Pokrój truskawki, dodaj 3 łyżeczki cukru, skórkę i sok z cytryny, aromat waniliowy. Wymieszaj, odstaw na 30 minut.
4. Ugotowany makaron odcedź, wymieszaj z sosem mascarpone.
5. Podawaj na półmisku, polewając truskawkami i syropem, udekoruj miętą.