

# Avokádový krém s malinami

**Počet porcií:** 3

**Čas prípravy:** 15 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Najprv rozvaríme maliny, ku ktorým pridáme trošičku vody a podľa chuti osladíme (trstinovým) cukrom. Necháme schlaďiť. Avokádo rozkrojíme, zbavíme kôstky a lyžicou vydlabeme do misky. Zalejeme citrónovou šťavou, aby nám nezhnedlo, a dôkladne roztláčime vidličkou. Primiešame tvaroh, smotanu a podľa chuti med. Vyšľaháme a potom už len vrstváme do pripravených pohárov. Ozdobíme mäťou a malinami.

## Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Citróny** - 40 g
- **Mäta pieporná** - 2 g
- **Maliny čerstvé** - 25 g
- **Med včelí kvetový** - 7 g
- **Cukor kryštál** - 5 g
- **Smotana na šľahanie** - 100 g
- **Avokádo** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

