

Malinovo-jogurtový krém

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Smotanu na šľahanie a cukor krupicu dáme do misy a vyšľaháme dotuha. Potom pridáme biely jogurt a opatrne vmiešame spolu s malinami. Niekoľko malín si necháme na ozdobu. Krémom naplníme pohár, ozdobíme kúskami malín a lístkami mäty.

Ingrediencie

- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 500 g
- **Mäta pieporná** - 2 g
- **Maliny čerstvé** - 500 g
- **Cukor kryštál** - 50 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

