

Studený krém s ananásom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Krupicu (3 PL) uvaríme v mlieku s vanilkou a necháme vychladnúť. Do studenej kaše zamiešame 100 g ananásu (postrúhaného), ušľahanú smotanu a krém vylejeme do formy vypláchnutej studenou vodou. Formu vložíme do chladničky vychladíť. Ozdobíme šľahačkou a ovocím.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 45 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Ananás** - 140 g
- **Vanilkový struk** - 1 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 80 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 300 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

