

Mrazený krém

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 10 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny (250 g tučného hrudkovitého tvarohu, 2 lyžice kakaa, 1 vajce, 1 lyžica práškového cukru, 1 - 2 lyžice mlieka) spolu rozmixujeme, vlejeme do vhodnej nádoby a uložíme asi na 4 hodiny do mrazničky alebo do výparníka chladničky. Krém pred podávaním ozdobíme šľahačkou, čokoládou či inými ingredienciami, podľa vlastnej fantázie.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 20 g
- **KAKAO TMAVÉ LIANA EXCLUSIVE 100 g** - 25 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Horká čokoláda 70% 80 g** - 40 g
- **Mäta pieporná** - 2 g
- **Cukor múčka** - 15 g
- **Vajcia** - 50 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

