Rychlá dobrůtka

Kategorie: Poháry/zmrzliny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 tvaroh
1 šlehačka Cremefine od Ramy
1 vanilkový cukr
1 lžíce skořice
piškoty
káva

Postup

Postup přípravy: Tvaroh dáme do mísy. Do šlehačky dáme vanilkový cukr a ušleháme ne moc do husta, aby byla tekutá, vlijeme k tvarohu, dáme skořici a umícháme do hladka. Pokud se to někomu bude zdát málo sladké, může přisladit. Uvaříme kávu, do které máčíme piškoty a dáváme do širší, nižší sklenice abychom pokryly dno, asi tak 5 piškotů, na to dáme vrstvu krému, opět piškoty a poslední vrstvu krému. Povrch lehce posypeme skořicí. Je možné skořici i vynechat, pokud ji někdo moc nemusí. V tom případě povrch posypu hořkým kakaem nebo grankem.

Toto množství vystačí na 4 sklenice. Dělám i variantu pro ty, kdo dbají na linii, kdy místo šlehačky dám 2 bílé jogurty activia.