

Tvarohový krém

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

50 g mandlových sušenek nebo dětských piškotů, 75 ml vaječného koňaku, 175 g tvarohu, 1 lžička cukru, 1 lžíce citronové šťávy, 100 g smetany ke šlehání, ztužovač šlehačky

Postup

Postup přípravy: Sušenky rozdělíme do dvou sklenic a pokapeme je lžící vaječného koňaku. Tvaroh, zbylý koňak, cukr a citronovu šťávu utřeme dohladka. Smetanu ušleháme dotuha, během šlehání přidáme podle potřeby ztužovač. Šlehačku vmícháme do krému, rozdělíme do sklenic a až do podávání necháme na chladném místě.