

Pohár s jogurtovým krémem a třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- třešně 300 g
- tvaroh 250 g
- bílý jogurt 200 g
- moučkový cukr 150 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- cukrářské piškoty 4 ks
- skořicový cukr 1 balíček
- ztužovač smetany 1 balíček

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pomocí ručního mixéru vyšleháme bílý jogurt s tvarohem a moučkový cukrem
2. Do krému vmícháme citrónovou šťávu
3. Dobře vychlazenou smetanu smícháme se ztužovačem a vyšleháme na pevnou šlehačku, tu zlehka vmícháme do jogurtové hmoty
4. Do zmrzlinových pohárů dáme na střídačku vypeckované třešně a připravený krém
5. Jednotlivé poháry zdobíme piškoty, třešněmi a dle chuti sypeme skořicovým cukrem.