

# Pohár s tvarohovým krémem a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- tvaroh 250 g
- smetana ke šlehání 0.25 l
- moučkový cukr 1 lžíce
- mandarinka 2 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Měkký tvaroh rozmícháme s cukrem
2. Vychlazenou smetanu pevně ušleháme a zlehka vmícháme do tvarohového krému
3. Oloupané mandarinky (pomeranče) nakrájíme, větší část hroznů rozpůlíme a zbavíme zrníček
4. Vše zlehka vmícháme do krému
5. Dezert rozdělíme do pohárů a ozdobíme čokoládou a hroznovým vínem, plátkem mandarinky (pomeranče).

Doporučení:

Ovoce lze libovolně měnit dle ročního období, či stavu vaší ledničky.