

Tvarohové kopečky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílek 2 ks
- citrónová šťáva 1 ks
- cukr krupice 275 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- maliny 250 g
- smetana 125 ml
- tvaroh 150 g
- vošně 20 ks
- želatina 6 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu dát nabobtnat, tvaroh se 125g cukru a sůl promíchat metlou. Ušlehat si zvlášť bílky a smetanu. Želatinu vymáchat, rozpustit a zamíchat do tvarohu. Postupně vmíchat šlehačku a sníh. Formičky vypláchnout studenou vodou a naplnit tvarohovou směsí. Uložit na 90 minut do chladničky. Zbytek cukru vařit ve 125 ml vody asi 5 minut na sirup, nechat vychladnout. Višně namočit do sirupu, 12 přebraných malin dát stranou, zbytek s citrónovou šťávou a vanilkovým cukrem rozmělnit. Tvarohové kopečky vyklopit, navršíť ovoce i omáčku a ozdobit meduňkou