

Želva piškotovo-banánová

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- piškoty 1 balení
- tvaroh 1 kostka
- banán 6 ks
- zakysaná smetana 1 kelímek
- smetana ke šlehání 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Stačí nějaká menší kulatá miska, kterou vyložíme potravinářskou folií nebo mikrotenovým sáčkem a dno misky a na boky postupně naskládáme kolečka banánů. Nemusíte se bát, hezky to drží.

Na naskládané banány v misce postupně naskládáme piškoty s tím, co jsme si umíchali, buď něco jako recept na tiramisu a nebo já umíchám podle toho, co doma je a to že ušlehám smetanu ke šlehání s cukrem, přidám bílý jogurt nebo tvaroh, kdo co má rád a přidám zakysanou smetanu. Až je miska plná, přikryjeme alobalem nebo mikrotenovým sáčkem a dáme do lednice ztuhnout.

Potom vyklopíme na talíř, vytvoříme nožky a ocásek z banánů a hlavičku, co doma najdete.

Poznámka:

místo tvarohu můžeme použít bílý jogurt a místo zakysané smetany pomazánkové máslo