

Mlska od babičky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- sušenky BeBe kakaové 2 balení
- sušenky BeBe bílé 2 balení
- ztužovač šlehačky 1 balení
- rum 1 cl
- smetana ke šlehání 200 g
- švestková povidla 1 hrnek
- tvaroh 400 g
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Všechny sušenky potřeme z jedné strany povidly a polovinu jich naskládáme na plech vyložený alobalem. Povidla budou nahoře, potřeme stejnoměrně krémem a nahoru poklademe zbylé potřené sušenky. Pokapeme rumem a dáme do chladna přes noc rozležet. Na krém rozšleháme tvaroh se zakysanou smetanou a lehce vmícháme ušlehanou smetanu se ztužovačem, podle chuti přidáme cukr. Druhý den nakrájíme mezi sušenkami nebo podle chuti odlamujeme a zbytek necháváme v chladnu.