

Pohár s borůvkami a pistáciemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ricotta 125 g
- zakysaná smetana 50 g
- cukrářské piškoty 8 ks
- borůvky 4 hrst
- třtinový cukr 1 lžíce
- strouhaná čokoláda 1 lžíce
- nesolené pistácie 1 hrst
- lískové oříšky 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Lískové oříšky opražíme nasucho v pánvi.

2

V míse prošleháme ricottu se zakysanou smetanou, přidáme nastrouhanou kůru z pomeranče a podle chuti dosladíme třtinovým cukrem. Lískové oříšky nahrubo nasekáme, přimícháme do krému.

3

Do pohárků nadrtíme cukrářské piškoty, zakápneme pomerančovou šťávou, do pohárů nasypeme borůvky a přidáme našlehaný krém. Ozdobíme nasekanými pistáciemi, nastrouhanou čokoládou, lístkem čerstvé meduňky a cukrářským piškotem.