

Pohár s tvarohovým krémem a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- měkký tvaroh 250 g
- smetana ke šlehání 0.25 l
- moučkový cukr 1 lžíce
- mandarinky 2 ks
- bobule hroznového vína 1 hrst
- strouhaná čokoláda 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

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).