

Ovesná placka s ovocným přelivem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 50 g
- Bílky 3 ks
- Tvaroh 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Marmeláda 1 ks
- Strouhaná čokoláda 1 ks
- Skořice 1 ks
- Hořké kakao 1 lžička
- Strouhané jablko 1 ks
- Krájené ovoce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vločky smícháme se 3mi bílky a lžičkou hořkého kakaa. Směs rozetřeme na pečícím papíře a pečeme v troubě při 200°C. Mezitím smícháme tvaroh naředěný s bílým jogurtem se skořicí, strouhanými jablky a marmeládou dle chuti. Tuto směs natřeme na upečenou placku, na ni položíme nakrájené ovoce (např.banán) a na závěr vše posypeme kostkou nastrohané vysokoprocentní čokolády.