Pohár s borůvkami a pistáciemi

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

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

Doba přípravy: 10 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.