

Kakaová terina s jahodami a tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 15

- světlé Bebe sušenky 2 balení
- kakaový pudink 2 ks
- dle potřeby cukr 1 ks
- mléko 500 ml
- piškoty 1 balíček
- jahody 1 plechovka
- tvaroh 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Uvaříme oba pudinky podle návodu, tedy s cukrem a mlékem. Formu na biskupský chlebíček (případně i jinou) si vyložíme potravinářskou fólií a naskládáme vedle sebe BeBe sušenky - na dno i do stran.

Natřeme první vrstvu pudinku. Ten poklademe piškoty, které namáčíme ve slité šťávě z jahod. Natřeme oslazeným tvarohem, poklademe jahodami a opět navrstvíme máčené piškoty. Poslední vrstvu tvoří pudink.

Nakonec zakryjeme zbytkem vlhčených BeBe sušenek a piškotů a dáme chladit do lednice.

Poznámka:

Podobně se dá moučník připravit třeba z vanilkového pudinku, banánů a pomeranče, bude také dobrý. Pro dospělé můžeš přidat trochu likéru.