

Tvarohový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- rum 3 lžíce
- espresso 1 hrnek
- kakao 2 lžíce
- cukr moučkový 90 g
- tvaroh 400 g
- lučina 350 g
- piškoty 1 balíček
- banány 4 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smícháme tvaroh s lučinou, osladíme asi polovinou cukru a přidáme rum. Uvaříme silnou kávu, kterou osladíme zbytkem cukru, a připravíme formu na biskupský chlebiček. Na dno formy klademe piškoty, namočené do kávy.

Na piškoty nanese vrstvu tvarohu a pokračujeme vrstvou na kolečka pokrájených banánů. Vše opakujeme. Končíme vrstvou tvarohu, kterou posypeme kakaem.