

# Tvarohová rychlovka

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 15

- tvaroh 250 g
- cukr krupice 4 lžíce
- rum 2 lžíce
- korpus piškotový 1 ks
- želatina 1 balení
- dle chuti ovoce 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 15

## Postup:

Rozmícháme tvaroh s cukrem. Pro zjemnění přidáme několik lžic rumu či amareta.

Tvarohový krém rozetřeme na koupený piškotový korpus a poklademe ovocem, které máme k dispozici (jahody, borůvky, meruňky, banány apod.).

Uvaříme ovocnou želatinu podle návodu a ovoce přelijeme. Necháme v lednici ztuhnout a můžeme jíst.