

Ananasový krém s griotkovými piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- ananas 1 plechovka
- podle chuti cukr 1 ks
- smetana ke šlehání 1 ks
- tvaroh ve vaničce 1 ks
- mascarpone 1 ks
- na prokládání piškoty 1 ks
- na namáčení piškotů griotka 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plechovku ananasu vlijeme do cedníku a necháme okapat. V jedné misce vyšleháme smetanu s cukrem dotuha. V druhé misce rozmixujeme ananas dohladka, přidáme tvaroh a opatrně vmícháme vyšlehanou smetanu.

Piškoty namáčíme v griotce a vrstvíme do misek střídavě s ananasovým krémem.

Dezert můžeme podávat hned nebo po jeho vychlazení.