

Hrotek

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- tvaroh 2 ks
- cukr moučkový 150 g
- smetana 1 ks
- piškoty 2 balíček
- med 1 ks
- marmeláda 1 ks
- broskve kompotované 1 ks
- oplatky 2 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hrnc (velký podle libosti) vyložíme igelitem a plníme nepečenou směsí piškotů, tvarohu, cukru a čerstvého nebo okapaného kompotovaného ovoce.

Po ztuhnutí vyjmem na talíř, pomažeme marmeládou nebo medem. Obložíme dokola do tvaru džberu oplatkami, které podle potřeby seřízneme. Protější necháme a vyřízneme otvory na držáky. Při aranžování je přidržujeme třeba jehlicemi. Svážeme je napodobenými obručemi.

Nakonec těsně před servírováním přidáme sladkou šlehačku, ušlehanou se ztužovačem. Do sladké koupele můžeme zasadit malé panenky, jako by po sobě házely pěnu.