

Citrónový krém mňami mňam

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Puding citronového bez vaření 1 balíček
- Voda 2 dl
- Bílý jogurt 150 g
- Smetana ke šlehání 2 dl
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pudink připravíme podle návodu na obalu, ale použijeme pouze 2 dl vody. Poté do krému vmícháme jogurt. Smetanu ke šlehání ušleháme s vanilkovým cukrem do polotuha a šlehačková „vlákna“ zlehka promícháme s krémem. Krémem naplníme 4 vysoké dezertní poháry a necháme jej 1-2 hod odpočívat v chladu(čím déle, tím lépe.