

Cream cheese s třešněmi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Růžové víno 100 ml
- Cukr krupice 100 g
- Třešně 600 g
- Griotka 3 lžíce
- Mandlové aroma 0.5 lžička
- Cream cheese 500 ml
- Moučkový cukr 75 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Víno nalijte do pánve, přidejte cukr a zahřívejte, až se rozpustí. Přidejte třešně, přiveďte k varu a vařte 10 minut, u kompotu asi 3-4 minuty. Nakonec vmíchejte griotku a mandlové aroma a nechte vychladnout.

Cream cheese smíchejte s moučkovým cukrem, rozdělte do skleniček a dejte na hodinu zchladit do ledničky. Ozdobte studenou třešňovou omáčkou.

Poznámka:

Místo třešní můžete použít maliny nebo blumy, podle zvoleného druhu ovoce ale omáčku nezapomeňte dosladit.