

Černá Venuše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Nízkotučný tvaroh 1 ks
- Med 1 lžíce
- Voda 1 ks
- Bílý jogurt 1 ks
- Hořká čokoláda 0.5 balení
- Ovesný milk 1 lžíce
- Kompot malinový 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Podle návodu na obalu uděláme nápoj kokos milk (do horké vody zamícháme instantní prášek, na 250 ml 1 lžíce instantního nápoje), v ještě horkém nápoji rozmícháme 1 lžící medu a na kousky nalámanou hořkou čokoládu. Mícháme, až vznikne řídká hmota bez hrudek.

Do mísy vyklopíme tvaroh a bílý jogurt, přidáme čokoládovou směs a řádně promícháme. Směs necháme vychladit v lednici. Do malých mističek poté střídavě vrstvíme čokoládový krém, který prokládáme malinovým kompotem. Poslední vrstvu tvoří krém, na který dáme doprostřed jednu malinu. Z uvedeného množství jsou tři porce, ale záleží na velikosti mističek a apetitu strávníků :)