

Čokoládové poháry se zbylým pečivem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Bábovka 400 g
- Šlehačka 150 ml
- Likér 200 ml
- Mascarpone 250 g
- Čokoláda na vaření 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Pečivo rozdrobíme na větší kousky. Do šlehačky opatrně vmícháme tvaroh a lehce rozpuštěnou čokoládu tak, aby se barvy moc nepromíchaly. Navrstvíme do pohárů a přelijeme likérem. Kdo má malé děti, tak ví, že se celá bábovka málokdy sní najednou a pak už na ni nebývá tolik chuť. Tohle je docela příjemný způsob zpracování zbytků pečiva.
P.S.: Lze i se zbylým dortem. Je to jenom trochu kaloričtější, ale taky dobroučké.