

Tvarohový krém

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- měkký tvaroh 250 g
- kakao 4 lžíce
- krupicový cukr 4 lžíce
- mléko 100 ml

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Měkký tvaroh prolisujeme přes sítko, přidáme kakao a cukr a za postupného přilévání mléka vyšleháme hladký krém, který vlijeme do misek nebo pohárů. Zdobíme šlehačkou a ovocem podle chuti.