

Tvarohový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

Porce: 6

- tvaroh 400 g
- lučina 350 g
- rum 3 lžíce
- moučkový cukr 90 g
- uvařená káva 1 hrnek
- piškoty 1 balíček
- banány 4 ks
- sypké kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smícháme tvaroh s lučinou, osladíme asi polovinou cukru a přidáme rum. Uvaříme silnou kávu, kterou osladíme zbytkem cukru a připravíme formu na biskupský chlebiček. Na dno formy klademe piškoty namočené do kávy.

Na piškoty nanese vrstvu tvarohu a pokračujeme vrstvou na kolečka pokrájených banánů. Vše opakujeme. Končíme vrstvou tvarohu, kterou posypeme kakaem.