

Pochoutkový krém

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Smetana na šlehání 250 ml
- Polotučný tvaroh 250 g
- Džem 2 lžíce
- Kardamon 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tvaroh rozmixujeme s džemem. Pokud je tuhý, tak můžeme přidat trošku vody. Smetanu našleháme a vmícháme do tvarohu, čímž vytvoříme konzistentní krém. Špetku kardamonu dáváme, jestliže trpíme zahleněním. Jeho skvělou chutí však nic nepokazíme. Krém doplní poháry, moučníky, palačinky...