

Mini pohár s malinama

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Smetana ke šlehání 1 ks
- Pomazánkové máslo 1 ks
- Maliny 300 g
- Griotka 1 lžička
- Piškoty 1 hrst
- Nastrouhaná čokoláda mléčná 50 g
- Cukr moučkový 60 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Maliny trochu rozmačkáme, posypeme asi deseti gramy cukru a přidáme griotku. Na mírném plameni přivedeme k varu a pak stáhneme z plotny a necháme vychladit. Pokud chceme můžeme přidat víc cukru.

Pomazánkové máslo a smetanu ke šlehání spolu se zbylým cukrem vyšleháme do tužší hmoty. Do každého poháru pokládáme piškoty, které můžeme zakápnout griotkou. Na piškoty dáme vsrtu malin, smetanové směsi a znovu maliny. Končíme smetanovou směsí, kterou zasypeme strouhanou čokoládou a dáme do lednice vychladit.