

Tvarohový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rum 3 lžíce
- Espresso 1 hrnek
- Kakao 2 lžíce
- Moučkový cukr 90 g
- Tvaroh 400 g
- Lučina 350 g
- Piškoty 1 balení
- Banány 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Krok 1: 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.

Krok 2: Na piškoty nanese vrstvu tvarohu a pokračujeme vrstvou na kolečka pokrájených banánů. Vše opakujeme. Končíme vrstvou tvarohu, kterou posypeme kakaem.