Jemný vanilkový krém s ovocem

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Ovocný krém: Několik kusů ovoce si odložíme stranou na zdobení. Zbylou část ovoce rozmačkáme, přecedíme přes síto a vymícháme společně s tvarohem (125 g) v hladkou směs. Smetanu (150 ml) vyšleháme s vanilínovým cukrem a zlehka vmícháme do tvarohu s ovocem. Ovocný krém dochutíme 1 lžící cukru. Vanilkový krém: 300 ml studeného mléka, smetanu (100 ml) a Créme Olé (připravený podle návodu) dáme do vyšší nádoby. Ručním šlehačem rozmícháme nejprve na nejnižším stupni, pak krátce asi 3 minuty na vyšším stupni tak, aby vznikl krém. Tvaroh vymícháme s mlékem a přidáme do vanilkového krému. Dochutíme cukrem. Ovocným a vanilkovým krémem střídavě naplníme skleněné poháry a dozdobíme ovocem. Podáváme chlazené.

Ingredience

- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 320 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 220 g
- **Créme Olé vanilka příchuť 50 g** - 50 g
- **Cukr krystal** - 25 g
- **Vanilkový cukr Dia 40 g** - 20 g
- **Ostružiny čerstvé** - 250 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 240 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE