

~ ~ ~ Čučoriedkovo-čokoládové potešenie ~ ~ ~



Potrebuješ:

- 1 čučoriedkový kompót
- 2 Olé pudinky bez varenia (čokoládový)
- 600 ml mlieka
- 1 vanilkový cukor



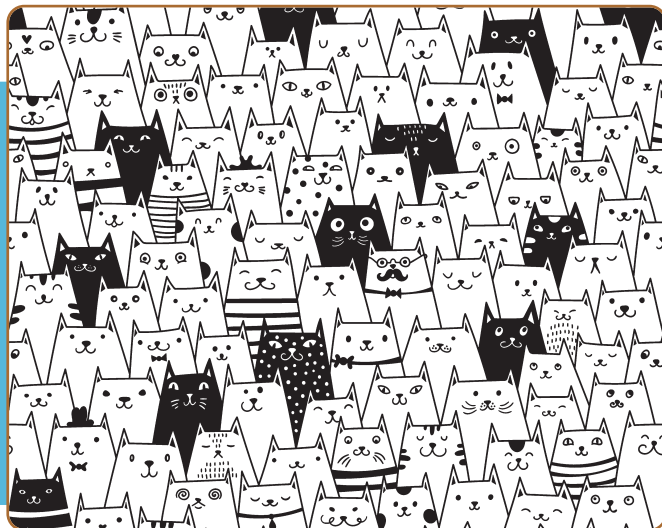
Ako na to?

Do misy nasyp puding a následne nalej mlieko. Mixuj asi 3-4 minúty a počas mixovania pridaj vanilkový cukor. Hotový puding vylej do pohárikov a navrch naukladaj čučoriedky.



TIP: Namiesto čučoriedok môžeš použiť mandarínky alebo čokolívek, čo najdeš v záhrade či v chladničke.

Kým ti dobrota vychladne, môžeš si vyfarbiť tieto milé mačičky.





~ ~ ~ Banánovo-tvarohový oreo pohárik ~ ~ ~



Potrebuješ:

- 1 bal. Oreo keksov
- 4 banány
- 350 g jemného tvarohu
- 2 PL medu

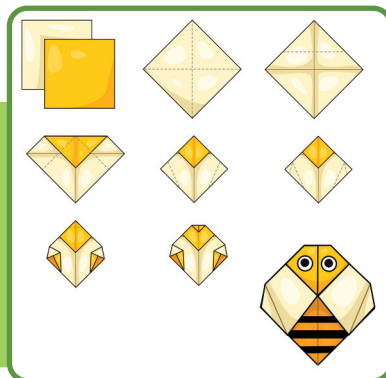
Ako na to?

Oreo rozdrv najemno a utlač ho na dno pohárikov. Nechaj chvíľu odležať. Do misky daj banány, tvaroch a med a poriadne rozmixuj. Ochutnaj, či je zmes dostatočne sladká. Ak nie je, pridaj ešte lyžičku medu. Banánový krém vylej navrch oreo korpusu.



TIP: Vrch ozdob kakaom alebo nastrúhanou čokoládou.

Poháriky si môžeš ozdobiť napríklad takouto origami včeličkou.



Narodeninové torty

~ ~ ~ Malinovo-čučoriedkový cheesecake ~ ~ ~



Potrebuješ:

- 200 g maslových keksov • 300 g mascarpone • 1 vajce
- 50 g masla • 1 vanilkový cukor • 2 PL hnedého cukru
- ovocie podľa chuti (čučoriedky, maliny, jahody, černice, brusnice...)

Ako na to?

Vymiešaj maslo so žltkom. Rozdrv kekсы a nasyp ich do vymiešaného masla.

Hmotu natlač na dno tortovej formy. Formu vlož do rúry rozohriatej na 150 °C a peč 15 minút.

Zatiaľ si z cukru a bielka vyšľahaj sneh a zľahka ho zamiešaj do mascarpone.

Po 15 minútach vyber formu z rúry a nechaj ju vychladnúť.

Potom na korpus poukladaj ovocie a pokry ho krémom z mascarpone a zo snehu. Formu opäť vlož do rúry a peč 10 minút pri teplote 110 °C. Tortu nechaj vychladnúť a následne ju daj do chladničky stuhnúť.



TIP: Použi srdiečkovú formu a poteš mamičku či babku na Valentína, MDŽ alebo len tak.





Kým máš tortu v rúre, vyfarbi si antistresovú mandalu. Pozor, nieže ti zhoríí :-).

