



Odlehčené tiramisu do skleničky

Ingredience

Na dvě porce:

instantní káva: 4 KL

cukrářské piškoty: 240 g

smetana ke šlehání: 400 ml

skyr: 500 g

sladidlo nebo cukr: 30 g

kakao: 2 KL

ostružiny a borůvky

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Instantní kávu zalejeme asi 200 ml vařící vody. Kávu necháme zchladnout. Smetanu vyšleháme dotuda a skyr prošleháme se sladidlem. Postupně přimícháme šlehačku. Na dno skleničky naskládáme piškoty, které jsme předtím ponořili do kávy. Na piškoty vrstvíme krém, můžeme přidat i ovoce. Proložíme piškoty...

Odlehčené tiramisu do skleničky - recept

Instatní kávu zalejeme asi 200 ml vařící vody. Kávu necháme zchladnout. Smetanu vyšleháme dotuda a skyr prošleháme se sladidlem. Postupně přimícháme šlehačku. Na dno skleničky naskládáme piškoty, které jsme předtím ponořili do kávy. Na piškoty vrstvíme krém, můžeme přidat i ovoce. Proložíme piškoty a opět přidáme krém. Na závěr tiramisu posypeme kakaem a ozdobíme ovocem.

Odlehčené tiramisu do skleničky dáme přes noc chladit do lednice.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí