



coolináři
FOOD BLOG
& CAKES

Tvarohovo-vanilkový krém

Na prípravu tvarohovo-vanilkového krému budete potrebovať (2 porcie):

140 g tvarohu
40 g vanilkového cukru
50 ml 33% šľahačkovej smotany
2 lyžice kyslej smotany
2 lyžice mascarpone
2 lyžičky citrónovej šťavy
1 lyžička vanilkového extraktu
ovocie podľa chuti

Najprv vymiešajte tvaroh, vanilkový extrakt a citrónovú šťavu, ideálne ručným mixérom. Pridajte mascarpone, kyslú a sladkú smotanu, vanilkový cukor a znova vymiešajte. Ak sa rozhodnete krém plniť do zaváraninových pohárov naplňte krém do vrečka so zdobiacu špičkou a krém vytlačte. Dozdobte ovocím a dajte na chvíľu vychladiť do chladničky.