

NajPečenie



Tvarohové ovocie

Výborný ovocný dezert s tvarohom.

Potrebuje:

100 g	Palmarín
1 bal.	sušienky maslové Club
100 g	Palmarín roztopený
250 g	nízkotučný tvaroh
100 g	hnedý cukor
1 g	žĺtko
1 bal.	šľahačka
1 g	vanilínový cukor
200 g	ovocie rôzneho druhu

Postup:

Do malých zapekacích misiek rozdrvíme maslové sušienky s roztopeným Palmarinom a vytvoríme sušienkové cesto.

V mise si nízkotučný hladký tvaroh rozmiešame so šľahačkou, žĺtkom a ochutíme škoricou, agátovým sirupom, vanilkovým cukrom a nalejeme na sušienkové cesto. Do misiek poukladáme aj sezónne ovocie. Dáme zapieť na 20 min pri teplote 150 stupňov.

Celkový čas prípravy:	30 min.
Čas pečenia:	20 min.
Teplota pečenia:	150 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	6