NajPečenie



Domáci termix lepší ako z obchodu :)

Termix si doma podľa tohto fotoreceptu spravíte veľmi rýchlo a len tak sa po ňom zapráši! :)

Potrebujete:

cesto

1 ks	puding čokoládový
1 ks	puding vanilkový
6 dl	mlieko
4 lyžica	cukor kryštálový
500 g	tvaroh nízkotučný (jemný)
400 g	jogurt biely
4 lyžica	cukor práškový
2 lyžica	kakao
2 lyžica	Helia

plnka

2 ks	banán

poleva

1 ks	broskyňa - čerstvá

Postup:



Z 300ml mlieka, čokoládového pudingu a 2 lyžíc kryštálového cukru si uvaríme puding. Do hurúceho pridáme 1 lyžicu helie a zamiešame. Rovnako aj vanilkový zo zvyšného mlieka, cukru a pudingu. Necháme vychladnúť.



Po vychladnutí dáme puding do misky kde pridáme zvyšné suroviny a mixérom vymiešame.



A termix je hotový :) Dávame do misiek, na to narežeme banány na krúžky a vrstvíme vanilkový termix. Zdobíme podľa fantázie (ja som použila borskyňu narezanú na mesiačiky).

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**15**

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.