

NajPečenie



Domáci termix lepší ako z obchodu :)

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

Potrebuje:

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

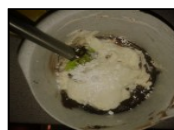
2 ks	banán
-------------	-------

poleva

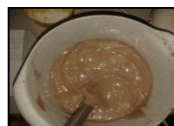
1 ks	broskyňa - čerstvá
-------------	--------------------



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 vrstváme vanilkový termix. Zdobíme podľa fantázie (ja som použila borskyňu narezanú na mesiačky).

NajPečenie

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	15
