



Tvarohová zmrzlina pro děti

Ingredience

polotučný měkký tvaroh : **500 g**
vanilkový lusku
tučnější smetana ke šlehání : **1 kelímek**
tekutý med : **3 PL**
cukr moučka : **100 g**
šťáva z citronu : **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Začněte tím, že si v misce smícháte měkký tvaroh s moučkovým cukrem, se semínky z vanilkového lusku, s citronovou šťávou a medem. Poté si v jiné misce vyšlehejte do tuha smetanu. Nakonec přidejte nadýchanou šlehačku k tvarohové směsi a řádně promíchejte lžící nebo vařečkou...

Tvarohová zmrzlina pro děti - recept

Začněte tím, že si v misce smícháte měkký tvaroh s moučkovým cukrem, se semínky z vanilkového lusku, s citronovou šťávou a medem. Poté si v jiné míse vyšlehejte do tuha smetanu. **Nakonec přidejte nadýchanou šlehačku k tvarohové směsi a řádně promíchejte lžící nebo vařečkou.** Hotový krém naneste do misky, pečlivě uzavřete a dejte zamrazit do mrazáku na 5 až 6 hodin. Po cca 45 minutách zmrzlinu promíchejte. Hotový produkt podávejte třeba s topingem a vaflí. Děti budou nadšené!

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí