

Sváteční dezert pro děti

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Dětské piškoty 12 ks
- Ricotta 160 g
- Bílý jogurt 80 g
- Cukr - dle chuti 1 ks
- Oblíbené ovoce (oloupané jablko, či hruška, maliny, borůvky) 100 g
- Škrob kuzu 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno misky narovnejte 12 dětských piškotů. 160 g ricotty (nebo polotučného tvarohu) prošlehejte s 80 g bílého jogurtu a osladte. Směs pak naneste na piškoty. V kastrůlku poduste 100 g oblíbeného ovoce (oloupané jablko či hruška, maliny, borůvky atd.) s trochou vody do změknutí, podle potřeby dosladte. 2 lžičky škrobu kuzu (koupíte ho ve zdravé výživě) rozmíchejte v troše studené vody a směs postupně přilévejte do kastrůlku s ovocem. Povařte do zhoustnutí, pokud je směs stále tekutá, přidejte další kuzu. Ovocnou omáčkou přelijte připravený dezert a nechte vychladnout.