

OVOCNÝ RICOTTOVÝ DEZERT

LUDMILA SLAVIKOVÁ PRO GRAN MORAVIA



© Ludmila Slaviková pro Gran Moravia

Suroviny

vše odhadem:

ricotta

bílý jogurt

vanilkový cukr

různé druhy šťavnatého ovoce

(minimálně 3-4 druhy)

piškoty

máta

kakao

Tento ricottový dezert můžete připravovat v obměnách podle sezónního ovoce.

Příprava:

Ricottu, jogurt a vanilkový cukr smíchejte v kompaktní směs (nesmí být příliš řídká). Na dno nádoby naskládejte piškoty, přidejte šťávu z ovoce, aby nasákla, pak na piškoty dejte ricottovou směs a šťavnaté ovoce. V tomto vrstvení pokračujte dál do vyčerpání surovin. Navrch dezert posypte kakaem a ozdobte lístkem máty. Dezert vypadá efektně a je velmi osvěžující.



MOUČNÍKY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST