

Čokoládový tvaroh se smetanou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

450 kalorií , 0 g cukrů , 7 g tuků , 45 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladovy-tvaroh-se-smetanou>

Příprava

Do smetany na šlehání nalámeme čokoládu a přidáme cukr. Uvedeme do varu, krátce povaříme a dáme vychladit. Do vychlazené přidáme tvaroh a elektrickým šlehačem vyšleháme.



Tip k receptu

Můžeme kombinovat s piškoty, nebo natřít na povrch moučnicku. Po vychlazení tvaroh zhoustne.



Ingredience

- ✓ 1 lžíce cukru krystal
- ✓ 100 g čokolády na vaření
- ✓ 200 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- ✓ 250 g jemného tvarohu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Děti do 5 let, Rodina, Dezert, Svačinka, Svačinka