

Dortová třešňová poleva



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 10

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/dortova-tresnova-poleva>

Příprava

Ve 130 ml třešňového nektaru rozmícháme cukr a přivedem k varu. Mezitím si v 10 - 20 ml nektaru rozmícháme škrobovou moučku a přidáme ji ke šťávě, společně povaříme, dokud se část tekutiny neodpaří a šťáva nezhoustne. Po vychladnutí ji nanášíme na dort.

Ingredience

- ✓ 150 ml třešňového nektaru
- ✓ 2 lžičky cukru krupice
- ✓ 1 lžička škrobové moučky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Pomocné recepty

