

Jahodový cheesecake minidortík s Pedro bonbonky pro děti



Obtížnost:     

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 8

699 kalorií , 0 g cukrů , 40 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Anna

Odkaz: <https://srecepty.cz/jahodovy-cheesecake-minidortik-s-pedro-bonbonky-pro-deti>

Příprava

Smícháme žervé, cukr a vanilkový extrakt pomocí elektrického mixéru do jemné polevy, dokud se vše zcela nespojí. Krémem naplníme sáček na polevu nebo obyčejný pytlík. Ustříhneme jeden konec pytlíku a krémem ozdobíme 16 sušenek. Tři zbylé sušenky rozdrtíme. Rozdrcenými sušenkami ozdobíme vzniklé dortíčky. Přidáme ještě bonbonky Pedro Medvědi na jahodách, jako ozdobu pro děti a nakonec rozpůlíme jahůdky, kterými dozdobíme všechny dortíky podle libosti.



Tip k receptu

Jako vylepšení, můžeme přidat i rozpuštěnou čokoládu jako polevu na dortíky.

Ingredience

- ✓ 250 g žervé
- ✓ 1/4 hrnek cukr moučka
- ✓ 10 kapka vanilková esence
- ✓ 1 balení ovocné želé
- ✓ 8 ks jahody
- ✓ 19 ks kulaté sušenky

Kategorie

Narozeniny, Rychlovka, Děti do 5 let, Dezert, Moučník, Párty občerstvení, Cukroví

