

Nepečená želvička



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

3318 kalorií , **0 g** cukrů , **35 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: kotátko

Odkaz: <https://srecepty.cz/nepecena-zelvicka>

Příprava

500 ml mléka, vanilkový cukr a cukr přivedeme k varu. V 250ml mléka rozmícháme krémový prášek, vylijeme do vroucího mléka, uvaříme hustý pudink. Za občasného míchání necháme vychladnout. Metličkou po částech zašleháme tvaroh. Mísu vysteleme mikrotenem a obložíme kiwi pokrájenými na kroužky. Na kiwi navrstvíme krém. Piškoty potřeme džemem a spojíme po dvou. Dáváme střídavě piškoty a krém tak, abychom spotřebovali veškerý krém. Vrch mísy zabalíme do mikrotenu a necháme do druhého dne odpočívat v chladničce. Druhý den želvičku vyklopíme na podnos, opatrně stáhneme mikrotenu. Z banánu uděláme nohy a ocas želvy, z jablíček hlavu, z pomeranče klobouk, z třešní oči a z plátku červeného jablíčka rty. Hlavu, klobouk a oči připevníme pomocí špejle.



Ingredience

- 750 ml mléka
- 80 g cukru krystal
- 2 vanilkové cukry
- 2 krémové prášky
- 250 g měkkého tvarohu
- 230 g piškotů dětských
- 4 kiwi
- 1/2 sklenky jahodového džemu
- 2 jablka (1 červené, 1 zelené)
- 2 třešně
- 1 pomeranč

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Rodina, Dezert