

Plněné citronové lodičky s krémem a ovocem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 10min , Porce: 4

538 kalorií , **2 g** cukrů , **37 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-citronove-lodicky-s-kremem-a-ovocem>

Příprava

Tvaroh vymícháme s jogurtem a vaječným likérem. Přidáme citronovou šťávu a kůru z 1 citronu. Dochutíme vanilkovým cukrem. Necháme vychladit. Z omytých citronů si vytvoříme lodičky, které vydlabeme. Pocukrujeme a plníme krémem. Zdobíme malinami a třešničkou

Ingredience

- 250 g tučného tvarohu
- 150 g Řeckého jogurtu
- 1 lžíce vaječného likéru
- kůra z 1 citronu
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 balení vanilkového cukru
- 5 citrónů
- 4 lžíce malin
- 4 třešně

Kategorie

Výjimečný den, Narozeniny, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Ovoce, Návštěva, Dezert

