

Plnění ježci z hrušek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 8

2754 kalorií , **400 g** cukrů , **40 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneni-jezci-z-hrusek>

Příprava

Oloupané hrušky podélně rozkrojíme. Aby hrušky nezhnědly, pokapeme je citronovou šťávou. Tvaroh, máslo a cukr utřeme do pěny, do vyhloubených hrušek vložíme lžici krému a překlopíme na talíř. Čumáček uděláme hrozinkou, oči z hřebíčku, záda posypeme oříšky. Bodlinky uděláme z kousků mandlí. Necháme asi hodinu uležet v lednici.

Ingredience

- ✓ 4 hrušky
- ✓ 1 balení tučného tvarohu
- ✓ 4 lžice mletých vlašských ořechů
- ✓ 50 g oloupaných mandlí
- ✓ 8 rozinek
- ✓ 1/2 citronu
- ✓ 16 hřebíčků
- ✓ 2 lžice cukru moučka

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert