



Domáci dezert za päť minút: Stačia piškóty, krém a ovocie

//

Suroviny na 3 porcie:

200 g čokolády na varenie

1 lyžica mlieka

250 ml smotany na šľahanie

4 lyžice práškového cukru

150 g umytých jahôd

2 lyžice drvených orieškov alebo piškótov

čokoládový topping

pár lístkov mäty alebo bazalky

Postup

V hrnci necháme rozpustiť čokoládu s mliekom, z hmoty urobíme okrúhle placky na potravinovom papieri alebo alobale a necháme ich stuhnúť v chladničke. Smotanu vyšľaháme s cukrom, jahody pokrájame. Na dezertné tanieriky vrstváme placky, smotanu a jahody, hotový dezert prizdobíme toppingom, orieškami a lístkami z bylín, ihneď podávame.

//

.