

Dezert s jahodami a ricottou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

1116 kalorií , 0 g cukrů , 69 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/dezert-s-jahodami-a-ricottou>

Příprava

Nejprve uvaříme hrnek silné zrnkové kávy, necháme ho vychladnout, přecedíme lógr a do kávy přidáme rum. Smetanu vyšleháme dotuha, přimícháme do ní ricottu, oba cukry a amareto a vymícháme lehký krém. Piškoty namáčíme do připravené rumové kávy a vyskládáme na dno obdélníkové misky. Namáčíme jen lehce, nesmíme je příliš rozmáčet. Na vrstvu piškotů natřeme polovinu krému, na krém rozložíme jahody, nakrájené na plátky, ty posypeme mandlovými plátky (trochu si odložíme stranou), následuje druhá vrstva piškotů, na ty natřeme druhou polovinu krému a vše posypeme kakaem a zbylými mandlovými lupínky a dáme odležet do chladu.

Ingredience

- 1 balení cukrářských piškotů
- 2-3 lžičky zrnkové kávy
- 100 ml rumu
- 1 balení sýra ricotta
- 1 balení smetany ke šlehání
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 3 lžíce Amareta
- jahody
- 2-3 lžíce kakaa
- 1 hrst mandlových plátků

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Dezert

