

# Jahodový cheesecake minidortík s Pedro bonbonky pro děti



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 10min , Porce: 8

**699** kalorií , **0 g** cukrů , **40 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** Anna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/jahodovy-cheesecake-minidortik-s-pedro-bonbonky-pro-deti>

## Příprava

Smícháme žervé, cukr a vanilkový extrakt pomocí elektrického mixéru do jemné polevy, dokud se vše zcela nespojí. Krémem naplníme sáček na polevu nebo obyčejný pytlík. Ustříhneme jeden konec pytlíku a krémem ozdobíme 16 sušenek.

Tři zbylé sušenky rozdrtíme. Rozdrcenými sušenkami ozdobíme vzniklé dortíčky. Přidáme ještě bonbonky Pedro Medvědi na jahodách jako ozdobu pro děti a nakonec rozpůlíme jahůdky, kterými dozdobíme všechny dortíky podle libosti.

### Tip k receptu

Pro vylepšení můžeme přidat i rozpuštěnou čokoládu jako polevu na dortíky.

## Ingredience

- 250 g žervé
- 1/4 hrnek cukr moučka
- 10 kapka vanilková esence
- 1 balení ovocné želé
- 8 ks jahody
- 19 ks kulaté sušenky

## Kategorie

Narozeniny, Česká, Rychlovka, Děti do 5 let, Dezert, Moučník, Párty občerstvení, Cukroví

