Mražené dortíky



30 minut + mražení náročnost ●●○○

Tohle musíte vyzkoušet! Tvarohové osvěžení nejen na léto.

Ingredience

- 350 g Jihočeského tvarohu & jogurtu
- 100 g ovesných sušenek
- 40 g Jihočeského másla
- čerstvé ovoce dle chuti (maliny, borůvky, jahody...)
- menší formička 15 cm

Návod na přípravu:

Ovesné sušenky rozdrtíme a smícháme s rozehřátým Jihočeským máslem. Poté hmotu lžící rozetřeme na dno formy. Ovoce opláchneme, smícháme s Jihočeským tvarohem & jogurtem a nalijeme do formy. Dáme přes noc do mrazáku. Po vyjmutí z mrazáku necháme při pokojové teplotě chvíli povolit a poté můžeme podávat. Ideálně krájíme nožem namočeným v horké vodě.