Zapečené tortilly s ovocem a sladkou pomazánkou od Lipánka



15 minut náročnost ●○○○

Tortilly s kuřecím masem či palačinky s ovocem zná snad každý, co to ale zkombinovat? Vyzkoušejte sladkou tortillu s ovocem a sladkou pomazánkou od Lipánka.

Ingredience (4 porce)

- 4 ks tortill
- 1 balení čokoládové pomazánky Lipánek
- sušenky Lotus
- jahody
- borůvky
- maliny

Návod na přípravu:

Sušenky rozdrtíme na drobné kousky a jahody nakrájíme na plátky Tortillu rozřízneme od středu rovně dolů. Levou část o řezu namažeme z poloviny sladkou pomazánkou Lipánek, do druhé poloviny vložíme jahody a borůvky, do právě části dáme na jednu polovinu maliny a do druhé horní poloviny sušenky. Nejprve přeložíme část tortilly s pomazánkou Lipánek přes část s borůvkami a jahodami, poté přeložíme přes část se sušenkami a nakonec celé přeložíme přes maliny. Tortillu zapékáme na sucho v touastovači pár minut.