

Ovocné řezy s Lipánkem bez laktózy

🕒 30 minut + cca 2 hodiny v lednici **trvanlivost** ●○○○

Ingredience (3 porce)

- 3 Lipánky bez laktózy
- 1 želatinový ztužovač pro přípravu za studena
- 2 lžičky moučkového cukru
- 1 balení dlouhých piškotů
- 300 ml kávy bez kofeinu
- mix ovoce (jahody, maliny, borůvky) + na ozdobu
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžíce vanilkové pasty



Návod na přípravu:

Na dno menší formy rozložíme piškoty namočené v kávě bez kofeinu, aby bylo celé dno pokryté. V míse smícháme Lipánek bez laktózy, moučkový cukr, vanilkovou pastu a ztužovač. Na piškoty rozložíme připravené ovoce. Opatrně zalijeme směsí s Lipánkem a necháme ztuhnout v lednici cca 2 hodiny. Po ztuhnutí posypeme kakaem a ozdobíme zbývajícím ovocem.