Mražený Lipánek s ovocem a čokoládou



15 minut + doba mražení náročnost ●○○○

Ingredience (6 porcí)

- 1 vanilkové mlíčko Lipánek
- 1 tučný Jihočeský tvaroh
- 2 lžíce cukru (nebo podle chuti)

Na ozdobu

- jahody
- borůvky
- preclíky
- 25 g nalámané jahodové čokolády
- 50 g mléčné čokolády

Návod na přípravu:

Vanilkové mlíčko Lipánek, tvaroh a cukr vyšleháme do hladkého krému. Směs rovnoměrně rozetřeme na plech, tác nebo do větší plastové dózy vyložené pečicím papírem do vrstvy vysoké přibližně 1–2 cm.
Povrch ozdobíme nakrájenými jahodami, borůvkami, preclíky a kousky jahodové čokolády. Mléčnou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a pomocí lžičky ji přelijeme přes celý povrch. Připravenou dobrotu vložíme alespoň na 4 hodiny do mrazáku, ideálně přes noc.
Po ztuhnutí nalámeme nebo nakrájíme na menší kousky a ihned podáváme.