

Malinovo-jogurtový krém

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smetanu ke šlehání a cukr krupice dáme do mísy a vyšleháme dotuha. Poté přidáme bílý jogurt a opatrně vmícháme společně s malinami. Několik malin si necháme na ozdobu. Krémem naplníme pohár, ozdobíme kousky malin a lístky máty.

Ingredience

- **Máta peprná** - 2 g
- **Bílý jogurt z Valašska 3% 150 g** - 500 g
- **Cukr krystal** - 50 g
- **Maliny čerstvé** - 500 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 250 g

