

Maliny s nádechem vína pro labužníky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V mixéru připravíme pyré z malin, broskve, smetany a vína (dle chuti). Pak všechno přelijeme do velkého kastrolu, přidáme malinovou šťávu (pýré), cukr, skořici a 2 celé hřebíčky. Přivedeme k varu, pak ihned stáhneme z ohně a necháme vychladnout. Přimícháme citronovou šťávu z jednoho citronu, tvaroh, znovu rozmixujeme a dáme od stát do ledničky. Ozdobíme malinami a mátou.

Ingredience

- **Citróny** - 50 g
- **Máta peprná** - 5 g
- **Svatovavřínecké pozdní sběr víno suché červené 0,75 l** - 100 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33%** 250 ml - 400 g
- **Skořicový cukr Dia 40 g** - 6 g
- **Broskve** - 100 g
- **Hřebíček celý 30 g** - 0.2 g
- **Maliny čerstvé** - 500 g
- **Skořice mletá 40 g** - 12 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 180 g
- **Malinové pyré 120 g** - 120 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

