

Tvarohové nanuky s jahodami



3.0

0 hodnocení



Dezerty



25 min

Budete potřebovat

Tučný tvaroh	250 g
Smetana ke šlehání	50 ml
Med	2-3 lžíce
Jahody	hrst
Jahodová kapsička Hamánek	2 kapsičky
Borůvkový příkrm Hamánek	Několik lžiček
Bílá čokoláda	50 g

Postup přípravy receptu

Tvaroh, smetanu, med a vanilku smícháme do hladkého krému. Nakonec přidáme na malé kousky nakrájené jahody. Krém může být sladší, jelikož se jeho chuť po zamrznutí zjemní.

Do formiček na nanuky střídavě vrstvíme tvarohovou směs a ovocné příkrmy Hamánek. Tvarohovou vrstvu můžeme pomocí špejle rozprostřít do stran formičky, ovocný příkrm se většinou rozteče sám.

Naplňnými formičkami několikrát lehce klepneme o pracovní plochu, aby se odstranily vzduchové bubliny a směs se rovnoměrně rozprostřela. Do každého nanuku zapíchneme do středu dřívko, na kterém bude nanuk držet.

Nanuky necháme mrazit minimálně 4 hodiny, ideálně přes noc.

Před vyjmutím z formiček je na několik vteřin podržíme pod teplou vodou.

Bílou čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a hotové nanuky jí ozdobíme na mřížce nebo pečícím papíru. Po zatuhnutí uchováváme v mrazáku v uzavíratelné nádobě proložené pečícím papírem.

TIP: Ovocné kapsičky a příkrmy můžeme libovolně zaměňovat.

TIP: Pro ještě lepší výsledek do tvarohové vrstvy nahrubo nastroháme 50 g bílé čokolády.

Autor: Martina Hladjuk [@mamachefcz](#)