

Rychlý moučník nejen pro šikovné ruce

Potřeby: mísa

Lžíce

Piškoty

Dortová forma, zapékací miska,.....

Smetanová náplň Dr. Oetkera /s příchutí jahod nebo malin/ nebo želatinový ztužovač za studena Dr. Oetkra

Dle chuti kysaná smetana, bílý jogurt, smetana ke šlehání

Vařečka, v případě šlehačky je lepší použít elektrický nebo ruční šlehač

Postup: 1. Dno dortové formy nebo zapékací mísy vylož piškoty

2. Do mísy dej jogurt, kysanou smetanu, šlehačku /celkem asi 500 ml/ a přidej buď ochucenou náplň nebo želatinový ztužovač /přečti si návod/ a zamíchej. Pokud používáš šlehačku , je lepší použít raději elektrický šlehač./tady raději popros o pomoc dospěláka, jinak vše zvládneš sám/a/.

3. Dochutí mírně cukrem.

4. Krém opatrně nanese na vrstvu piškotů.

5. Pokud jsi použil/a/ jen želatinový ztužovač je dobré dozdobit kousky ovoce /i kompotovanými/, u ochucené náplně není třeba, stačí dozdobit dle své fantazie.

6. Dej na chvíli do chladu, aby šel moučník dobře porcovat.

Dobrou chuť!