|  |  |
| --- | --- |
| ***Broskvové poháry s Kinder Mléčný řez******(4 porce)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***4 kusy Kinder Mléčný řez2 půlky broskve (konzervované)1/2 čajové lžičky limetkové šťávy1/2 čajové lžičky třtinového cukru50 g bílého jogurtu100 g mascarponeDále pak: dezertní sklenice (Ø cca 4 cm) |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 25 minut |



***Příprava:***

1. Ze 4 kusů Kinder Mléčný řez vykrájejte vždy po 2 kolečkách (Ø 4 cm). Ze zbývajících kousků Kinder Mléčný řez vykrájejte malé trojúhelníky. Broskve nakrájejte na malé kousky a smíchejte s limetkovou šťávou a cukrem.
2. Jogurt a mascarpone smíchejte, do hmoty vmíchejte nasekané broskve. Třetinu broskvového krému rozdělte na dno dezertních sklenic.
3. Do každé sklenice vložte kolečko Kinder Mléčný řez a doplňte další třetinou krému. Na krém položte zbývající kolečka Kinder Mléčný řez, doplňte zbytkem krému, ozdobte trojúhelníčky
a servírujte.