|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Mramorové řezy s banánem***  ***(6 porcí)*** | | |  |
|  |  | ***Ingredience:***  6 kusů Kinder Mléčný řez  1 lžíce mandlových lupínků  50 g hořké čokolády  3 lžíce smetany ke šlehání  250 g polotučného tvarohu  dužina z 1 vanilkového lusku  1 lžička cukru moučka  1 lžíce hoblinek z hořké čokolády  2 banány  1 lžička citronové šťávy | |
|  |  | ***Doba přípravy:***  cca 30 minut | |



***Příprava:***

1. Mandlové lupínky opražte nasucho v nepřilnavé pánvi dozlatova. Čokoládu jemně nasekejte, smetanu svařte a čokoládu v ní rozpusťte.
2. Tvaroh smíchejte s dužinou z vanilkového lusku a cukrem, vmíchejte čokoládové hoblinky. Šest kusů Kinder Mléčný řez potřete tvarohovým krémem. Banány nakrájejte na kolečka, pokapejte citrónovou šťávou a naskládejte na tvarohové řezy.
3. Mramorové řezy s banánem ozdobte čokoládovou polevou, posypejte mandlovými lupínky   
   a servírujte.