Przepis na:

FIT PRINCE POLO

SKŁADNIKI:

- 150 g chudego twarogu
- 1 serek Danio czekoladowy
- herbatniki
- jedno jajko (białko)
- 10 g kakao
- słodzik 4 pastylki
- pół łyżeczki fixu do śmietany
- szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Twaróg rozgnieć widelcem, dodaj serek Danio i dokładnie wymieszaj.
2. Białko ze szczyptą soli ubij na sztywną pianę.
3. Do ubitej piany dodaj masę serową i połącz, ubijając na niskich obrotach.
4. Dodaj fix do śmietany, opcjonalnie kilka kropel aromatu i ponownie połącz.
5. Do naczynia wyłóż połowę masy, ułóż herbatniki, drugą część wylej na herbatniki, a na górę kolejno ułóż pozostałe herbatniki.
6. Do kubka wsyp kakao oraz słodzik i zalej 25 ml wrzątku i wymieszaj.
7. Wylej na wierzch i wstaw do lodówki na minimum 6 godzin.

Smacznego!