Sladké řezy z mlíčka Lipánek

20 minut + doba tuhnutí náročnost ●○○○

Ingredience

- 20 g želatinových plátků (10 kusů)
- studená voda
- 100 g cukru
- 3 žloutky
- 8 g vanilkového cukru
- 350 ml sladkého mlíčka Lipánek
- 300 g Jihočeského bílého jogurtu Nature
- 7 sušenek
- strouhaná čokoláda
- ovoce na ozdobu

Návod na přípravu:

Želatinové plátky zalijeme studenou vodou a necháme rozpustit. V hrnci smícháme cukr, žloutky a vanilkový cukr. Přilijeme sladké mlíčko Lipánek a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Poté vložíme želatinu, důkladně promícháme a necháme vychladnout. Po vychladnutí vmícháme Jihočeský bílý jogurt Nature a nalijeme do menší formy vyložené pečicím papírem. Navrch vyskládáme sušenky, přikryjeme potravinářskou fólií a vložíme přes noc do lednice. Po ztuhnutí vyklopíme sušenkami dolů, posypeme nastrouhanou čokoládou, nakrájíme na silnější plátky a ozdobíme ovocem.