

# Domácí ovocné nanuky

Časová náročnost: 10 minut

## Seznam přísad

250 g	ovoce dle chuti ( jahody, maliny, ostružiny, apod.)
100 až 200 g	moučkový cukr (podle chuti)
250 g	měkký tvaroh



## Postup přípravy

Ovoce rozmixujeme na kaši. Tu smícháme s asi polovinou cukru a necháme na mírném ohni přibližně 5 minut probublávat. Poté ji odstavíme a propasírujeme přes sítko. Nyní si smícháme tvaroh se zbylým cukrem a přidáme i propasírovanou ovocnou kaši. Šlehačem vyšleháme do hladkého krému a naplníme do formiček na nanuky (popř. do kelímků od jogurtu, kde uprostřed zasuneme do půlky délky špachtličku). Vložíme do mrazničky, kde necháme ztuhnout. Před podáváním narychlo ponoříme pod horkou vodu a tím nanuky snadno vyndáme z formiček. Ihned konzumujeme.