

ŠVESTKOVÝ DEZERT

Na rozvar:

- 0,5 kg švestek
- 1 lžička citronové šťávy
- 10 lžiček tekutého sladidla [FAN STARLINEA na bázi sukralózy](#)
- 2 lžíce rumu
- 1/4 lžičky mleté skořice
- 4 lžičky vanilkového pudinkového prášku
- 200 ml vody

Na tvarohový krém:

- 1 měkký tvaroh
- 1 zakysaná smetana
- dle chuti tekuté sladidlo [FAN STARLINEA na bázi sukralózy](#)

Postup:

Švestkový rozvar:

Umyté a vypeckované švestky pokrájíme na kousky, dáme do kastrolu s cca 100 ml vody, přidáme tekuté sladidlo [FAN STARLINEA](#), citronovou šťávu, skořici, rum a krátce podusíme na rozvar. Lehce rozmixujeme.

Pudinkový prášek rozmícháme ve zbylých 100 ml vody a přidáme k švestkovému rozvaru. Za stálého míchání povaříme, ochutnáme, a případně dosladíme. Necháme chvíli vychladnout.

Tvarohový krém:

Tvaroh vymícháme se zakysanou smetanou a osladíme dle chuti tekutým sladidlem [FAN STARLINEA](#).

Připravíme si pohárky, do kterých postupně vrstvíme švestkový rozvar a tvarohový krém. Nakonec dáme ještě do ledničky vychladit.

Při podávání dozdobíme dle vlastní chuti např. skořicí, kakaem nebo kopečkem šlehačky.

