

Meruňkovo - jogurtová terina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Hustý bílý jogurt 500 ml
- Med 4 lžíce
- Nejtučnější smetana ke šlehání 250 ml
- Kůra z nastrouhaného citronu 1 ks
- Meruňky 500 g
- Rum 1 lžíce
- Esíčka 2 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Menší formu na terinu, o litrovém objemu, vyložte potravinářskou fólií. Jogurt smíchejte se 2 lžícemi medu, pak přidejte dotuha ušlehanou smetanu a kůru nastrouhanou z citronu. Meruňky buď pouze promíchejte, nebo lehce svařte se zbývajícím medem a lžící rumu. Esíčka rozdrobte a začněte vrstvit: na dno formy dejte třetinu jogurtové směsi, na ni část rozdrobených esíček, část meruněk, druhou třetinu jogurtu, esíčka, meruňky a zbývající jogurtovou směs.

Dejte mrazit přes noc. Obraťte a po 15 minutách nakrájejte na kousky. Podávejte ozdobené meruňkami. Uchovávejte v mrazáku.