

Jahodový pohár po anglicku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvé jahody 300 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Moučkový cukr do šlehačky 1 lžíce
- Balzamikový ocet na zakapání 1 ks
- Hotové pusinky, rozdrcené 80 g
- Šlehačka 40% 240 ml
- Kvalitní tmavá čokoláda na ozdobení 1 ks
- Vaflová oplatka na ozdobu 4 ks
- **Na pudinkový krém**
- Mléko 150 ml
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Kukuřičný škrob 2 lžička
- Velké žloutky 3 ks
- Krupicový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1) Jahody omyjte, očistěte a přepulte. Dejte do misky nebo na talíř a zasypte lžící moučkového cukru. Pak je v kruzích pokapejte balzamikovým octem a znovu poprašte lžící cukru. Nechte chvíli stát.☐☐

2) Rozehřejte velkou čistou pánev a přesuňte do ní jahody; stačí na pár sekund, maximálně minutu. Štáva by měla začít bublat, zkaramelizovat a jahody by se v ní měly krásně obalit. Nechte zchladnout.

□□3) Mezitím připravte pudinkový krém. Mléko a smetanu nalijte do hrnce s dvojitém dnem a přiveďte téměř k varu. Žloutky utřete v misce s cukrem, přidejte k nim mouku smíchanou s kukuřičným škrobem, pak i třetinu ohřátého mléka se smetanou a hbitě promíchejte – získat byste měli hladkou směs. Pak postupně přilijte zbytek mléka se smetanou, prošlehejte a nakonec obsah misky přelijte zpátky do hrnce.□Za stálého míchání zahřívejte na středním plameni zhruba 3-5 minut, aby krém krásně zhoustl. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu (občas promíchejte, aby se nevytvořil škráloup). Pak pudink přesuňte na půl hodiny do lednice.□□

4) Smetanu ušlehejte s moučkovým cukrem úplně dotuha. Pak postupně smíchejte s pudinkovým krémem.□□

5) Začněte plnit poháry: na dno patří jahody a uvolněná štáva, pak rozdrobené pusinky, část pudinkovo-šlehačkové hmoty, opět jahody, pusinky, šlehačka... Nahoru přijde pořádný kopeček vanilkové zmrzliny, štáva z jahod, strouhaná čokoláda a vafle na ozdobu.