

Jahodové mlsání

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahodový kompót 410 g
- čerstvé jahody 250 g
- jahodová galaretka 1 balíček

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kompotové jahody scedíme a ponorným mixérem rozmixujeme na pyré. Pár kousků čerstvých jahod odložíme stranou na pozdější dozdobení a zbytek rozmačkáme vidličkou na hrubší kusy.

Šťávu z jahod dáme do hlubšího hrnku přivedeme k varu a odstavíme z ohně. Do horké šťávy přidáme ochucenou želatinu a mícháme, dokud se úplně nerozpustí.

Přidáme rozmixované a pomačkané jahody, vše promícháme a plníme do studenou vodou vypláchnutých silikonových formiček.

Můžeme plnit i do jiných tvořítek, ale ty nejdříve vyložíme potravinářskou folií, pro snadnější vyklopení.

Dáme uležet na 4 hodiny do chladna. Poté vyklopíme na talířek a ozdobíme čerstvými jahodami.