

Jogurt s karamelovou krustou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 2 hrnek
- černý rybíz 1 hrnek
- krupicový cukr 3 lžíce
- mletá skořice 1.2 lžička
- citrónová kůra 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do rendlíku dáme očištěný červený rybíz, 1 lžici krupicového cukru a zahříváme, dokud se z ovoce nezačne uvolňovat šťáva, pak sundáme z tepla a vmícháme na jemno nastrouhanou citrónovou kůru
2. Rybíz rozdělíme do misek ze žáruvzdorného materiálu, na něho navršíme bílý jogurt smíchaný s mletou skořicí a posypeme zbylým krupicovým cukrem
3. Misky narovnáme na plech, vložíme pod přehřátý gril na středně vysokou teplotu a grilujeme 5 minut, dokud vrstva cukru nezezlátne
4. Dezert necháme vychladnout a potom dáme na 30 minut do chladničky a před podáváním ozdobíme čerstvým rybízem.