

Awajuki ičigo

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahody 100 g
- cukr moučka 80 g
- želatina 20 g
- bílky 3 ks
- voda 350 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Japonsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Želatinu vložíme do 350 ml studené vody a necháme ji přibližně 15 minut bobtnat, potom ji ve vodní lázni nahřejeme na teplotu 70-80 °C a necháme vychladnout na pokojovou teplotu
2. Z bílků vyšleháme tuhý sníh, po lžících přisypeme moučkový cukr a ještě krátce vyšleháme, vychladlou želatinu přimícháme do sněhu
3. Jahody omyjeme a nakrájíme podle velikosti na půlky nebo na čtvrtky
4. Do formy nalijeme sníh s želatinou a necháme trochu ztuhnout, pak na ni rozdělíme nakrájené jahody a počkáme, až se částečně ponoří
5. Formu dáme do ledničky a necháme přes noc ztuhnout
6. Želé vyklopíme z formy, nakrájíme na širší plátky a při podávání ozdobíme ještě kousky čerstvých jahod.