

# Domácí termix

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mléko 600 ml
- tvaroh 380 g
- jahody 320 g
- cukr krupice 50 g
- jahodový pudink 1.5 balíček

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Šlehání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Ve 1/4 l mléka rozmícháme pudinkový prášek
2. Zbylé mléko zahříváme na mírném ohni k bodu varu, když se začne vařit, vlijeme k němu rozmíchaný pudink a za neustálého míchání povaříme na mírné ohni 2 minuty
3. Pudink sejmeme z ohně a za častého míchání necháme vychladnout
4. Tvaroh našleháme s cukrem a po dávkách do něj zašleháme pudinkovou kaši, až bude hmota dokonale hladká
5. Termix zakryjeme fólií a necháme zhruba 3/4 hodiny v lednici
6. Jahody opereme a zbavíme je stopek, potom je osušíme pomocí ubrousků
7. Stranou si ponecháme cca 12 menších jahod, ostatní rozkrájíme na drobné kousky, které vmícháme do vychlazeného termixu
8. Termix rozdělíme do misek a ozdobíme půlkami jahod.