

Jahodové pyré

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bílý jogurt 400 g
- jahody 300 g
- smetana ke šlehání 200 ml
- moučkový cukr 100 g
- voda 300 ml
- želatina 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky želatiny namočíme do 200 ml studené vody a necháme nabobtnat
2. V kastrůlku svaříme moučkový cukr se 100 ml vody, přidáme očištěné omyté jahody (pár jich necháme na ozdobu), krátce povaříme a rozmixujeme
3. Pak do horké směsi přidáme nabobtnalou želatinu, za stálého míchání ji necháme rozpustit a směs necháme vychladnout
4. Smetanu vyšlehanou do tuha smícháme s bílým jogurtem, vmícháme vychladlou ovocnou směs, naplníme do pohárů a dáme do lednice vychladit
5. Servírujeme ozdobené čerstvými jahodami.