Jogurtový krém s ovocem

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- čerstvé drobné ovoce 600 g
- jogurt řeckého typu 250 g
- zakysané smetany de luxe 200 g
- lístkové oříšky 50 g
- moučkový cukr 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěné čerstvé ovoce dáme do kastrůlku, prosypeme moučkovým i vanilkovým cukrem a necháme přejít varem, potom necháme vychladnout
2. Do misky dáme bílý jogurt, zakysanou smetanu a dobře promícháme, lískové oříšky na hrubo nastrouháme
3. Na dno sklenic rozdělíme proslazené ovoce i se šťávou, kterou pustilo a pomocí cukrářského sáčku na ovoce navrstvíme jogurtový krém, posypeme lískovými oříšky a ozdobíme lístky čerstvé meduňky
4. Pak dáme do lednice na 15 minut vychladit a podáváme.

Doporučení:
Krém bude nadýchanější, když místo zakysané smetany vmícháme do jogurtu do tuha ušlehanou smetanu.