

Britský jahodový trifle dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- jahody 1 balení
- bílek 3 ks
- olej 70 ml
- hladká mouka 70 g
- karamelový pudink 1 balíček
- žloutky 4 ks
- kakao 40 g
- mletá skořice 1 špetka
- mléko 450 ml
- cukr krupice 125 g
- hrubá mouka 30 g
- smetana ke šlehání 1 kelímek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 6

Postup:

Připravíme si kakaový korpus - do mísy prosejeme kakao a hladkou mouku, přimícháme hrubou a skořici. Z bílků a poloviny cukru ušleháme tuhý lesklý sníh. Žloutky šleháme se zbylou polovinou cukru a pomerančovou kůrou do pěny, po malých částech postupně zašleháme olej. Do žloutkové pěny po částech střídavě vmícháme sypkou směs a sníh. Těsto nalijeme do kulaté formy s vymazaným a vysypaným dnem. Vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme asi 30 minut.

Mezitím si z mléka a pudinkového prášku připravíme pudink, osladíme dle chuti. Necháme za občasného míchání vychladnout.

Hotový korpus natrháme na kusy a budeme ho vrstvit do skleněné mísy. Korpus, pudink, část jahod, korpus, pudink.

Dáme ztuhnout do lednice a před servírováním ozdobíme ušlehanou smetanou a zbylou částí jahod.