

Jahody s jogurtovým moussem a dvojitým balzamikem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvé jahody 200 g
- řecký jogurt 150 g
- vanilkový cukr 3 lžíce
- balzamikový krém Kalamáta Papadimitriou tmavý s příchutí fíků 1 lžíce
- balzamikový krém Kalamáta Papadimitriou bílý s pomerančem a citronem 4 lžíce
- 40% smetana ke šlehání 150 ml
- citrónová kůra 1 špetka
- **Na posipání**
- cukr moučka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Jahody rozpůlíme, posypeme dvěma lžícemi vanilkového cukru a zakapeme světlým balzamikovým krémem s pomerančem a citronem a dáme na 30 minut do lednice.

2

V jedné misce našleháme smetanu s tmavým balzamikovým krémem s příchutí fíků, citronovou kůrou a lžící vanilkového cukru. V druhé misce vyšleháme smetanu do pevné šlehačky.

3

Ochucený jogurt a šlehačku spojíme, dáme na talíř a navrch naklademe připravené jahody. Vše ještě zakápneme tmavým balzamikovým krémem s příchutí fíků a posypeme trochou moučkového cukru.