

Zmrzlina s jahodami a jogurtem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahody 300 g
- jogurt 150 ml
- tvaroh 150 ml
- smetana ke šlehání 2 lžíce
- vanilkový puding 1 balíček
- cukr moučka 1 lžíce
- jahodový sirup 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- Část jahod si necháme stranou, zbylé ovoce rozmixujeme, ochutíme citrónovou šťávou a cukrem
2. V misce umícháme tvaroh s vanilkovým cukrem, přidáme smetanu, dosladíme dle chuti a zlehka vmícháme jahody (které jsme si ponechali)
 3. Plastové formičky nebo kelímky od jogurtu vypláchneme studenou vodou, vlijeme tvarohový krém, uhladíme povrch a dáme zmrazit
 4. Rozmačkáme jahody, které pak vmícháme do jogurtu, celou směs promícháme a dosladíme jahodovým sirupem (popřípadě cukrem moučka)
 5. Dáme zchladit a na částečně ztuhlou vrstvu uhladíme jahodovou dřeň, pak na půl hodiny zmrazíme
 6. Po částečném ztuhnutí hmoty doplníme formičky (kelímky) jogurtovou vrstvou, zapícháme dřevěnou nebo plastovou tyčku a necháme důkladně zmrznout.

Doporučení:

Ovoce můžeme libovolně měnit, či kombinovat, nejlepší jsou maliny, ostružiny, borůvky...