

Jahodová mlska 2

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- bílý jogurt 800 g
- cukr moučka 1 lžíce
- jahody 500 ml
- vanilkový cukr 1 balíček
- šlehačkový stužovač 2 balíček
- dětské piškoty 120 g
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do větší dortové formy dáme mikroténovou fólii tak, aby sahala přes okraj formy. Na dno naskládáme piškoty, polijeme stejnoměrně 1/2 jahod do kterých jsme přidali moučkový cukr podle chuti. Smetanu, jogurt, ztužovač a vanilkový cukr rozšleháme, podle chuti zašleháme moučkový cukr a 1/2 této směsi polijeme jahody s piškoty. Naskládáme zbylé piškoty, poklademe druhou polovinou rozmačkaných jahod a polijeme zbylou jogurtovou směsí. Dáme do lednice ztuhnout - nejlépe přes noc.