

Smetanové potěšení

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana ke šlehání 1 ks
- vanilkový cukr 1 ks
- zakysaná smetana 1 ks
- želatinový ztužovač 1 ks
- trocha másla na vymazání misky 1 ks
- čerstvé jahody 250 g
- piškoty 420 g
- čokoláda na ozdobu 50 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve ušleháme smetanu s vanilkovým cukrem. Poté přidáme zakysanou smetanu a želatinový ztužovač, který si připravíme podle návodu na obalu. Všechno důkladně prošleháme.

Připravíme si hlubokou misku, vymažeme ji máslem a postupně dáváme smetanovou směs, pak piškoty, zase směs – tak pokračujeme, až směs vypotřebujeme. Zakončíme piškoty. Dortík dáme na hodinku uležet do ledničky.

Ztuhlou směs vyklopíme a jahodami rozkrojenými na půlky moučník obložíme. Nakonec ho ještě posypeme nastrohanou čokoládou.