

Jahodovo-banánovo-tvarohový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Jahody 200 g
- Banány 2 ks
- Jemný tvaroh 250 g
- Želatina 7 g
- Voda 75 ml
- Hnědý cukr 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 lžička
- Citrónová kůra 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Jako první jsem si připravila želatinu. Použila jsem potravinářskou želatinu. Nasypala jsem ji do vody a počkala 30 minut dokud nabobtnala. Pak jsem ji zahřála. Želatina nesmí sevřít, stačí ji ohřát na mírném ohni na 60 ° C. To mi trvalo asi takové 2 minutky. Želatinu jsem pak nechala vychladnout. Jahody jsem si umyla a spolu s banány jsem je nakrájela na malinké kousky. Přimíchala jsem tvaroh, cukr, citronovou kůru a vychladlou želatinu. Směs jsem rozdělila do tří mističek. Jednu jsem si vystlanou celofánem, tu se mi pak i podařilo pěkně vyklopit z misky, ostatní porce jsme jedli přímo z misek. Nechtělo se jim ven :). Dezert je možné dozdobit jahodami, banánem, lístky máty, ale i šlehačkou.