Jogurtové řezy s melounem

Kategorie: Moučníky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 12

- Vejce 5 ks
- Krupicový cukr 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Kakao 50 g
- **Krém a dohotovení**
- Želatina 6 plátek
- Smetana ke šlehání 450 ml
- Bílý jogurt 500 g
- Pomerančová marmeláda 200 g
- Cukrový meloun cantaloupe 1 ks
- Žlutý cukrový meloun 1 ks
- Meduňka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Vejce rozklepneme do mísy, přisypeme k nim krupicový cukr a společně vyšleháme do husté pěny. Potom do pěny prosijeme hladkou mouku s kakaem. Všechny přísady zlehka promícháme.

Obdelníkovou formu nebo pekáček s vyšším okrajem vyložíme pečícím papírem. Vlijeme těsto a pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 30 minut.

Korpus necháme ve formě vychladnout.

Želatinu necháme nabobtnat ve vodě. Pak ji vymačkáme a necháme rozpustit ve 100 ml zahřáté smetany. Zbylou smetanu vyšleháme dotuha. Promícháme ji s jogurtem a marmeládou. Pak vmícháme rozpuštěnou želatinu.

Krém naneseme na korpus a necháme zatuhnout. Oba melouny rozpůlíme, vydlabeme semínka, dužinu okrájíme a rozkrájíme na menší kousky. Moučník nakrájíme na řezy a ozdobíme kousky melounů i lístky meduňky.