

Jahodové tiramisu do skleničky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 1 kelímek
- jahody 250 g
- cukr moučka 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- žloutek 3 ks
- tvaroh 1 kostka
- **na ozdobu**
- čerstvé jahody 0.25 ks
- mandle 4 lžička
- oplatka Delissa (bílá) 2 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Jahody opláchneme, necháme oschnout, zbavíme korunek a nakrájíme na čtvrtky; menší jahody stačí na poloviny. Smetanu vyšleháme do tuha.

Žloutky smícháme s oběma cukry a nad párou směs šleháme do zhoustnutí. Pak ji za občasného promíchání necháme zcela vychladnout.

Šlehačku, tvaroh a vychladlou žloutkovou směs elektrickým šlehačem vymícháme na hladký krém.

Do vychlazených pohárů nebo skleniček střídavě klademe krém, jahody a kousek oplatku (piškot).
Poslední vrstva jahodového tiramisu bude z krému, který ozdobíme celou jahodou i s korunkou,
nadrobno nasekanými mandlemi a trojúhelníčkem oplatku (piškotem).