

Nepečený dezert s jahodami a piškoty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Cukrářské piškoty 1 balíček
- Jahodový sirup 100 ml
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Kysaná smetana 250 ml
- Čerstvé jahody 300 g
- Kakao 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hranaté nádoby poklademe cukrářské piškoty, potřené jahodovým sirupem. Potřeme jedním kelímkem kysané smetany, smíchané s jednou lžící cukru.

Pak poklademe plátky jahod. Šlehačku ušleháme a pomazeme. Znovu poklademe jahody. Dáme ztuhnout do lednice.

Před podáváním můžeme ještě dát trošku šlehačky a kakao.