

Ovocná bomba

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Piškotová roláda s malým průměrem a jahodovou zavaženinou 2 ks
- Smetana ke šlehání 5 dl
- Měkký polotučný tvaroh 250 g
- Moučkový cukr 60 g
- Rozpuštěná želatina 4 lžíce
- Jahodový likér nebo rum 3 lžíce
- Jahodová šťáva 2 lžíce
- Jahody a hroznové víno na ozdobení 2 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší hranatou formu vyložíme mikrotenovou folií. Rolády nakrájíme na plátky silné asi 1,5 cm, část jich necháme stranou, zbytkem vyložíme dno i boky formy a rovnoměrně pokapeme likérem či rumem. Tvaroh vyšleháme s cukrem a vmícháme polovinu dotuha ušlehané smetany. Vmícháme jahodovou šťávou a nakonec rozpuštěnou želatinu. Hmotu naplníme do připravené formy, uhladíme, poklademe zbylými plátky rolády, zakryjeme fólií a zatížíme. Bombu necháme 4 hodiny v chladu, pak ji opatrně vyklopíme a odstraníme folii. Na vršek cukrářským sáčkem nastříkáme zbylou ušlehanou šlehačku a obložíme omytým a osušeným ovocem.

Poznámka:

+ mrazení