

Nepečený ovocný dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Letní ovoce (jahody, vypeckované třešně, maliny, ostružiny) 800 g
- Podlouhlé cukrářské piškoty 3.4 balení
- Jemný krupicový cukr 130 g
- Pudinkové prášky s jahodovou nebo malinovou příchutí 2 ks
- Želatina 5 plátek
- Šťáva z citronu 1 ks
- Šlehačka 1 ks
- Bílá čokoláda na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Překrájené jahody a ostatní ovoce mírně rozmačkáme vidličkou, rovnoměrně posypeme cukrem a necháme 2 hodiny proslazovat. Pak k ovoci přilijeme 1 dl vody a citronovou šťávu a na mírném ohni za stálého míchání rozvaríme. Plátky želatiny zalijeme 1 dl studené vody a necháme nabobtnat. K ovoci přilijeme pudinkové prášky rozmíchané v 3,5 dl studené vody a za stálého míchání směs 2 minuty povaříme. Odstavíme ji z ohně, přimícháme nabobtnanou želatinu a mícháme dokud se dokonale nerozpustí. Hranatou formu vyložíme mikrotenovou fólií, na dno dáme vrstvu piškotů, zalijeme ji vrstvou ovocné hmoty, přidáme další vrstvu piškotů, opět ji zalijeme ovocem, přidáme poslední vrstvu piškotů, dobře je přimáčkneme a po vychladnutí dezert zakryjeme fólií, mírně zatížíme a uložíme přes noc do chladničky. Před podáváním dezert ozdobíme šlehačkou a posypeme

nastrouhanou čokoládou.