

# Jogurtový krém s ovocem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: MarkétaS



## Suroviny

**Porce:** 6

- čerstvé ovoce ( jahody, maliny, borůvky) 600 g
- moučkový cukr 2 lžíce
- vanilkový cukr 1 ks
- jogurt řeckého typu 250 g
- zakysaná smetana ( 30% ) 200 g
- lískové oříšky 50 g

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Řecko

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Čerstvé ovoce dáme do kastrůlku nebo mističky a prosypeme cukrem a vanilkovým cukrem. Necháme lehce projít varem a poté necháme vychladnout.

Jogurt dáme do misky společně se zakysanou smetanou a našleháme tak, aby byl hladký a odlehčený. Oříšky nasekáme a nebo nastrouháme na hrubo.

Na dno sklenic rozdělíme proslazené ovoce i s jeho vypuštěnou šťávou. Vyšlehaný jogurtový krém navrstvíme pomocí sáčku na ovoce. Na závěr posypeme oříšky a dáme do chladit do lednice.