

Nepečené hrk hrk řezy

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Smetana na šlehání 250 ml
- Ztužovač šlehačky 1 ks
- Pudink Olé ze studena - vanilkový 1 ks
- Rozmačkané jahody 350 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Kulaté piškoty 150 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do uzavíratelné misky vložíme rozmačkané nebo rozmixované jahody, přidáme šlehačku, cukr, ztužovač a pudink Olé. Misku uzavřeme a několikrát protřepeme - vznikne hustý krém. Obdélníkovou formu vyložíme potravinářskou folií, na dno dáme vrstvu piškot, potřeme polovinou krému, pokračujeme vrstvou piškot, krémem a nakonec uzavřeme piškoty. Přikryjeme folií a necháme v chladničce do druhého dne rozležet. Řezy nakrájíme, nazdobíme a papáme.