

Jogurtová pěna s ananasem

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Střední ananas 1 ks
- Hustý bílý jogurt 2.5 dl
- Mléko 1 dl
- Med 3 lžíce
- Prášková želatina 1 lžíce
- **Přeliv**
- Sladké bílé víno 2 dl
- Cukr 4 lžíce
- Brandy 0.4 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Želatinu necháme nabobtnat v misce se studeným mlékem a pak směs opatrně krátce zahřejeme v mikrovlnné troubě, až se želatina rozpustí. V další misce rozmícháme jogurt s medem, směs krátce zahřejeme v mikrovlnné troubě jen tak, aby byla trochu teplá, a vmícháme do ní mléko s rozpuštěnou želatinou. Jakmile hmota začne tuhnout, lehce ji napěníme šlahačem, nalijeme ji do kulaté plastové nádoby vyložené mikrotenovou fólií a uložíme ji do chladničky. Ananas rozřízneme na čtvrtiny, z každé vyřízneme dužinu, odřízneme z ní tuhý střed a každou čtvrtinu nakrájíme na 5 plátků. Když pěna ztuhne, nádobu opatrně rozstříhneme nůžkami a pěnu vyndáme. Podélně ji rozkrojíme na čtvrtiny a každou ještě na plátky stejně silné, jako jsou plátky ananasu. Přísady na přeliv svaříme na

hustý sirup. Plátky ananasu střídavě s plátky pěny upravíme na dezertní talířky, přelijeme je připraveným přelivem a ihned podáváme.