

# Jahodový hřbet

**Kategorie:** [Moučníky](#)

**Autor:** Monyszek



## Suroviny

- Mixované rozmrazené jahody 400 g
- Tvaroh ve vaničce 250 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Cukr moučka 2 lžíce
- Mletá želatina Dr. Oetker 20 g
- Voda 150 ml
- Piškoty 1 balení

**Doba přípravy:** 200 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou, cukrem a vlijeme asi polovinu jahod. Formu na srnčí hřbet vyložíme potravinovou fólií. Želatinu necháme 10 minut nabobtnat ve vodě a zahřejeme do rozpuštění. Asi 1/3 želatiny vmícháme do jahod, nalijeme do formy a vložíme na chvilku do ledničky ztuhnout. Zbytek želatiny zamícháme do tvarohové náplně. (Pokud by vám náplň náhodou zhrudkovatěla, zahříváním ve vodní lázni za stálého míchání se krásně rozpustí v hladký krém.) Nalijeme ji do formy, poklademe piškoty a necháme v ledničce aspoň 3 hodiny ztuhnout.