

Jogurtové kostky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Vejce 6 ks
- Máslo 180 g
- Práškový cukr 150 g
- Polohrubá mouka 300 g
- Mléko 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Kakao 4 lžíce

• NÁPLŇ

- Vanilkový pudink 20 g
- Sterilizované mandarinky 300 g
- Želatina 10 g
- Meruňkový jogurt 600 g
- Vyšlehaná sladká smetana 2 dl
- Kompotová šťáva 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky, máslo a cukr utřeme. Přidáme kakao, mléko, olej, mouku a z bílků vyšlehaný tuhý sníh. Smícháme. Těsto upečeme na vymazaném a moukou vysypaném plechu. Po vychladnutí ho pokapeme ovocnou šťávou a dáme na něj náplň. Odložíme na chladné místo ztuhnout a potom ho nakrájíme na kostky.

Náplň

Z kompotové šťávy a z vanilkového pudinku uvaříme hustý pudink, který necháme vychladnout. Potom do něj přidáme vyšlehanou smetanu a promícháme. Přidáme nabobtnanou želatinu, jogurt a scezené mandarínky. Smícháme.