Jogurtová terina s jahodami

Kategorie: Moučníky

Autor: Monyszek

Suroviny

- Bílý smetanový jogurt 250 ml
- Smetana ke šlehání 33% 200 ml
- Cukr moučka 50 g
- Voda 100 ml
- Prášková želatina (á 20 g) 1 balíček
- Citronová šťáva 3 lžíce
- Cukr krupice 2 lžíce
- Čerstvé jahody 400 g
- Meduňka nebo máta na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Postup:

1. Želatinu namočíme ve 100 ml studené vody a necháme 10 minut nabobtnat. Formu vypláchneme a vyložíme fólií. Jahody omyjeme, osušíme a nakrájíme, pár celých si necháme na ozdobu. Na mírném ohni rozpustíme želatinu, nesmí se vařit a teplota by neměla přesáhnout 60 stupňů. Ochutíme ji cukrem a citronovou šťávou, necháme zchladnout a asi 1/3 želatiny si dáme stranou a povolíme ještě trochou teplé vody.

2. Smetanu ušleháme s moučkovým cukrem. Smícháme jogurt s ušlehanou smetanou a přiléváme vlažnou želatinu. Osladíme a přidáme citronovou šťávu. Na dno formy nalijeme tenkou vrstvu čiré želatiny, vyložíme jahodami, necháme chvíli zatuhnout a naplníme jogurtovo-smetanovou hmotou.

3. Dáme ztuhnout do lednice. Pomocí fólie vyjmeme terinku z formy, ozdobíme jahodami a mátou či

meduňkou.