NajPečenie



Jahodové želé so smotanou

Jednoduchý nepečený dezert s jahodami.

Potrebujete:

300 g	jahodová pasta (alebo rozmixované prevarené jahody)
60 g	cukor kryštálový
150 g	smotana na šľahanie 33%
5 g	želatina plátková
50 g	pistácie sekané nesolené
150 g	jahody - čerstvé
5 ks	čokoládová cigareta mliečna
	čokoládová dekorácia biela a tmavá

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**120 tuhnutie min.**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Jahodovú dreň z rozmixovaných jahôd a cukru spolu uvaríme. Odstavíme a pridáme vopred namočenú plátkovú želatínu. Nalejeme do pohárov a necháme stuhnúť.

Pri pohárových dezertoch je dôležitý výber vhodného pohára, kde môžeme jednotlivé časti striedavo vrstviť a kombinovať aj s vhodným piškótovým korpusom. Fantázii sa medze nekladú.

Na dohotovenie použijeme vyšľahanú smotanu, jahody, sekané nesolené pistácie, mliečnu čokoládovú cigaretu, bielu a tmavú čokoládovú dekoráciu a plátkové 24 karátové zlato.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.