



Dvoubarevný jahodový želé pohár

asi 4 porce



snadná příprava

do 20 minut



Přísady::

Přísady:

500 g jahody čerstvé
2 balíčky Dort-želé červené Dr. Oetker
3 zarovnaných PL cukr
1 balíček Jahodová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%

Na ozdobení:

250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
Dekor mix růžový Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
elektrický ruční šlehač
4 ks skleněné poháry
cukrářský sáček s řezanou trubičkou
formička na vykrajování ve tvaru srdíčka

- 1 Na přípravu pohárů polovinu jahod pomocí ponorného mixéru rozmixujeme. Zbylé jahody nakrájíme na malé kousky. Rozmixované i nakrájené jahody vložíme do hrnce a přidáme dort želé, cukr a přivedeme do varu. Povaříme asi minutu. Poháry nakloníme, našikmo do poloviny naplníme a necháme tuhnout. Zbylé jahody nalijeme na menší táč vyložený papírem na pečení a necháme zatuhnout.
- 2 Náplň vyšleháme se smetanou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni podle návodu na obale. Rozdělíme do pohárů a uhladíme.
- 3 Na ozdobení vyšleháme smetanu s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček a povrch pohárů ozdobíme.
- 4 Vykrajovátkem vykrojíme ze ztuhlého želé srdíčka a jimi a růžovým zdobením poháry dozdobíme.

