



# Jahodová želé bábovka

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady::

### Přísady:

500 g jahody čerstvé  
2 balíčky Dort-želé červené Dr. Oetker  
4 zarovnaných PL cukr  
400 g zakysaná smetana  
200 g jogurt bílý polotučný  
50 g moučkový cukr  
1 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker  
2 balíčky Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker  
2 balíčky Želatinový ztužovač Dr. Oetker  
200 ml voda

### Ještě potřebujeme:

ponorný mixér  
forma silikonová na bábovku

- 1 Na přípravu bábovky v hrnci rozmixujeme jahody pomocí ponorného mixéru, přidáme dort-želé, 4 PL cukru a za stálého míchání přivedeme do varu. Vaříme asi 1 minutu. Želé naplníme do poloviny bábovky a necháme v chladničce ztuhnout.
- 2 V míse smícháme zakysanou smetanu s jogurtem, moučkovým cukrem, třtinovým cukrem a citrónovou kůrou. Želatinový ztužovač připravíme s vodou podle návodu na obale a ihned vmícháme do směsi. Připravenou směs dáme do bábovky na ztuhlé želé a vložíme do chladničky alespoň na 1 hodinu ztuhnout.
- 3 Bábovku opatrně vyklopíme a servírujeme.

