



Jahodové trifle

asi 8 porcí



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem a vanilínovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Ke žloutkům přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a sníh a zlehka vymícháme dohladka.
- 2 Těsto nanese na plech vyložený papírem na pečení a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.
Elektrická trouba: 200 °C
Horkovzdušná trouba: 180 °C
Doba pečení: asi 12 minut
- 3 Upečený plát překlápíme na papír na pečení posypaný moučkovým cukrem a i s papírem, na kterém se plát pekl, necháme vychladnout. Poté stáhneme papír na pečení a plát nakrájíme na malé kousky.
- 4 Na přípravu krému vyšleháme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Poté vyšleháme 250 ml smetany ke šlehání dotuha a zlehka ji vmícháme do Zlatého klasu. Jahodovou náplň vyšleháme s 500 ml smetany podle návodu na obale.

Přísady::

Na těsto:

4 ks bílek
4 ks žloutek
190 g moučkový cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
180 g hladká mouka
0,5 balení Kypřicí prášek do pečiva s
vinným kamenem Dr. Oetker

Na náplň:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko plnotučné
50 g cukr
250 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíčku Jahodová náplň Dr. Oetker
500 ml smetana ke šlehání 33%
300 g jahody nakrájené na malé
kousky

Na ozdobení:

200 g jahody nakrájené na malé
kousky

Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)
elektrický ruční šlehač
větší pohár nebo mísa





- 5 Do poháru nebo mísy střídatě vrstvíme náplň, piškotové kousky a jahody. Uložíme do chladničky alespoň na 2 hodiny a necháme ztuhnout. Před podáváním povrch poháru dozdobíme jahodami.

