



# 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 střídavě vrstvíme náplň, piškotové kousky a jahody. Uložíme do chladničky alespoň na 2 hodiny a necháme ztuhnout. Před podáváním povrch poháru dozdobíme jahodami.

