



# Jahodový pohár s mascarpone

4 porce



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady::

### Na jahodový krém:

400 ml mléko polotučné  
1 balení Naturamyl Puding jahoda  
příchuť Dr. Oetker  
3 PL cukr krystal  
250 g mascarpone

### Na ozdobení:

250 g jahody čerstvé  
10 ks cukrářské piškoty dlouhé  
250 ml smetana ke šlehání 33%  
vychlazená  
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker  
2 PL moučkový cukr

### Ještě potřebujeme:

4 ks skleněné poháry  
elektrický ruční šlehač

- 1 Jahodový puding uvaříme podle návodu na obale, ale jen se 400 ml mléka a 3 PL cukru. Odstavíme a za občasného promíchání necháme úplně vychladnout.
- 2 V míse elektrickým ručním šlehačem na nízkých otáčkách prošleháme mascarpone. Vychladlý puding po lžících přidáváme do mascarpone a zašleháváme při nízkých otáčkách.
- 3 Jahody očistíme, omyjeme a osušíme. Nakrájíme na menší kousky a odložíme bokem.
- 4 Dlouhé piškoty rozlámeme na menší kousky a vyložíme jimi dno misek. Na piškoty nanese polovinu jahodového krému. Na krém rozložíme kousky jahod a opět nanese druhou polovinu krému.
- 5 Před servírováním vyšleháme smetanu ke šlehání se Smeta-fixem elektrickým ručním šlehačem dotuha. Přidáme 2 PL moučkového cukru a zašleháme. Dezert ozdobíme šlehačkou a kousky jahod.

#### Tip:

- Krém i šlehačku můžeme dávkovat do poháru také pomocí cukrářského sáčku se zdobící špičkou.
- Jahody můžeme nahradit také jiným bobulovým ovocem, případně kompotem. Kompotované ovoce před použitím scedíme.

